

<p>DATA: 2007/05/25 NÚMERO DO PROCESSO:</p>	<p><b>CIRCULAR Nº. 14/DGIDC/2007</b></p>
<p>ASSUNTO: REFEITÓRIOS ESCOLARES NORMAS GERAIS DE ALIMENTAÇÃO</p>	<p>PARA:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Inspeção-Geral de Educação <input type="checkbox"/></li> <li>Direcção Regionais de Educação <input checked="" type="checkbox"/></li> <li>Secretaria Regional Ed. Da Madeira <input type="checkbox"/></li> <li>Secretaria Regional Ed. Dos Açores <input type="checkbox"/></li> <li>Jardins de Infância de Rede Pública <input checked="" type="checkbox"/></li> <li>Escolas Básicas do 1º Ciclo (E.B.1) <input checked="" type="checkbox"/></li> <li>Escolas Prep./C+S/EB 2,3 <input checked="" type="checkbox"/></li> <li>EBI's <input checked="" type="checkbox"/></li> <li>Escolas Secundárias c/ 3º Ciclo <input checked="" type="checkbox"/></li> <li>Est. Ens. Part. E Coop. C/ paralelismo <input checked="" type="checkbox"/></li> <li>CIREP <input type="checkbox"/></li> <li>Secretaria-Geral do ME <input type="checkbox"/></li> <li>Equipas de Coordenação dos Apoios Educativos <input type="checkbox"/></li> <li>Centros de Formação de Associação de Escolas <input type="checkbox"/></li> </ul>

Texto:

O refeitório escolar tem uma importância fundamental no quotidiano dos alunos. Muitos alunos passam grande parte do dia na escola, tomando aí a refeição do almoço. Assim, é de reconhecido valor o papel deste espaço, não só numa perspectiva nutricional, mas também social. De facto, é sabido que alguns alunos tomam uma única "refeição quente" por dia, que é, precisamente, a disponibilizada pelo refeitório da escola.

Assim, cabe à escola a responsabilidade acrescida de oferecer refeições saudáveis, equilibradas e seguras, que ajudem a preencher as necessidades nutricionais e energéticas dos jovens.

Uma alimentação saudável e equilibrada é um factor determinante para ganhos em saúde, e para o rendimento escolar dos alunos.

Desde os anos 70/80 que o Ministério da Educação se vem preocupando com as questões da alimentação, criando regulamentos para os bufetes e refeitórios escolares, normas gerais de alimentação, capitações de alimentos de acordo com os grupos etários, documentos que ainda hoje são referência para as escolas.

Com os problemas de obesidade infantil a crescer em Portugal, doenças como a diabetes, cáries dentárias, doenças cardiovasculares e outras, a crescente

autonomia das escolas e a concessão de exploração de alguns refeitórios escolares a empresas de restauração colectiva importa uniformizar critérios.

Assim, com esse objectivo, seleccionou-se um conjunto de documentos que junto se anexa.

- Anexo A - Lista de alimentos autorizados
- Anexo B - Elaboração de ementas
- Anexo C - Higiene e segurança alimentar
- Anexo D - Equipamentos e utensílios
- Anexo E - Legislação em vigor

As circulares 25/92 e 28/92 do ex IASE mantêm-se em vigor

Chamamos a atenção para o Regulamento (CE) nº 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril, cujo cumprimento garante a segurança e higiene alimentar, minimizando assim problemas que possam surgir no caso de inspecção da Autoridade para a Segurança Alimentar e Económica (ASAE) e defende a saúde do utente.

A escola deverá continuar a aplicar estas normas a partir do início do ano lectivo 2007/08.

Com os melhores cumprimentos

Lisboa, 25 de Maio de 2007



O Director Geral

/  
Luís Capucha



Subdirectora-Geral  
Teresa Evaristo

## ANEXO A

### Listagem de alimentos autorizados

#### 1- CARNE DE VACA

Proveniente de rês bovina adulta aprovada para consumo público, devidamente rotulada, em conformidade com a legislação em vigor – Decreto-Lei 323-F/2000, de 20 de Dezembro (identificação do animal, país de origem, de abate e de desmancha) – apresentada em meia carcaça, quartos ou peças de talho, refrigerada ou congelada, limpa (sem gorduras e aponevroses).

