

Licenciamento de instalações alimentares

ISA, 5 novembro 2021

Miguel Lamela

miguel.lamela@dgav.pt

PROGRAMA

Objetivos

REGISTO E APROVAÇÃO

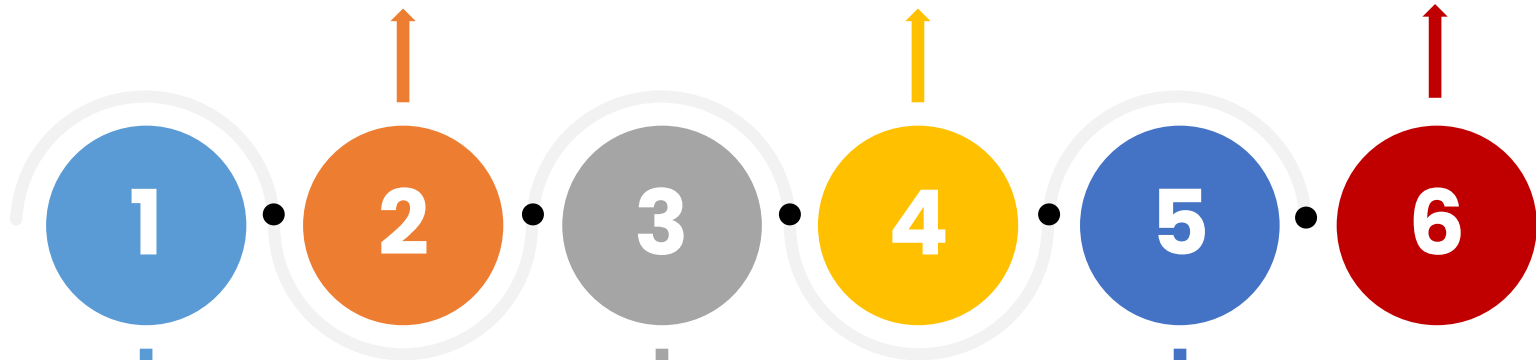
Distinguir os conceitos de registo e de aprovação de estabelecimentos e conhecer o enquadramento legal.

HIGIENE ALIMENTAR

Conhecer, na generalidade, os requisitos de higiene aplicáveis ao setor alimentar.

5 PASSOS

Conhecer os passos básicos para iniciar a atividade num estabelecimento alimentar.



FASES DA CADEIA ALIMENTAR

Distinguir as diferentes fases da cadeia alimentar: produção primária, indústria, comércio por grosso e comércio a retalho.

APROVAÇÃO

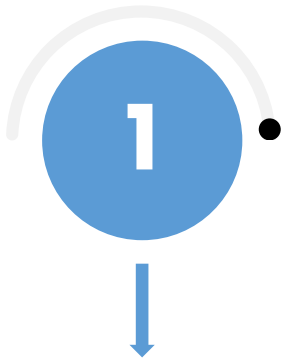
Saber distinguir, na generalidade, os estabelecimentos e as atividades que requerem aprovação.

FLEXIBILIDADE

Conhecer o princípio da flexibilidade aplicado na legislação alimentar.

PROGRAMA

Objetivos



FASES DA CADEIA ALIMENTAR

Distinguir as diferentes fases da cadeia alimentar: produção primária, indústria, comércio por grosso e comércio a retalho.

Fases da cadeia alimentar

| Fase da cadeia | Regime de licenciamento |
|-------------------|------------------------------------|
| Produção primária | NREAP (DL 81/2013) ? não animal |
| Indústria | NSIR (DL 73/2015) |
| Comércio | RJACSR (DL 10/2015) |

Fases da cadeia alimentar

Regulamento 178/2002

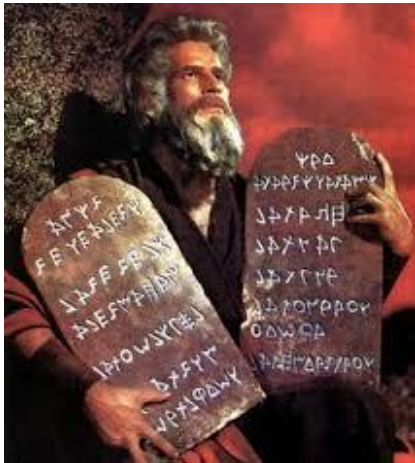
Produção primária
e operações
complementares



Indústria e
comércio por
grosso



Comércio a
retalho e
restauração



Não serão colocados no mercado géneros alimentícios que não sejam seguros.

Os operadores asseguram que os géneros alimentícios cumprem os requisitos da legislação alimentar.

O consumidor não será induzido em erro.

Será assegurada a rastreabilidade.

Serão retirados do mercado os géneros alimentícios que não cumpram os requisitos de segurança, ou se houver razões para crer que não sejam seguros.

Higiene dos géneros alimentícios

Regulamento 852/2004
Higiene dos géneros alimentícios



Higiene dos géneros alimentícios

Regulamento 852/2004
Anexo I

Produção primária
e operações
complementares



Regulamento 852/2004
Anexo II e HACCP

Indústria e
comércio por
grosso



Comércio a
retalho e
restauração

Géneros alimentícios de origem animal

Regulamento 853/2004

Géneros alimentícios de origem animal

Produção primária
e operações
complementares



Indústria e
comércio por
grosso



Comércio a
retalho e
restauração

Registo de estabelecimentos e operadores

Registo

Produção primária
e operações
complementares



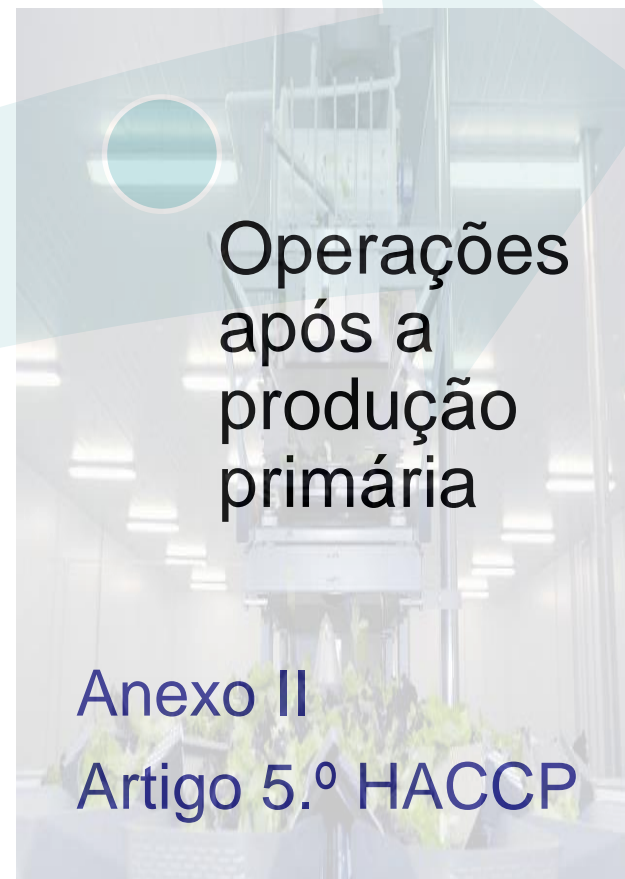
Indústria e
comércio por
grosso



Comércio a
retalho e
restauração

Aprovação de estabelecimentos





Artigo 3.º do Regulamento 178/2002

A produção ou o cultivo de produtos primários, incluindo a colheita; abrange também a colheita de produtos silvestres.



Anexo I do Regulamento 852/2004

Transporte, armazenagem e manuseamento de produtos de produção primária no local de produção, desde que tal não altere substancialmente a sua natureza.

Anexo I do Regulamento 852/2004

(...), desde que tal não altere substancialmente a sua natureza.

| Não alteram | Alteram |
|--------------------|---------------------------------|
| Lavagem | Descasque |
| Remoção de folhas | Corte |
| Triagem | Desinfecção |
| Embalagem | Ensacamento de saladas |
| | Aplicação de gases conservantes |

Anexo I do Regulamento 852/2004

(...), desde que tal não altere substancialmente a sua natureza.

| Não alteram | Alteram |
|--------------------|---------------------------------|
| Lavagem | Descasque |
| Remoção de folhas | Corte |
| Triagem | Desinfecção |
| Embalagem | Ensacamento de saladas |
| | Aplicação de gases conservantes |

Exercício



(...), desde que tal não altere substancialmente a sua natureza.





