



**ALBERGARIA
conVIDA'2022**
30 junho a 03 julho

**NORMAS DE PARTICIPAÇÃO
TASQUINHAS**

ANEXO1
REQUISITOS DE HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR
E NORMAS DE SEGURANÇA CONTRA INCÊNDIOS E OUTROS

NORMAS DE PARTICIPAÇÃO (TASQUINHAS)

01 [organização]

A Feira Regional de Artesanato e Gastronomia 2022 é uma iniciativa da Câmara Municipal de Albergaria-a-Velha, com a colaboração das Juntas de Freguesia do Concelho e do CCD - Centro Cultural e Desportivo dos Trabalhadores da Câmara Municipal, que tem por objetivo promover e divulgar o artesanato tradicional ou de inovação, característico desta região e a gastronomia do Concelho de Albergaria-a-Velha, proporcionando uma fonte de receita às Associações/Coletividades do Município para cumprimento dos seus Planos de Atividades.

02 [local]

A Feira realiza-se em Albergaria-a-Velha, na Quinta da Boa Vista/Torreão, em recinto apropriado para o efeito.

03 [funcionamento]

1. A Feira decorre no seguinte horário:

FUNCIONAMENTO		ENCERRAMENTO DA PORTA AO PÚBLICO	
5ª feira	dia 30	19h00 às 01h00	00h00
6ª feira	dia 01	19h00 às 02h00	01h00
sábado	dia 02	12h00 às 02h00	01h00
domingo	dia 03	12h00 às 01h00	00h00

2. As Tasquinhas funcionam à hora de almoço no sábado e domingo.

3. A organização reserva o direito de, por motivos de força maior, alterar o horário estabelecido.

04 [destinatários]

As Tasquinhas destinam-se às Associações/Coletividades do Concelho de Albergaria-a-Velha, em parceria com as Juntas de Freguesia e Câmara Municipal, para promoção da gastronomia local/regional.

05 [atribuição das Tasquinhas]

A organização atribui as tasquinha às Juntas de Freguesia, num total de oito. Cada Junta de Freguesia seleciona/atribui a sua Tasquinha. Caso se justifique, a Tasquinha poderá ser partilhada por duas ou mais associações, não havendo alteração do espaço.

A Câmara Municipal é responsável, também, por uma tasquinha, que é explorada pelo C. C. D. dos Trabalhadores da Câmara Municipal de Albergaria-a-Velha, entidade que colabora na organização do evento.

06 [condições de atribuição]

Todas as associações/coletividades têm que respeitar as normas de funcionamento da Feira, nomeadamente:

- Não alterar as estruturas montadas pela organização;
- Respeitar o espaço que lhe está reservado;
- Fornecer listagem completa de todos os equipamentos alimentados por corrente elétrica e respeitar as eventuais restrições técnicas;
- Informar, com antecedência, acerca das ementas que serão servidas no decorrer do evento;
- Respeitar todas as recomendações/restrições de eventuais patrocínios do evento, a indicar pela organização;
- Cumprir com o horário de encerramento da Feira;
- Cumprir com as normas de higiene e segurança alimentar e no trabalho, constantes no Anexo I das presentes Normas;

07 [obrigações]

1. As associações/coletividades ficam obrigadas a manter as Tasquinhas abertas ao público durante o horário de funcionamento da Feira.
2. As Associações/Coletividades ficam obrigadas a cumprir todas as normas de conservação dos produtos/alimentos, nomeadamente através de equipamentos refrigeradores e de acordo com o disposto no Anexo I.
3. A Organização fornece um ponto de luz, uma tomada tripla de corrente elétrica, um ponto de água e uma banca lava-loiça, equipamentos de recolha seletiva de resíduos líquidos e sólidos, ficando a decoração das estruturas e a colocação de mesas e cadeiras a cargo das associações, não obstruindo a zona de passagem, bem como não colocando divisórias fixas entre cada uma das tasquinhas, por questões de segurança, de acordo com o Artigo 5.º do Anexo I.
4. A limpeza do recinto da Feira é da responsabilidade da organização;
5. A limpeza das estruturas e das áreas restritas é da responsabilidade das associações/coletividades.

08 [montagem/desmontagem/logística]

1. A montagem deverá ser efetuada entre o dia 28 de junho e as 16h00 do dia 30 de junho.
2. A desmontagem deverá ser efetuada até às 24h00 do dia 4 de julho.
3. Em cada um dos dias, haverá um horário definido pela organização para entrada de viaturas de serviço, devendo, em todas as circunstâncias, as cargas e descargas fazerem-se no menor espaço de tempo possível, e sempre fora do horário de abertura ao público, por questões de segurança, nos termos do n.º 2, Artigo 5.º do Anexo I.
4. O espaço só permite o acesso a viaturas ligeiras pela EN 16 (próximo da Rotunda)

09 [segurança]

A Organização garante a segurança do recinto durante os períodos em que a Feira não se encontra a funcionar. Contudo, não se responsabiliza pelo(s) material/bens existentes nas Tasquinhas, aconselhando, assim, as associações a:

- Não abandonarem as respetivas Tasquinhas durante o período de abertura;
- Na hora de encerramento, providenciar e aguardar que todos os visitantes abandonem o recinto e que a segurança esteja presente.