##### 1.1- Peças de talho para bifés – carne de 1ª categoria, sem osso

- Vazia sem abas
- Alcatra (excepto ponta da alcatra)
- Pojadouro
- Rabadilha
- Acém redondo – sem cobertura

##### 1.2- Peças de talho para assar/estufar – carne de 1ª categoria, sem osso

- Chã de fora
- Pá
- Acém comprido
- Alcatra

##### 1.3- Peças de talho para guisar – carne de 2ª categoria, sem osso

- Chambão da perna
- Chambão da pá
- Chã de fora
- Acém comprido
- Pá
- Aba descarregada
- Cachaço

##### 1.4- Peças de talho para cozer – carne de 2ª categoria, sem osso

- Chambão da perna
- Chambão da pá
- Chã de fora
- Acém comprido
- Peito
- Cachaço
- Pá

## 1.5- Carne picada

1.5.1- Os **hambúrgueres** e **almôndegas** a servir devem apresentar-se sob a forma de produto transformado ultracongelado e com os seguintes ingredientes:

– **Hambúrgueres:**

Carne de bovino picada (70%)

Proteínas vegetais hidratadas (25%)

Fibras vegetais

Pão ralado

Sal

Especiarias

Aromatizante

Taxa de gordura inferior a 15%.

Percentagem de colagénio nas proteínas de carne inferior a 22%.

– **Almôndegas:**

Carne de bovino picada (60%)

Proteínas vegetais hidratadas (23%)

Ovo

Tomate

Aipo

Cebolas

Pão ralado

Sal

Condimento

Plantas aromáticas

Taxa de gordura inferior a 15%

Percentagem de colagénio nas proteínas de carne inferior a 25%.

1.5.2- Os pratos a seguir indicados devem ser de fabrico industrial, ultracongelados, respeitando a legislação em vigor:

– **Almofadinhas**

– **Croquetes**

– **Lasanha**

– **Canelones**

– **Ravioli**

– **Rissóis de carne**

1.6- No caso de **empadão, bolonhesa, chili e rolo de carne**:

1.6.1- A carne a utilizar poderá ser picada no refeitório, tendo obrigatoriamente de nele ser consumida, desde que se verifiquem as seguintes condições:

- a) A existência de equipamento apropriado e exclusivo para picar carne, em perfeito estado de higienização e conservação, não sendo permitida, em caso algum, a utilização da descascadora de batatas, mesmo que possua os acessórios destinados para aquele fim, para evitar contaminações cruzadas.
- b) A zona de preparação da carne picada tem de ser distinta das zonas de preparação de legumes e de peixe. Não é permitida a preparação da carne picada em simultâneo com outro tipo de carne, na mesma zona.
- c) A peça de carne que será utilizada para picar deverá obedecer aos parâmetros apresentados no número 1.1 – Peças de talho para bifés – e possuir as seguintes características:
  - Isenção de gorduras;
  - Isenção de aponevroses;
  - Isenção de sinais de oxidação.

**1.6.2-** No caso de não existirem as condições mencionadas nas alíneas a) e b) do número 1.6.1, a carne picada a utilizar terá de ser proveniente de um fornecedor licenciado e possuir as características de um produto pré-embalado, respeitando sempre os parâmetros indicados na alínea c) do número 1.6.1.

## **2- CARNE DE PORCO**

### **2.1- Pernas ou pás**

Limpas, refrigeradas ou congeladas provenientes de reses abatidas para consumo público, de acordo com o regulamento da inspecção sanitária dos animais de talho e respectivas carnes, subprodutos e despojos.

### **2.2- Bife de porco**

Refrigerado ou congelado, proveniente de perna limpa.