Operações complementares - exercício



NÃO ALTERA?

Operação
complementar

ALTERA?

Pós produção primária

Operações complementares - exercício



NÃO ALTERA

Operação
complementar

(...), desde que tal não altere substancialmente a sua natureza.



Operações complementares - exercício



NÃO ALTERA?

Operação
complementar

ALTERA?

Pós produção primária



NÃO ALTERA

Operação
complementar

(...), desde que tal não altere substancialmente a sua natureza.



Operações complementares - exercício



NÃO ALTERA?

Operação
complementar

ALTERA?

Pós produção primária

Operações complementares - exercício



ALTERA

Pós produção primária

(...), desde que tal não altere substancialmente a sua natureza.



Operações complementares - exercício



NÃO ALTERA?

Operação
complementar

ALTERA?

Pós produção primária

Operações complementares - exercício



ALTERA

Pós produção primária

(...), desde que tal não altere substancialmente a sua natureza.



Operações complementares - exercício



NÃO ALTERA?

Operação
complementar

ALTERA?

Pós produção primária



ALTERA

Pós produção primária

(...), desde que tal não altere substancialmente a sua natureza.



Operações complementares - exercício



NÃO ALTERA?

Operação
complementar

ALTERA?

Pós produção primária

Operações complementares - exercício



NÃO ALTERA

Operação
complementar

(...), desde que tal não altere substancialmente a sua natureza.



(...), desde que tal não altere substancialmente a sua natureza.



Indústria e comércio por grosso



| Fase da cadeia | Regime de licenciamento |
|-------------------|------------------------------------|
| Produção primária | NREAP (DL 81/2013) ? não animal |
| Indústria | NSIR (DL 73/2015) |
| Comércio | RJACSR (DL 10/2015) |

Indústria ou comércio por grosso?



Classificação de ovos



Embalamento



Engarrafamento

Comércio por grosso



Classificação de ovos



Embalamento



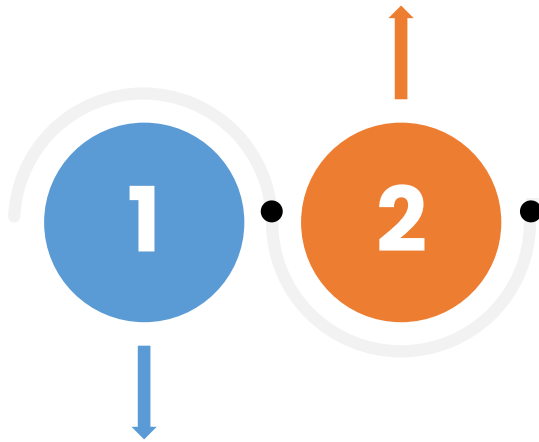
Engarraamento

PROGRAMA

Objetivos

REGISTO E APROVAÇÃO

Distinguir os conceitos de registo e de aprovação de estabelecimentos e conhecer o enquadramento legal.



FASES DA CADEIA ALIMENTAR

Distinguir as diferentes fases da cadeia alimentar: produção primária, indústria, comércio por grosso e comércio a retalho.



Pacote de higiene
Reg 852 e
853/2004

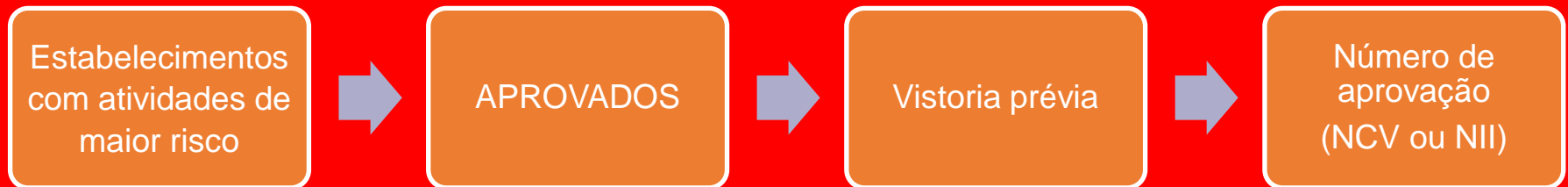


Regime de Exercício da Atividade Pecuária (REAP)
DL 81/2013

Sistema de Indústria Responsável (SIR)
DL 169/2012 → DL 73/2015

Regime Jurídico de Acesso e Exercício de Atividades
de Comércio, Serviços e Restauração (RJACSR)
DL 10/2015

Procedimento administrativo não autorizativo



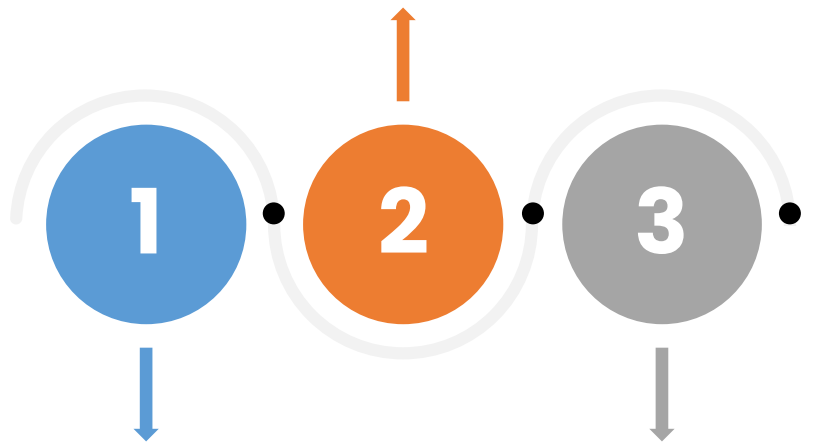
Procedimento administrativo autorizativo

PROGRAMA

Objetivos

REGISTO E APROVAÇÃO

Distinguir os conceitos de registo e de aprovação de estabelecimentos e conhecer o enquadramento legal.



FASES DA CADEIA ALIMENTAR

Distinguir as diferentes fases da cadeia alimentar: produção primária, indústria, comércio por grosso e comércio a retalho.

APROVAÇÃO

Saber distinguir, na generalidade, os estabelecimentos e as atividades que requerem aprovação.

Setor alimentar

- Abate, desmancha e transformação de carnes
- Preparação e transformação de produtos da pesca
- Fabricação de produtos lácteos
- Produção de rebentos
- Processamento de mel (...)

Regulamentos (CE)
852/2004 (art. 6.º)
853/2004 (art. 4.º)
210/2013
DL 1/2007

Atividades de maior risco - Aprovação

Setor
alimentar

Subprodutos
de origem
animal

Alimentos
para animais

NCV

Número de Controlo Veterinário

NII

Número de Identificação Individual

NCV no setor alimentar

Reg. (CE) n.º 853/2004, de 29 de abril – alimentos de origem animal

☐ Que matérias-primas?

Produtos de origem animal não transformados



Ofício n.º 23914, de 21/11/2019 da DGAV

Exceto ovos provenientes de um centro de classificação aprovado (ou seja, com NCV).



☐ Quem fornecem?

Outros estabelecimentos do setor alimentar

Artigo 12.º da Portaria n.º 74/2014, de 20 de março

Exceto se o fornecimento de outros estabelecimentos for uma atividade marginal, localizada e restrita:

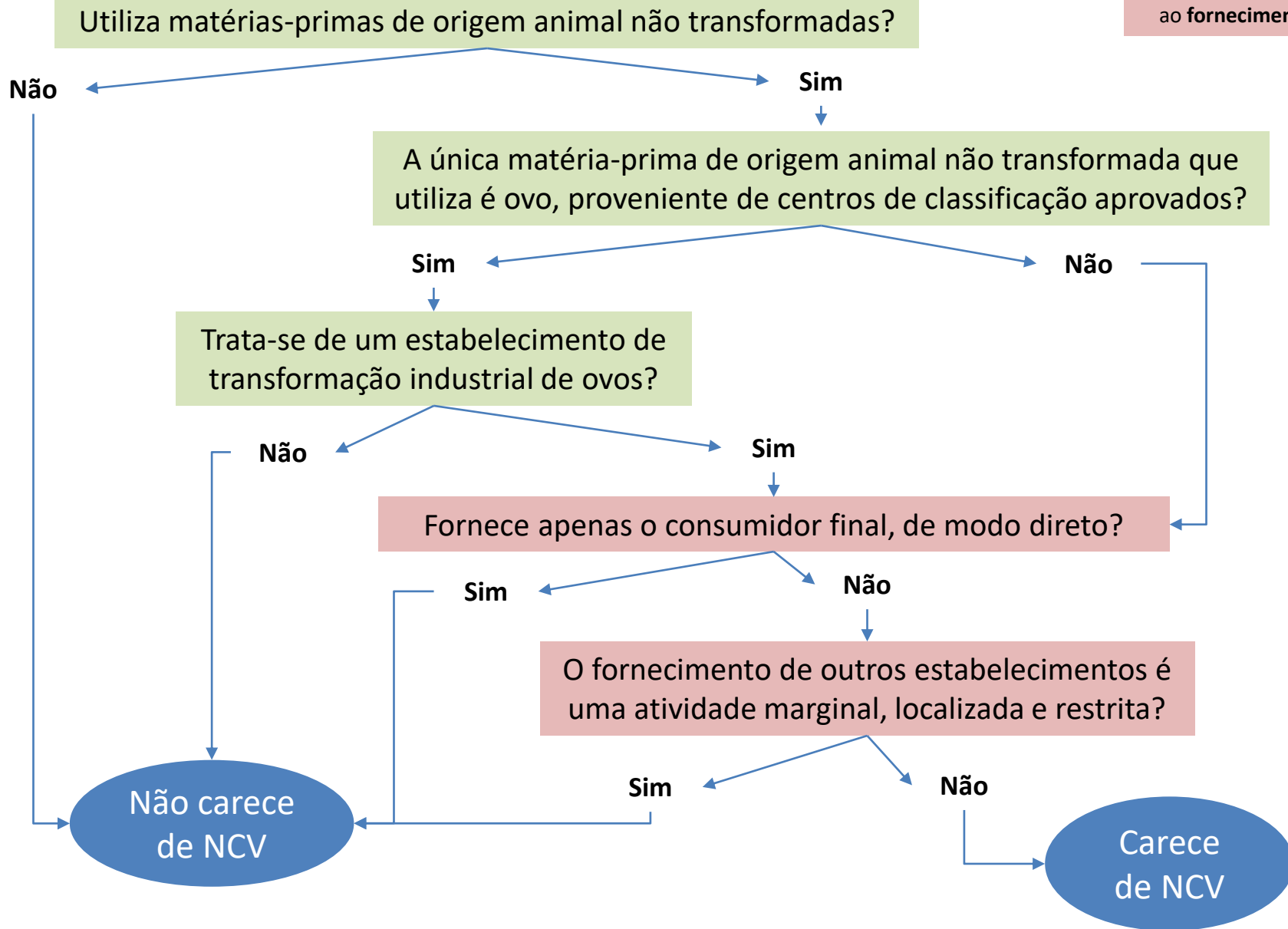
- Até 10% da produção anual;
- Concelho e concelhos limítrofes;
- Estabelecimentos do “tipo” restauração.



NCV no setor alimentar (árvore de decisão)

Questões relativas às **matérias-primas**

Questões relativas ao **fornecimento**



Regulamento (CE) n.º 1069/2009, de 21 de outubro

artigo 24.º

Os operadores asseguram que os estabelecimentos ou instalações sob o seu controlo sejam **aprovados** pela autoridade competente, nos casos em que esses estabelecimentos ou instalações realizem uma ou várias das seguintes atividades:

- Processamento de subprodutos animais (...);
- Incineração ou co-incineração de subprodutos animais e produtos derivados;
- Utilização de subprodutos animais e produtos derivados como combustível para combustão;
- Fabrico de alimentos para animais de companhia;
- Fabrico de fertilizantes orgânicos e corretivos orgânicos do solo;
- Transformação de subprodutos animais e/ou produtos derivados em biogás ou composto;
- Manuseamento de subprodutos animais após a sua recolha;
- Armazenamento de subprodutos animais;
- (...)

As indústrias de curtumes carecem de aprovação?

Regulamento (CE) n.º 1069/2009, de 21 de outubro

Curtimenta e acabamento de peles, por si só...



~~NCV~~



No entanto, se houver:

- Encaminhamento de matérias (ex: raspas verdes) para o fabrico de gelatina ou colagénio destinados ao consumo humano;
- Processamento de subprodutos animais (ex: raspas verdes) no estabelecimento.



NCV



A fabricação de biodiesel carece de aprovação?

Regulamento (CE) n.º 1069/2009, de 21 de outubro

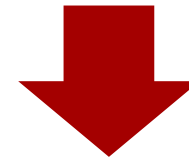
☐ Que matérias-primas?

- Óleos virgens
- Óleos alimentares usados não contaminados com matérias animais



Não são subprodutos animais.
Não carece de NCV.

- Gorduras animais
- Óleos alimentares usados contaminados com matérias animais



São subprodutos animais.
Carece de NCV.

Reg. (CE) n.º 183/2005, de 12 de janeiro – alimentos para animais

artigo 10.º Reg. 183/2005

Os operadores das empresas do sector dos alimentos para animais devem garantir que os estabelecimentos sob o seu controlo abrangidos pelo presente regulamento sejam **aprovados** pela autoridade competente, quando:

1. Esses estabelecimentos realizarem uma das seguintes atividades:
 - a) Fabrico e/ou colocação no mercado de aditivos para alimentos para animais abrangidos pelo (...)
 - b) Fabrico e/ou colocação no mercado de pré-misturas preparadas com aditivos para alimentos para animais, na aceção do (...)
 - c) Fabrico para colocação no mercado, ou produção para as necessidades exclusivas da sua exploração agrícola, de alimentos compostos para animais que utilizem aditivos para alimentos para animais ou pré-misturas que contenham aditivos para alimentos para animais, na aceção do (...).
2. For exigida aprovação ao abrigo da legislação nacional do Estado- -Membro em que o estabelecimento está situado;
3. A aprovação é exigida por um regulamento delegado (...).

Exercício



Registo ou aprovação - exercício

| Estabelecimento | Registo ou aprovação? |
|--|------------------------------|
| Matadouro | |
| Indústria conserveira (peixe) | |
| Estabelecimento de descasque, branqueamento e embalamento de arroz | |
| Restaurante com serviço de <i>take away</i> | |
| Estabelecimento de fabrico de banha alimentar | |
| Estabelecimento de fabrico de margarinas e óleos vegetais | |
| Talho | |
| Sala de desmancha | |
| Fábrica de sumos e refrigerantes | |
| Cantina escolar | |
| Fábrica de farinha de inseto para consumo humano | |

Registo ou aprovação - exercício

| Estabelecimento | Registo ou aprovação? |
|-------------------------------|------------------------------|
| Matadouro | |
| Indústria conserveira (peixe) | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

Registo ou aprovação - exercício

| Estabelecimento | Registo ou aprovação? |
|-------------------------------|------------------------------|
| Matadouro | Aprovação |
| Indústria conserveira (peixe) | Aprovação |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

Registo ou aprovação - exercício

| Estabelecimento | Registo ou aprovação? |
|--|-----------------------|
| Matadouro | Aprovação |
| Indústria conserveira (peixe) | Aprovação |
| Estabelecimento de descasque, branqueamento e embalagem de arroz | |
| Restaurante com serviço de <i>take away</i> | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

Registo ou aprovação - exercício

| Estabelecimento | Registo ou aprovação? |
|--|------------------------------|
| Matadouro | Aprovação |
| Indústria conserveira (peixe) | Aprovação |
| Estabelecimento de descasque, branqueamento e embalagem de arroz | Registo |
| Restaurante com serviço de <i>take away</i> | Registo |
| Estabelecimento de fabrico de banha alimentar | |
| Estabelecimento de fabrico de margarinas e óleos vegetais | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

Registo ou aprovação - exercício

| Estabelecimento | Registo ou aprovação? |
|--|------------------------------|
| Matadouro | Aprovação |
| Indústria conserveira (peixe) | Aprovação |
| Estabelecimento de descasque, branqueamento e embalagem de arroz | Registo |
| Restaurante com serviço de <i>take away</i> | Registo |
| Estabelecimento de fabrico de banha alimentar | Aprovação |
| Estabelecimento de fabrico de margarinas e óleos vegetais | Registo |
| | |
| | |
| | |
| | |

Registo ou aprovação - exercício

| Estabelecimento | Registo ou aprovação? |
|--|------------------------------|
| Matadouro | Aprovação |
| Indústria conserveira (peixe) | Aprovação |
| Estabelecimento de descasque, branqueamento e embalagem de arroz | Registo |
| Restaurante com serviço de <i>take away</i> | Registo |
| Estabelecimento de fabrico de banha alimentar | Aprovação |
| Estabelecimento de fabrico de margarinas e óleos vegetais | Registo |
| Talho | |
| Sala de desmancha | |
| | |
| | |