Nota: Caso não seja respeitado o horário de encerramento da Feira, os responsáveis das Tasquinhas em falta responderão por quaisquer consequências que daí advenham, cabendo à organização avaliar e decidir sobre as mesmas.

10 [confirmações]

A participação no certame será confirmada pela Organização em reunião marcada para o efeito. A distribuição do espaço faz-se em sorteio realizado no dia da reunião.

11 [outras disposições]

Quaisquer dúvidas e/ou casos omissos neste regulamento serão resolvidos pela Organização, com presença permanente no recinto da Feira.

ANEXO I

REQUISITOS DE HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR E NORMAS DE SEGURANÇA CONTRA INCÊNDIOS E OUTROS

O presente documento destaca as principais medidas de segurança e higiene no trabalho que deverão ser implementadas e cumpridas durante a exploração das Tasquinhas não dispensando, no entanto, a consulta e o cumprimento de todas as regras aplicáveis pela legislação em vigor.

Artigo 1.º

[Requisitos e Higiene das Instalações, Espaços e Materiais]

1. A limpeza e a manutenção das condições de salubridade no interior das tasquinhas é da responsabilidade dos participantes que deverão também assegurar meios eficientes de lavagem e secagem higiénica das mãos junto aos pontos de água (dispositivos de sabonete líquido e toalhetes de papel) meios adequados para a lavagem e desinfeção dos utensílios e equipamento de trabalho e para a lavagem dos géneros alimentícios.

2. Todas as tasquinhas deverão ser dotadas de equipamentos de frio (frigoríficos, arcas frigoríficas e isotérmicas) em condições de funcionamento, conservação e limpeza adequadas e ter equipamento apropriado para a manutenção e controle das temperaturas de conservação (termómetros), que serão da responsabilidade dos participantes.

3. Os alimentos devem estar devidamente acondicionados nos frigoríficos e congeladores, com separação dos alimentos crus dos cozinhados;

4. Todas as instalações têm que ser mantidas limpas e em boas condições, de forma a evitar a contaminação dos géneros alimentícios e a presença de animais nocivos e insetos;

5. As superfícies em contacto com os alimentos devem ser lisas, impermeáveis e resistentes, de fácil lavagem e desinfeção;

6. Têm que existir meios adequados para a lavagem dos utensílios, aparelhos e equipamentos que entrem em contacto com os alimentos e, sempre que necessário para desinfeção;

7. Têm que existir instalações e/ou equipamentos adequados de armazenagem, isto é, conservados, limpos e arrumados;

8. Os géneros alimentícios têm que ser colocados em locais que impeçam o risco de contaminação;

9. Os produtos alimentares expostos no exterior devem estar devidamente acondicionados em recipientes próprios a, pelo menos, 80 cm do solo;

10. Os espaços destinados ao público não poderão ser ocupados com vasilhame e outros utensílios/ objetos;

11. O pavimento da zona de confeção deve ser revestido de material impermeável e de fácil limpeza mantendo sempre o local limpo e higienizado;

12. A limpeza dos pavimentos deve efetuar-se sempre com pano húmido, ficando interdita a varredura a seco;

13. Todas as Tasquinhas terão de utilizar produtos de limpeza e desinfeção adequados e próprios do ramo alimentar, quer para a lavagem dos utensílios/equipamentos e instalações, quer para a lavagem da louça e mãos;

14. Os produtos de higiene, limpeza e desinfecção devem estar em local de armazenamento próprio, que não permita o contacto com os produtos alimentares, utensílios, aparelhos e equipamentos.

Artigo 2.º

[Higiene na Preparação dos Alimentos]

1. Sempre que possível devem ser utilizadas loiças e utensílios (pratos, copos, talheres,...) descartáveis;

2. Todos os equipamentos, bancadas, utensílios, mesas, bancas/pias e outro material devem ser cuidadosamente lavados e desinfetados antes da preparação e no final de cada refeição;

3. Na mesma bancada não podem existir alimentos crus e confeccionados;



4. Não poderão existir alimentos na proximidade de lixos ou objetos sujos;

5. Não é permitido que a mesma faca ou tábua de corte contacte simultaneamente com alimentos de origem animal e vegetal;



6. Não é permitido que a mesma faca ou tábua de corte contacte simultaneamente com alimentos crus e confeccionados;

7. Todos os vegetais a servir crus, incluindo ervas aromáticas (Ex.:Alface, Tomate, salsa, coentros, hortelã, ...) têm que ser bem lavados e desinfetados;

8. Depois de lavados, desinfetados e preparados os vegetais, se não

consumidos imediatamente, devem ser guardados no frigorífico e cobertos com película aderente até ao momento de servir;

9. Os alimentos expostos têm que cumprir os requisitos de temperatura e conservação previstos na lei;

10. Todas as sobremesas terão que estar obrigatoriamente em câmara de refrigeração até ao momento de servir, devendo estar cobertas com película aderente;

11. Todos os utensílios e materiais usados na preparação e confeção das refeições, devem ser utilizados para uma única tarefa e devidamente lavados e desinfetados após a sua utilização.