### **2.3- Assar**

Perna limpa

Pá limpa

### **2.4- Costeletas**

Deverão obedecer às seguintes características:

- Serem provenientes de porcos abatidos nos termos da legislação em vigor;
- Serem seleccionadas do cachaço, lombo e pé em percentagem equitativa;
- Terem corte por processo standardizado, ou manual correcto, desde que tenham a parte óssea com os músculos correspondentes.

## **3- CARNE DE CARNEIRO E/OU BORREGO**

Só pernas e pás limpas provenientes de ovinos adultos (nunca caprinos).

#### 4- CARNE DE COELHO

Carcaças provenientes de matadouros oficialmente aprovados. Devem revelar sinais evidentes de uma perfeita e boa preparação. Em estado refrigerado ou congelado. Cada carcaça deverá ter uma etiqueta com a identificação do produto, nome da firma fornecedora, número do centro de abate, data da preparação e aprovação sanitária.

#### 5- CARNE DE PERÚ

##### 5.1- Perú inteiro

Deverá revelar sinais evidentes de uma sangria perfeita e boa preparação, isento de penas, penugens ou canudos e desprovido de cabeça, pescoço, vísceras e segmentos abaixo da linha tíbio-metatarsica. A cloaca e a porção terminal do intestino não devem fazer parte da carcaça. O peso médio das carcaças limpas deve oscilar entre 5 e 8 Kg.

##### 5.2- Coxas de Perú

Correspondem aos músculos da coxa e respectivo suporte ósseo, seccionados superiormente ao nível da articulação coxo-femural e inferiormente a 2 cm acima da articulação tíbio-társica. Apresentam-se no estado refrigerado ou congelado, devidamente rotulado.

##### 5.3- Bifes de Perú

Obtidos exclusivamente por corte dos músculos peitorais, devendo assumir o aspecto laminado, sem fragmentos de ossos ou cartilagens. Apresentam-se no estado refrigerado ou congelado, devidamente rotulado.

##### 5.4- Espetadas de Perú

Pedaços regulares de cerca de 3 a 4cm, perfurados por eixo metálico com características anti-oxidantes ou de madeira, sempre como tara perdida. Frescas, refrigeradas ou congeladas e devidamente rotuladas. Constituídas por 68% de carne de Perú, isenta de gorduras e aponevroses, 20% de toucinho; 8% de pimento verde e 4% de cebola verde. Apresentação: unidades de 100gr no mínimo.

#### 6- PATO

Carcaças provenientes de aves abatidas, em boas condições de saúde, em matadouros oficialmente aprovados. Devem revelar sinais evidentes de uma perfeita e boa preparação, isentas de penas, penugens ou canudos, desprovidas de cabeça, pescoço, vísceras e segmentos abaixo da linha tíbio-metatarsica (patas). A cloaca e porção terminal do intestino não devem fazer parte da carcaça. Em estado refrigerado ou congelado. O peso médio unitário das carcaças limpas é de 3Kg. Cada carcaça deverá

ter uma etiqueta com a identificação do produto, nome da firma fornecedora, número do centro de abate, data da preparação e aprovação sanitária.

## 7- FRANGO

Carcaças provenientes de aves abatidas, em boas condições de saúde, em matadouros oficialmente aprovados. Devem revelar sinais evidentes de uma perfeita e boa preparação, isentas de penas, penugens ou canudos, desprovidas de cabeça, pescoço, vísceras e segmentos abaixo da linha tíbio-metatarsica (patas). A cloaca e porção terminal do intestino não devem fazer parte da carcaça. Em estado refrigerado ou congelado; peso unitário médio é de 1Kg. Cada carcaça deverá ter uma etiqueta com a identificação do produto, nome da firma fornecedora, número do centro de abate, data da preparação e aprovação sanitária.

## 8- PRODUTOS DE SALSICHARIA

### 8.1- Chouriço de carne

Constituído exclusivamente por carne e gordura de porco refrigerada, isento de fécula, em proporções de carne entre 80% para o tipo “extra” e 70% para o tipo “corrente”, com margens de tolerância de 5%; gordura entre 20% para o tipo “extra” e 30% para o tipo “corrente”, com margem de tolerância de 5%, devidamente fragmentadas e adicionadas de aditivos legalmente autorizados. Em forma de ferradura ou em “rosário”, com sinais evidentes de cura perfeita, que nunca deverá ser inferior a 72 horas.