Registo ou aprovação - exercício

| Estabelecimento | Registo ou aprovação? |
|--|------------------------------|
| Matadouro | Aprovação |
| Indústria conserveira (peixe) | Aprovação |
| Estabelecimento de descasque, branqueamento e embalagem de arroz | Registo |
| Restaurante com serviço de <i>take away</i> | Registo |
| Estabelecimento de fabrico de banha alimentar | Aprovação |
| Estabelecimento de fabrico de margarinas e óleos vegetais | Registo |
| Talho | Registo |
| Sala de desmancha | Aprovação |
| | |
| | |

Registo ou aprovação - exercício

| Estabelecimento | Registo ou aprovação? |
|--|------------------------------|
| Matadouro | Aprovação |
| Indústria conserveira (peixe) | Aprovação |
| Estabelecimento de descasque, branqueamento e embalagem de arroz | Registo |
| Restaurante com serviço de <i>take away</i> | Registo |
| Estabelecimento de fabrico de banha alimentar | Aprovação |
| Estabelecimento de fabrico de margarinas e óleos vegetais | Registo |
| Talho | Registo |
| Sala de desmancha | Aprovação |
| Fábrica de sumos e refrigerantes | |
| Cantina escolar | |

Registo ou aprovação - exercício

| Estabelecimento | Registo ou aprovação? |
|--|------------------------------|
| Matadouro | Aprovação |
| Indústria conserveira (peixe) | Aprovação |
| Estabelecimento de descasque, branqueamento e embalamento de arroz | Registo |
| Restaurante com serviço de <i>take away</i> | Registo |
| Estabelecimento de fabrico de banha alimentar | Aprovação |
| Estabelecimento de fabrico de margarinas e óleos vegetais | Registo |
| Talho | Registo |
| Sala de desmancha | Aprovação |
| Fábrica de sumos e refrigerantes | Registo |
| Cantina escolar | Registo |

Registo ou aprovação - exercício

| Estabelecimento | Registo ou aprovação? |
|--|------------------------------|
| Matadouro | Aprovação |
| Indústria conserveira (peixe) | Aprovação |
| Estabelecimento de descasque, branqueamento e embalagem de arroz | Registo |
| Restaurante com serviço de <i>take away</i> | Registo |
| Estabelecimento de fabrico de banha alimentar | Aprovação |
| Estabelecimento de fabrico de margarinas e óleos vegetais | Registo |
| Talho | Registo |
| Sala de desmancha | Aprovação |
| Fábrica de sumos e refrigerantes | Registo |
| Cantina escolar | Registo |
| Fábrica de farinha de inseto para consumo humano | |

Registo ou aprovação - exercício

| Estabelecimento | Registo ou aprovação? |
|--|------------------------------|
| Matadouro | Aprovação |
| Indústria conserveira (peixe) | Aprovação |
| Estabelecimento de descasque, branqueamento e embalagem de arroz | Registo |
| Restaurante com serviço de <i>take away</i> | Registo |
| Estabelecimento de fabrico de banha alimentar | Aprovação |
| Estabelecimento de fabrico de margarinas e óleos vegetais | Registo |
| Talho | Registo |
| Sala de desmancha | Aprovação |
| Fábrica de sumos e refrigerantes | Registo |
| Cantina escolar | Registo |
| Fábrica de farinha de inseto para consumo humano | A definir |

PROGRAMA

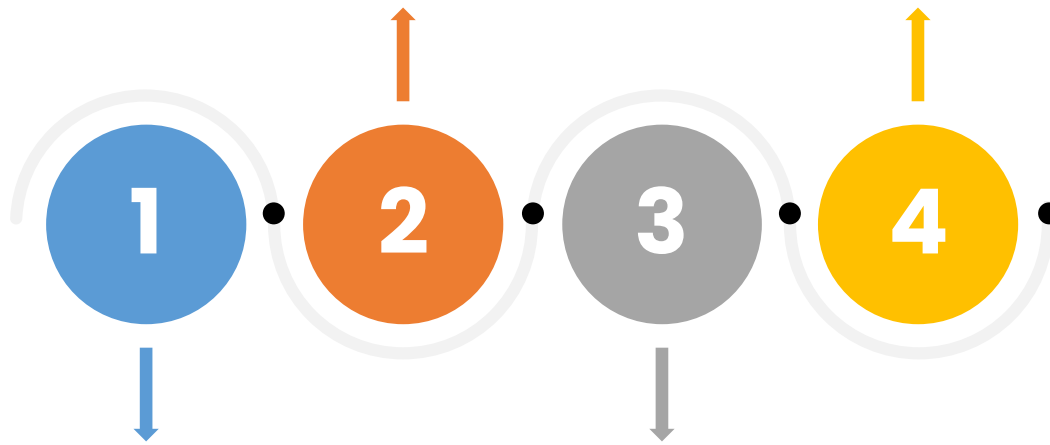
Objetivos

REGISTO E APROVAÇÃO

Distinguir os conceitos de registo e de aprovação de estabelecimentos e conhecer o enquadramento legal.

HIGIENE ALIMENTAR

Conhecer, na generalidade, os requisitos de higiene aplicáveis ao setor alimentar.



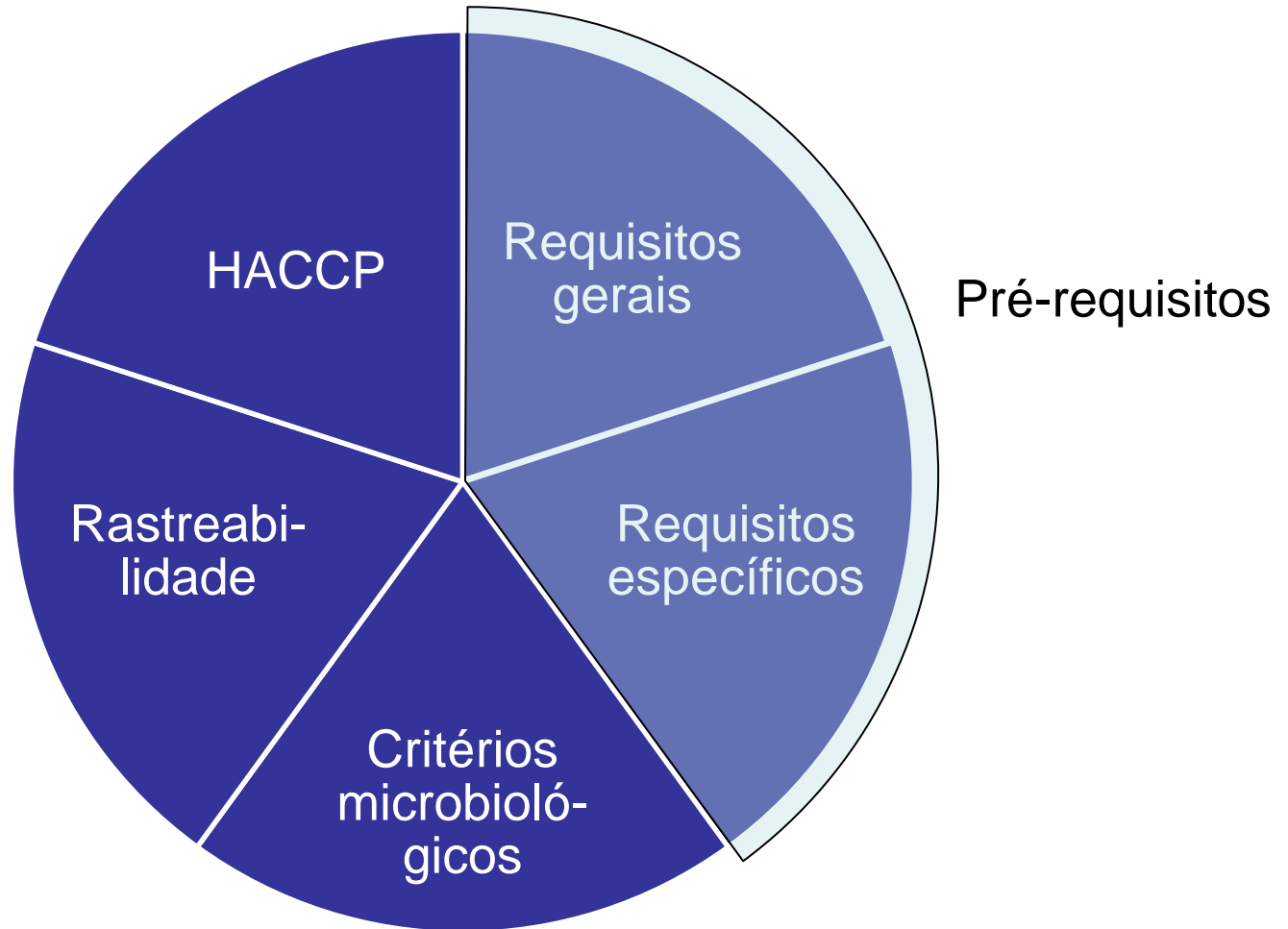
FASES DA CADEIA ALIMENTAR

Distinguir as diferentes fases da cadeia alimentar: produção primária, indústria, comércio por grosso e comércio a retalho.