Artigo 3.º

[Higiene Pessoal]

1. Qualquer pessoa que manipule direta ou indiretamente alimentos deve manter um elevado grau de higiene pessoal;

2. É obrigatório o uso de farda (bata) apropriada e exclusiva do local. Esta deve ser de cor clara, apresentar-se sempre em boas condições de higiene e conservação. A obrigatoriedade aplica-se às pessoas envolvidas na preparação e confeção dos alimentos e no atendimento ao público;

3. Os manipuladores envolvidos na preparação e confeção dos alimentos devem ainda usar sempre toucas e luvas quando necessário;

4. Na zona de preparação e confeção de alimentos deve ser usado calçado próprio, limpo e conservado;

5. O pessoal das Tasquinhas deve estar saudável, apresentar-se sempre com cuidadosa higiene corporal, ter as unhas cortadas e limpas, efetuar lavagem frequente das mãos e reduzir ao mínimo o contacto destas com os alimentos;

6. As mãos deverão ser devidamente lavadas e desinfetadas nas seguintes situações:

- Antes de trabalhar e de tocar em qualquer alimento ou equipamento;
- Antes e depois de se manipular alimentos crus;
- Sempre que se mudar de tarefa;
- Antes de calçar as luvas descartáveis;
- Antes e depois de comer;
- Depois de mexer em produtos de limpeza;
- Após mexer no cabelo, olhos, nariz, boca, ouvidos ou outra parte do corpo;
- Depois de mexer ou transportar lixos;
- Depois de proteger de um espirro ou tosse;
- Depois de se assoar;
- Após fumar;
- Após utilização dos sanitários;



7. A pessoa que recebe dinheiro não deverá manipular alimentos. Caso tenha que o fazer, deverá lavar e desinfetar as mãos antes da troca de tarefas;

8. As luvas descartáveis são de utilização única e devem ser usadas em tarefas que exijam o máximo de higiene;

9. Se colocar as luvas descartáveis para executar uma determinada tarefa, não deverá permanecer com elas para a realização de tarefas diferentes da que executou, pois acresce o risco de contaminação cruzada;

10. As luvas descartáveis devem ser utilizadas nos seguintes casos:

- Na manipulação direta de alimentos crus ou cozinhados prontos a consumir;
- Se existirem cortes, queimaduras ou outras feridas nas mãos.

Cuidados a ter na sua utilização:

- Lavar as mãos antes de utilizar luvas;
- Calçar apenas imediatamente antes da realização da tarefa;
- Realizar a tarefa sem interrupção;
- Tirar as luvas para executar outra tarefa;

11. A touca deve cobrir todo o cabelo, sem deixar qualquer parte desprotegida sendo a primeira peça a ser colocada, para evitar que caiam cabelos sobre a farda. No caso de precisar de pentear o cabelo ou arranjar (ajustar) touca deve fazê-lo apenas nos locais apropriados (vestiário ou casa de banho);

12. É proibido comer e ou fumar na zona de manipulação e confeção de alimentos;

13. Quando necessitar de se assoar deverá usar lenços ou toalhetes de papel descartáveis, lavar e desinfetar as mãos logo de seguida e antes de executar tarefas.

Artigo 4.º

[Tratamento dos Resíduos Alimentares]

1. Cada espaço deverá possuir recipientes para o lixo, com pedal, tampa hermética e revestidos de saco plástico;

2. Os contentores não podem ser colocados em locais onde são manipulados alimentos;

3. Os resíduos alimentares, os subprodutos não comestíveis e os outros resíduos devem ser retirados o mais depressa possível, de forma a evitar a sua acumulação;

4. Os óleos alimentares utilizados deverão ser colocados em recipiente próprio, a fornecer pela organização;

5. Em toda a área da tasquinha não devem existir águas residuais, bem como outros resíduos.



**ALBERGARIA
conVIDA'2019**
27,28,29 e 30 junho

**NORMAS DE PARTICIPAÇÃO
TASQUINHAS**

ANEXO1

REQUISITOS DE HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR
E NORMAS DE SEGURANÇA CONTRA INCÊNDIOS E OUTROS