### 8.2- Farinheira

Enchido corado pelo fumo, constituído por gorduras de porco frescas ou refrigeradas, picadas em proporção não inferior a 60% e por farinha de trigo de 1ª qualidade, adicionadas de certos condimentos e aditivos legalmente autorizados (sal, pimenta, colorau, vinho branco, etc.). Em forma de ferradura, de comprimento não superior a 35cm.

### 8.3- Alheira

Enchido corado pelo fumo, obtido a partir de carne de porco fresca, pão regional transmontano de trigo e azeite de Trás-os-Montes DOP, condimentado com sal, alho e colorau. Os pedaços de carne têm de ser perceptíveis. Em forma de ferradura, de comprimento de cerca de 30cm e com um diâmetro de 2cm. O peso deve oscilar entre os 170 e 200gr.

### 8.4- Presunto

“Presunto limpo”, desossado e sem courato.

### 8.5- Fiambre

Da perna ou da pá, desentalado, envolvido em película plástica impermeável à água e ao vapor de água, aderindo totalmente ao fiambre ou “ensacado” em

embalagens de matéria inócua aprovada legalmente e fechadas com prévia extracção do ar, com peso de 3,5 a 5,5Kg e isento de fécula.

**8.6-** Todos estes produtos deverão possuir rótulos com as seguintes indicações:

- Designação do produto;
- Ingredientes;
- Tipo;
- Nome do fabricante;
- Localidade e origem do fabricante;
- Data de fabrico / lote;
- Modo de conservação;
- Durabilidade mínima.

## 9- OVOS

**a) Ovo pasteurizado** (aplicação geral) – ovo inteiro, gema e clara.

Os ovos pasteurizados devem estar armazenados à temperatura indicada pelo fabricante. Não podem permanecer nas caixas de transporte, devendo ficar bem visível o seu prazo de validade.

**b) Ovo em natureza** só cozido.

Ovos de galinha de categoria **A** e classe igual ou superior a **4** (NP 175/1986).

Podem ser de uma ou mais marcas distintas, indicando:

- Categoria;
- Classe;
- O número correspondente à semana de inspecção e classificação;
- O número do centro de inspecção e classificação;
- O nome, a firma ou a denominação social e domicílio do centro de inspecção e classificação;
- A marca da empresa ou marca comercial.

As embalagens grandes (mais de 30 ovos), mesmo que contenham ovos acondicionados em embalagens pequenas, devem ter um rótulo que não seja inutilizado no acto de abertura da embalagem, contendo as indicações citadas anteriormente, em letras perfeitamente legíveis e visíveis.

Os ovos devem ser armazenados, dentro das suas caixas de transporte, em local bem ventilado, nunca perto de produtos que lhes possam transmitir cheiros, como, por exemplo, o bacalhau seco, fruta, etc.

## 10- PESCADO

**10.1- Tipos de apresentação:**



- a) Inteiro eviscerado, com ou sem cabeça.
- b) Em postas – quando seccionado em postas mais ou menos perpendiculares à coluna vertebral: as postas podem ser abertas ou fechadas, consoante a região anatómica de onde provêm.
- c) Em filetes – quando o pescado é submetido à filetagem.

**10.2- Conservação:**

- a) Refrigerado;
- b) Congelado – quando submetido à temperatura da ordem dos -35°C, de modo a que no interior das massas musculares a temperatura seja igual ou inferior a – 18°C; a percentagem de vidro para os filetes não pode ultrapassar os 30% e a do peixe inteiro ou em postas, 10%.