APROVAÇÃO

Saber distinguir, na generalidade, os estabelecimentos e as atividades que requerem aprovação.

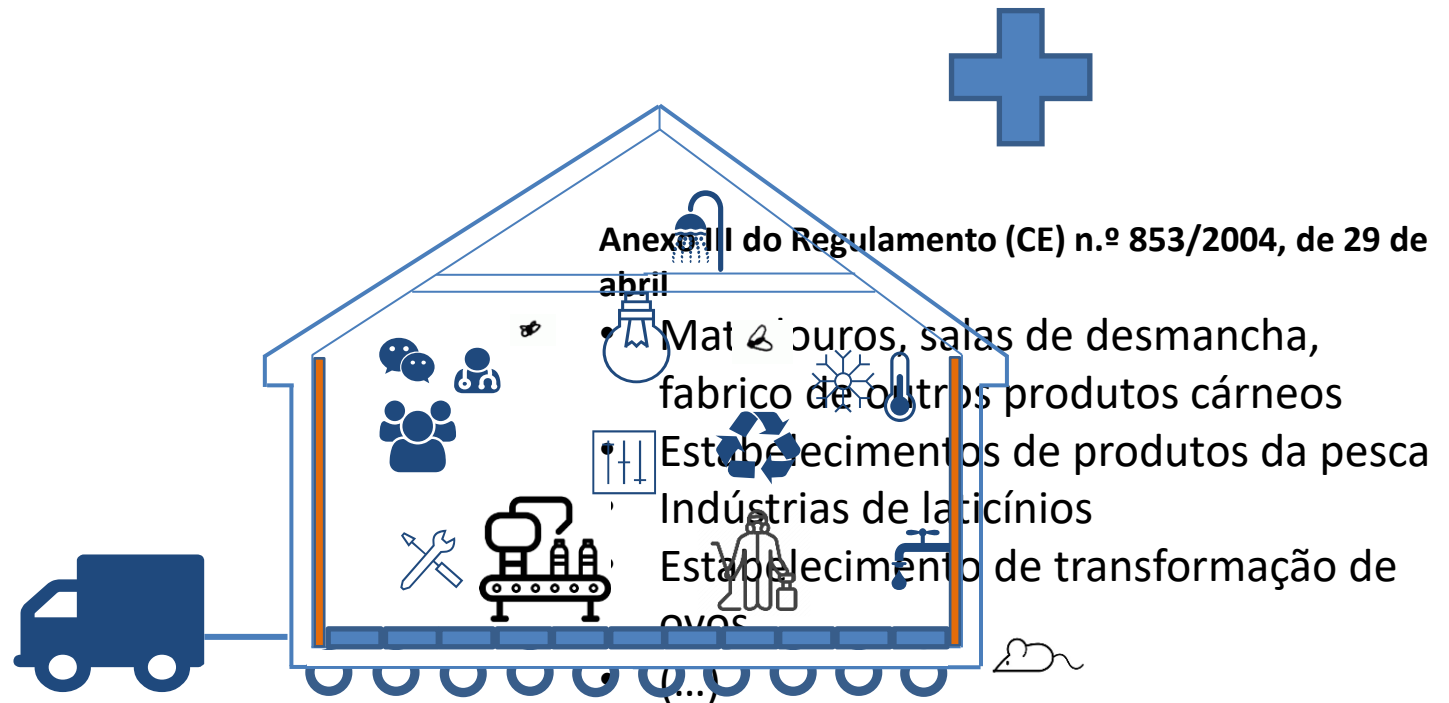
Requisitos de higiene



Pré-requisitos

Anexo II do Regulamento (CE) n.º 852/2004, de 29 de abril

- Cap. III para edifícios com alvará de habitação
- Cap. I e II para todos os outros
- Cap. IV a XII para todos



- ☑ Instalações limpas e em boas condições



Espaço adequado



☑ Prevenir a entrada de pragas



Requisitos gerais

❌ Instalações sanitárias



✅ Lavatórios



Ventilação e iluminação



Requisitos específicos

✓ Pavimento



✓ Paredes



✓ Portas



✓ Tetos



✗ Janelas



☑ Equipamentos e a sua instalação



Requisitos específicos

Instalações para lavagem



e armazenagem de material



Requisitos específicos

Resíduos



Resíduos



Abastecimento e armazenagem de água



Rede pública



✓ Arrefecimento, cadeia de frio e descongelação



☑ Higiene pessoal e formação/instrução



☐ Critérios de segurança

| Categoria de alimentos | Microorganismos/ respectivas toxinas e metabólitos | Plano de amostragem ⁽¹⁾ | | Limites ⁽²⁾ | | Método de análise de referência ⁽³⁾ | Fase em que o critério se aplica |
|---|--|------------------------------------|---|------------------------|---|---|---|
| | | n | c | m | M | | |
| 1.18. Sementes germinadas (prontas para consumo) ⁽¹²⁾ | <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | Ausência em 25 g | | EN/ISO 6579 | Produtos colocados no mercado, durante o seu período de vida útil |
| 1.19. Frutas e produtos hortícolas pré-cortados (prontos para consumo) | <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | Ausência em 25 g | | EN/ISO 6579 | Produtos colocados no mercado, durante o seu período de vida útil |
| 1.20. Sumos de frutas e de produtos hortícolas não pasteurizados (prontos para consumo) | <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | Ausência em 25 g | | EN/ISO 6579 | Produtos colocados no mercado, durante o seu período de vida útil |

☐ Critérios de higiene do processo

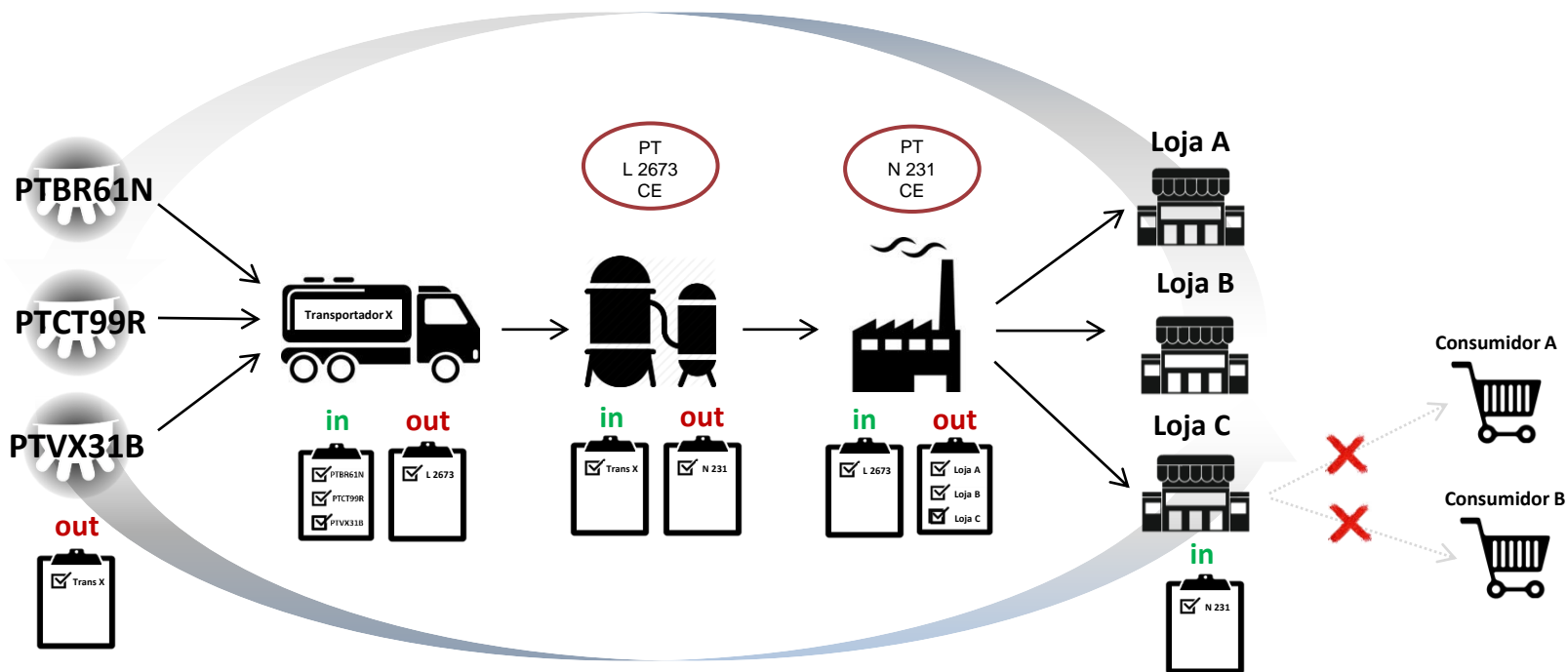
| Categoria de alimentos | Microrganismos | Plano de amostragem (1) | | Limites (2) | | Método de análise de referência (3) | Fase em que o critério se aplica | Medidas em caso de resultados insatisfatórios |
|--|--------------------|-------------------------|---|-------------|-------------|-------------------------------------|----------------------------------|--|
| | | n | c | m | M | | | |
| 2.2.8. Sorvetes (8) e sobremesas lácteas congeladas | Enterobacteriaceae | 5 | 2 | 10 ufc/g | 100 ufc/g | ISO 21528- 2 | Fim do processo de fabrico | Melhoria da higiene na produção |
| 2.5.1. Frutas e produtos hortícolas pré-cortados (prontos para consumo) | <i>E. coli</i> | 5 | 2 | 100 ufc/g | 1 000 ufc/g | ISO 16649-1 ou 2 | Processo de transformação | Melhoria da higiene na produção e da selecção de matérias-primas |
| 2.5.2. Sumos de frutas e de produtos hortícolas não pasteurizados (prontos para consumo) | <i>E. coli</i> | 5 | 2 | 100 ufc/g | 1 000 ufc/g | ISO 16649- 1 ou 2 | Processo de transformação | Melhoria da higiene na produção e da selecção de matérias-primas |

Rastreabilidade

Artigo 18.º do Regulamento (CE) n.º 178/2002, de 28 de janeiro

Sistemas e procedimentos que permitam identificar os fornecedores de géneros alimentícios e a quem forneceram géneros alimentícios.

um passo atrás, um passo adiante



Rastreabilidade

- Géneros Alimentícios de Origem Animal – Reg. (UE) n.º 931/2011
- Material de embalagem – Reg. (CE) n.º 1935/2004
- Bovinos e carne – Reg. (CE) n.º 1760/2000
- Pescado – Reg. (UE) n.º 1379/2013
- Ovos – Reg. (CE) n.º 589/2008
- Frutos e vegetais frescos – Reg. (CE) n.º 1308/2013
- Rebentos – Reg. (UE) n.º 208/2013
- Produção biológica – Reg. (CE) n.º 834/2007
- OGM – Reg. (CE) n.º 1829/2003 e 1830/2003
- DOP/IGP/ETG – Reg. (UE) n.º 1151/2012

Artigo 5.º do Regulamento (CE) n.º 852/2004, de 29 de abril Procedimentos baseados nos princípios HACCP



PROGRAMA

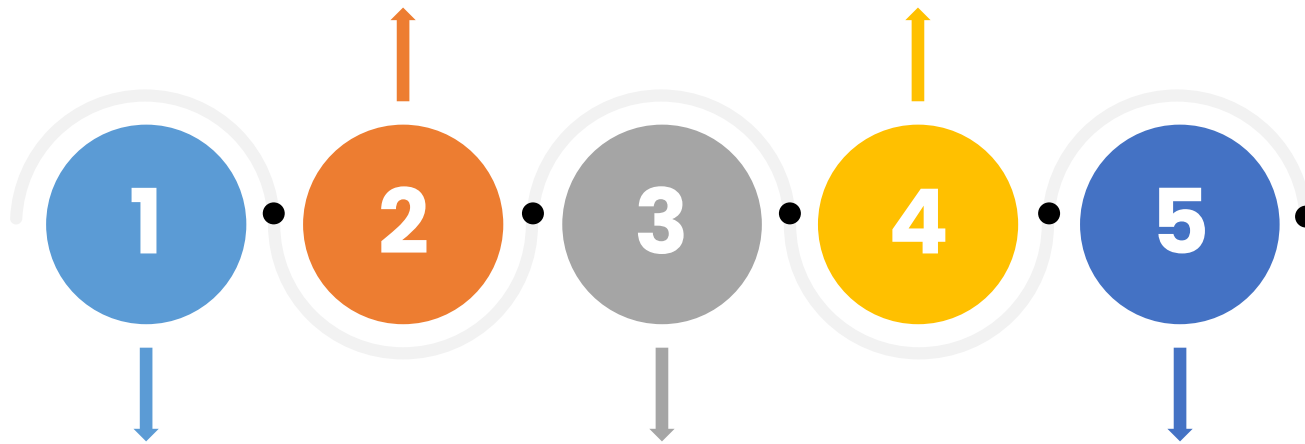
Objetivos

REGISTO E APROVAÇÃO

Distinguir os conceitos de registo e de aprovação de estabelecimentos e conhecer o enquadramento legal.

HIGIENE ALIMENTAR

Conhecer, na generalidade, os requisitos de higiene aplicáveis ao setor alimentar.



FASES DA CADEIA ALIMENTAR

Distinguir as diferentes fases da cadeia alimentar: produção primária, indústria, comércio por grosso e comércio a retalho.

APROVAÇÃO

Saber distinguir, na generalidade, os estabelecimentos e as atividades que requerem aprovação.

FLEXIBILIDADE

Conhecer o princípio da flexibilidade aplicado na legislação alimentar.

Flexibilidade. Para quê?



- Proteger a diversidade alimentar, importante património dos povos.
- Servir as necessidades de consumidores e produtores de pequena escala.
- Manter métodos de produção tradicionais.
- Reduzir o fardo administrativo.

- Legislação baseada em objetivos
- Operadores decidem como os atingem

| Expressões | Reg 852/2004 |
|-----------------------|---------------------|
| “se necessário” | 35 |
| “condições adequadas” | 57 |

“(...) se necessário”



Manter limpos e, **se necessário**, desinfetar os equipamentos, contentores, grades e veículos.



Utilizar água potável, ou água limpa, **sempre que necessário**, para prevenir qualquer contaminação.



Sempre que necessário, o pessoal deverá dispor de vestiários adequados.

Flexibilidade. Como? Mecanismos de ajustamento



Exclusões

Adaptações

Derrogações e
isenções

Equipamentos e utensílios

- Utilização de superfícies e utensílios de madeira



Alimentos tradicionais. Derrogações



Alimentos tradicionais. Derrogações



Critérios microbiológicos

- Redução do número de unidades da amostra
- Redução da frequência de amostragem



Regulamento (CE) n.º 853/2004

Artigo 5.º

Análise dos perigos e controlo dos pontos críticos

1. Os operadores das empresas do sector alimentar criam, aplicam e mantêm um processo ou processos permanentes baseados nos princípios HACCP.