**10.3- Espécie de pescado e fins culinários:**

- a) **Cozer:** Pescada (de n.º 3 a n.º 5); pargo legítimo; mero; corvina; cherne; polvo, maruca; abrótea e bacalhau;
- b) **Assar:** Pargo legítimo e mulato; carapau; corvina; cherne; mero; peixe vermelho; bacalhau; salmão e dourada;
- c) **Grelhar:** Solha; pregado; peixe-espada branco; carapau; besugo; cherne; dourada; lulas; chocos e bacalhau.
- d) **Fritar:** Solha; pregado; peixe-espada branco; carapau; pescada n.º 3; pescadinhas; bacalhau, filetes de pescada, de corvina, de pampo e de rabeta.
- e) **Caldeirada:** mistura de várias espécies, fragmentadas em pedaços, com um mínimo de 5 variedades.
- f) **Arroz:** polvo; lulas; tamboril; bacalhau e mistura de várias espécies, fragmentadas em pedaços, com um mínimo de três variedades.

**11- BACALHAU SECO**

Do tipo crescido.

**12- PASTÉIS DE BACALHAU**

Devem ser de fabrico industrial, ultracongelados, respeitando a legislação em vigor.

**13- ATUM**

Atum em pedaços, em azeite ou água, em latas individuais ou de 2 quilos, de utilização imediata, sendo proibido armazenar qualquer lata depois de aberta.

**14- ARROZ**

Do tipo agulha (do tipo carolino apenas para a confecção de arroz doce).

**15- MASSAS ALIMENTÍCIAS**

Massas de 1ª qualidade

**16- LEGUMINOSAS SECAS**

De boa qualidade.

- **Feijão**
- **Grão**
- **Favas** (frescas ou congeladas)
- **Lentilhas**
- **Ervilhas** (descascadas, frescas ou congeladas)

**17- FARINHA DE TRIGO**

De 1ª qualidade, em embalagens não superiores a um quilo.

**18- BATATA**

Os tubérculos tipo redondos não devem ter diâmetro inferior a 40mm; os de tipo alongado não devem ter o diâmetro inferior a 35mm.

**19- BATATA DESIDRATADA**

Em embalagens individuais não superiores a dois quilos.

**20- FRUTA**

Fresca, de qualidade, com grau de maturação adequado, preferencialmente de produção integrada.

**21- LEGUMES E HORTALIÇAS**

Frescos, congelados ou desidratados, preferencialmente de produção integrada.

**22- ERVAS AROMÁTICAS**

Frescas, congeladas ou desidratadas.

**23- SALADAS**

No caso de saladas cruas é obrigatória a utilização de processos de desinfeção adequados.

**24- PRODUTOS DESIDRATADOS E LIOFILIZADOS**

Depois de aberta a embalagem, **não** é permitida a armazenagem destes produtos.

**25- AZEITE FINO/ BANHA / MARGARINA**

- Azeite Virgem Extra.
- Banha pré-embalada, devidamente rotulada.
- Margarina industrial isenta de ácidos gordos *trans*.

**26- ÓLEO VEGETAL REFINADO**

Óleo de amendoim, refinado, de qualidade.

**27- SAL**

Higienizado, em sacos de plástico de 1Kg.

**28- TOMATE PELADO**

Em latas de 1Kg ou superior, de utilização imediata, sendo proibida a sua armazenagem depois de abertas.

**29- LEITE**

Ultrapasteurizado, gordo e meio gordo, em embalagens de litro.

**30- GELADO DE LEITE**

Constituído por leite pasteurizado ou ultra pasteurizado, em quantidade não inferior a 150ml, por dose.

**31- IOGURTE**

- Iogurte de aromas, peso líquido 125gr.
- Valor nutritivo médio por 100gr:
- Valor energético: 66 Kcal (280 Kj)
- Proteínas: 3,6 gr.
- Hidratos de carbono: 9,6 gr.
- Gordura: 1,5 gr.
- Cálcio: 152 mgr.