Sistema HACCP ≠ Procedimentos baseados nos princípios HACCP

PROGRAMA

Objetivos

REGISTO E APROVAÇÃO

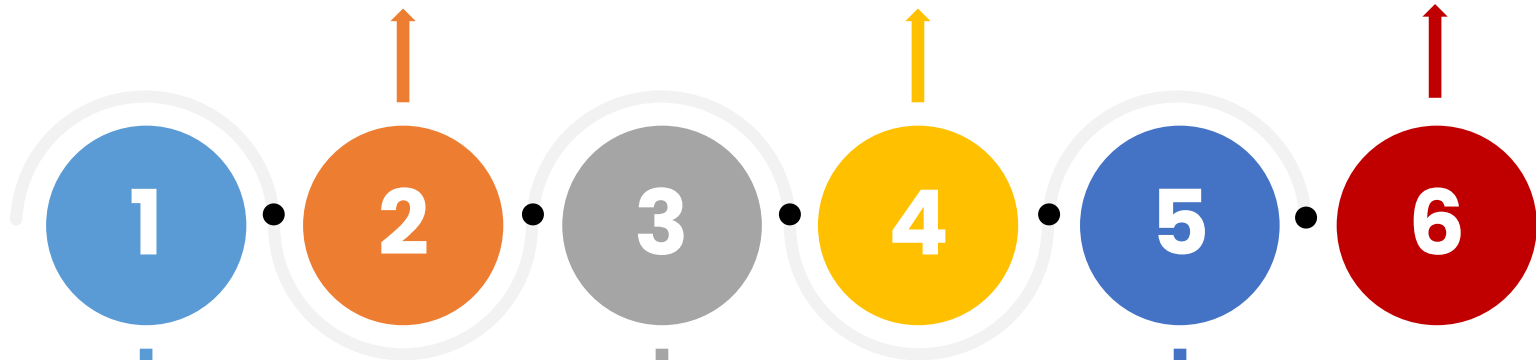
Distinguir os conceitos de registo e de aprovação de estabelecimentos e conhecer o enquadramento legal.

HIGIENE ALIMENTAR

Conhecer, na generalidade, os requisitos de higiene aplicáveis ao setor alimentar.

5 PASSOS

Conhecer os passos básicos para iniciar a atividade num estabelecimento alimentar.



FASES DA CADEIA ALIMENTAR

Distinguir as diferentes fases da cadeia alimentar: produção primária, indústria, comércio por grosso e comércio a retalho.

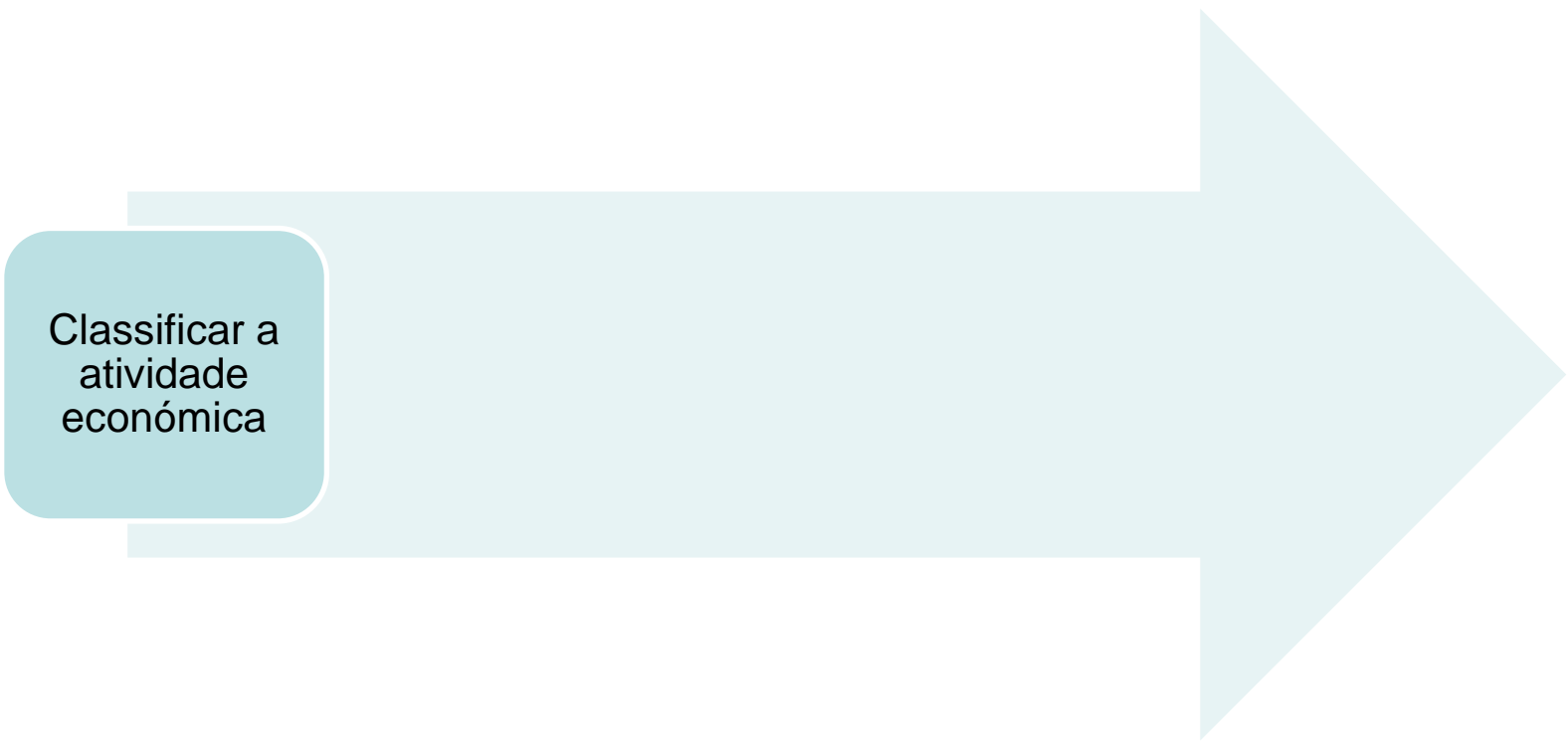
APROVAÇÃO

Saber distinguir, na generalidade, os estabelecimentos e as atividades que requerem aprovação.

FLEXIBILIDADE

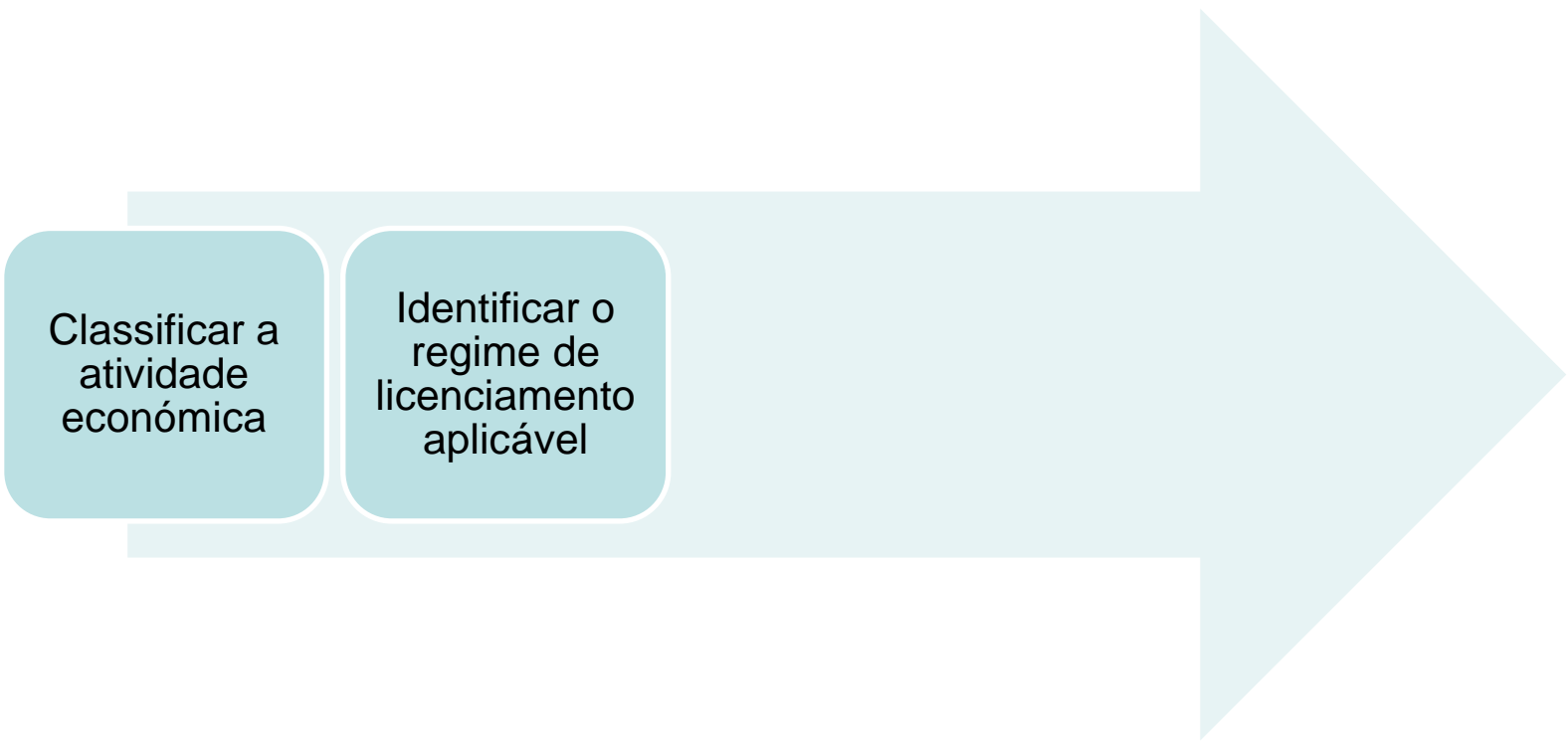
Conhecer o princípio da flexibilidade aplicado na legislação alimentar.

5 passos para iniciar a atividade



Classificar a
atividade
económica

5 passos para iniciar a atividade



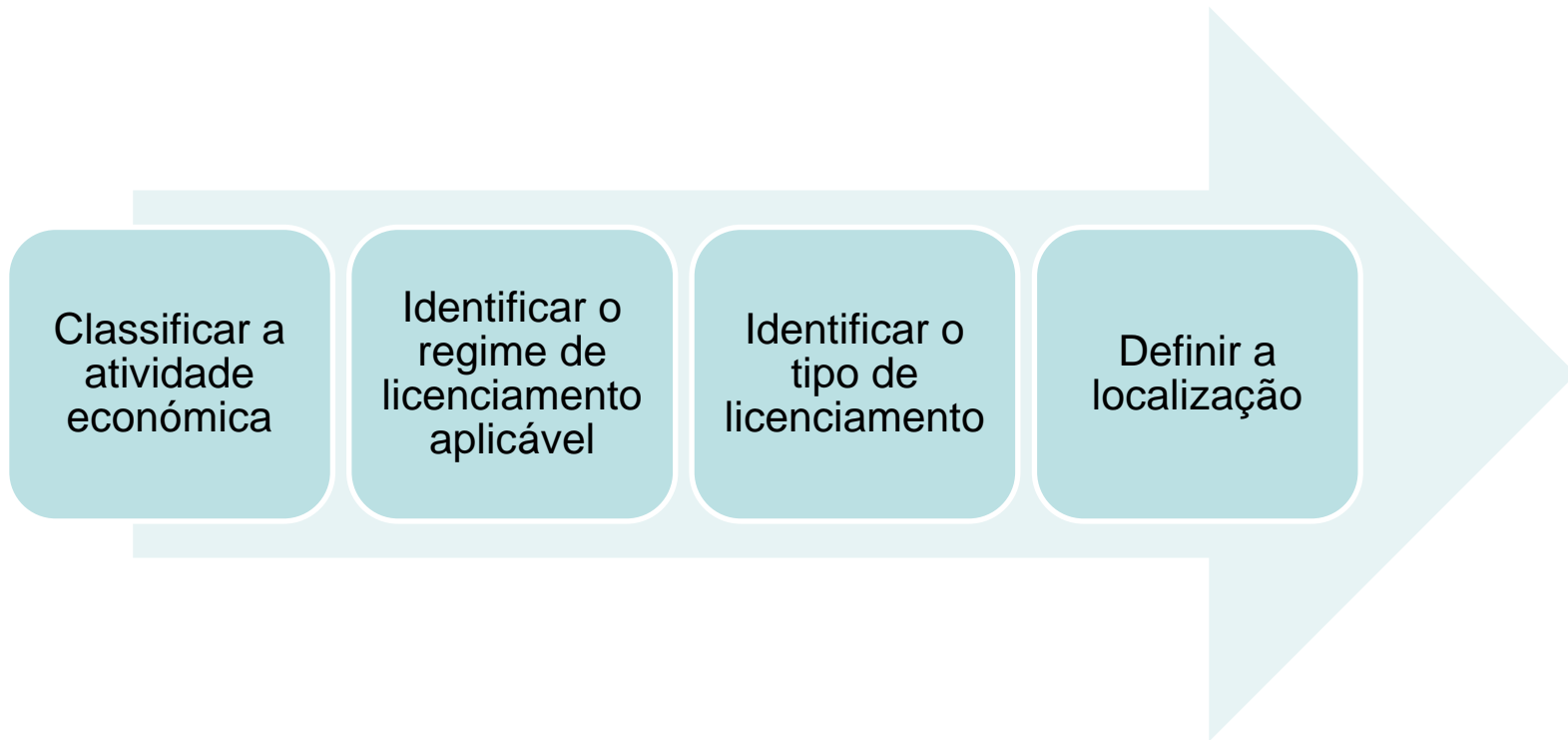
Classificar a
atividade
económica

Identificar o
regime de
licenciamento
aplicável

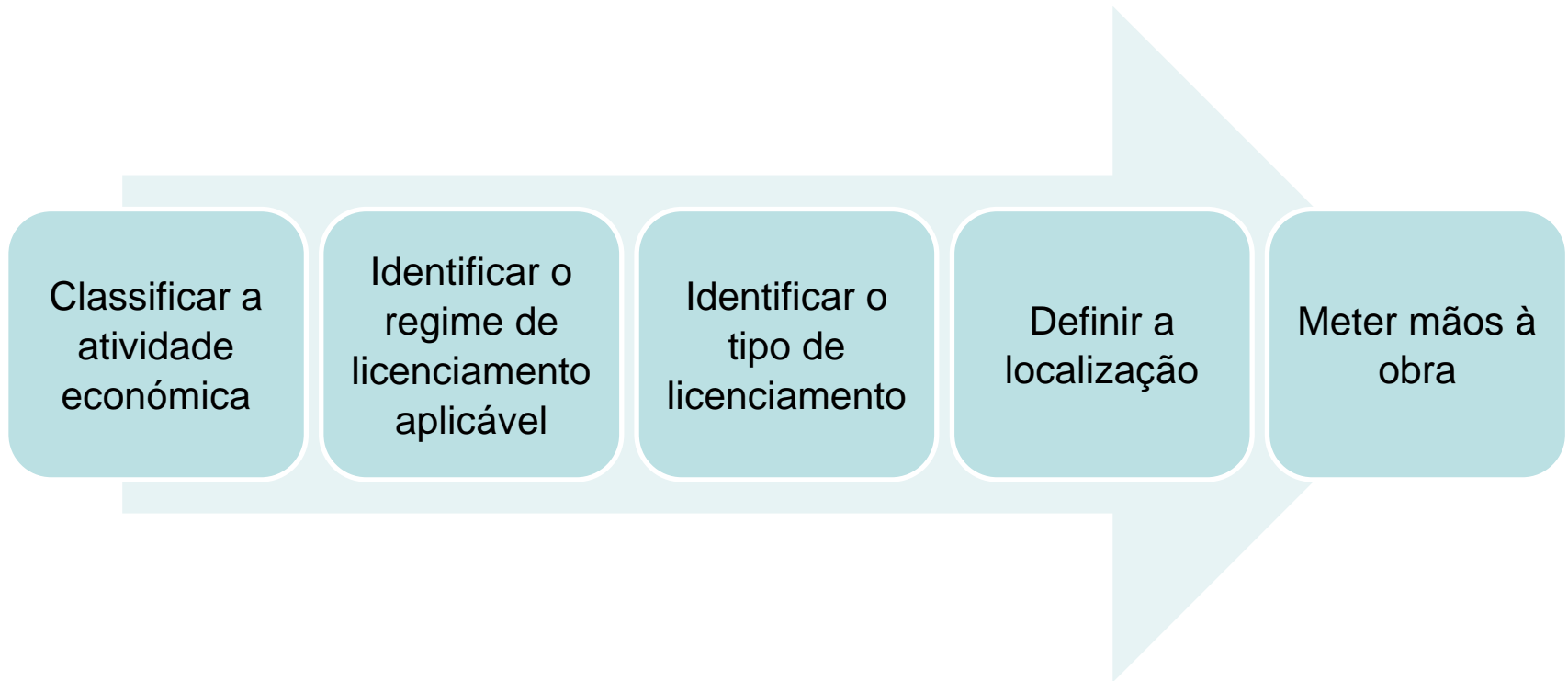
5 passos para iniciar a atividade



5 passos para iniciar a atividade



5 passos para iniciar a atividade



Muito obrigado pela vossa atenção e
participação.

ISA, 5 novembro 2021

Miguel Lamela

miguel.lamela@dgav.pt