**31- NATAS**

**32- PÃO DE MISTURA**

O pão deve possuir a seguinte composição:

- 15% de centeio
- 35% de farinha 65
- 35% de farinha 200
- Água
- 0,4% de sal
- Levedura

## ANEXO B

### EMENTAS

- 1- As refeições a servir no refeitório escolar deverão ser confeccionadas com alimentos em perfeito estado de salubridade, de boa qualidade, respeitando as boas técnicas de confecção, segundo ementas a aprovar pelo Conselho Executivo, com a antecedência mínima de quinze dias. Devem ser observadas as capitações existentes e a Lista dos Alimentos Autorizados (Anexo A).
- 2- No processo de empratamento, devem ser escrupulosamente cumprida a quantidade de alimentos correspondentes à capitação.
- 3- No caso do Agrupamento/Escola servir refeições a alunos do 1º Ciclo ou crianças da Educação Pré-Escolar, deverão no que respeita ao prato principal, ser servidas considerando 80% das capitações estabelecidas para as demais.
- 4- A composição da ementa diária é a seguinte:
  - 1 sopa de vegetais frescos, tendo por base batata, legumes ou leguminosas. É permitida canja e sopa de peixe, no máximo 2 vezes por mês, nas capitações previstas;
  - 1 prato de carne ou de pescado, em dias alternados, com os acompanhamentos básicos da alimentação, mas tendo que incluir obrigatoriamente legumes cozidos ou crus adequados à ementa; os legumes crus devem ser servidos em prato separado e preparado com as quantidades correctas (**no mínimo três variedades diárias**), possíveis de serem servidas e temperadas a gosto pelos utentes.
  - 1 pão de mistura, embalado, de acordo com o Anexo A – Lista dos Alimentos Autorizados;
  - Sobremesa, constituída diariamente por fruta variada da época.
  - Simultaneamente com a fruta, pode ainda haver doce / gelatina / gelado de leite / iogurte ou fruta cozida ou assada, duas vezes por semana, preferencialmente nos dias em que o prato principal é peixe.
  - Água (única bebida permitida).
  - Com o objectivo de assegurar a variedade das ementas e uma alimentação de qualidade é:

#### **Semanalmente obrigatório:**

- 1 prato de carne tipo: bife/costeleta/escalope/carne assada ou estufada fatiada
- Um máximo de duas vezes por semana de pratos com carne ou peixe fraccionados
- 1 prato de aves ou criação
- 1 prato à base de leguminosas
- 1 prato de peixe à posta

**Mensalmente obrigatório:**

- 2 pratos de bacalhau
- 1 prato à base de ovo, substituindo um de carne

- 5- Sendo preocupação da escola o fornecimento de refeições equilibradas e de qualidade, não poderá esquecer-se também a função pedagógica da alimentação, pelo que o Órgão Executivo da escola e o pessoal em serviço no refeitório deverão fomentar o consumo de sopa e legumes, produtos que por vezes os alunos “dispensam”, persuadindo-os a colocar no tabuleiro esses produtos.
- 6- Na elaboração das ementas, devem ser tomados em conta os seguintes aspectos:
- a) A ementa deverá ser acompanhada obrigatoriamente pela respectiva ficha técnica que indicará a composição da refeição, a matéria-prima utilizada, respectiva capitação, bem como a descrição do(s) método(s) de confecção, e sempre que possível, referido o valor calórico da mesma;
  - b) A ficha técnica deve estar obrigatoriamente arquivada em pasta própria, nos refeitórios escolares, para consulta.
  - c) As ementas semanais devem ser afixadas em lugar ou lugares bem visíveis para a comunidade para a escolar.
  - d) A ementa apenas pode incluir fritos uma vez em cada duas semanas. Os óleos de fritura deverão ser testados após cada utilização. Os fritos devem ser confeccionados exclusivamente com óleo de amendoim, refinado, de qualidade, engarrafado (só para fritar). O número de utilizações do óleo de fritar deve ser controlado através de testes rápidos indicadores da qualidade do mesmo.
  - e) Quando devidamente justificadas por prescrição médica ou por motivos religiosos, podem ser servidas ementas alternativas, mantendo-se, sempre que possível, a matéria-prima da ementa do dia.
  - f) A designação das ementas deve ser clara e completa por forma a “ler-se” a sua composição na totalidade, evitando fórmulas do tipo “arroz alegre” ou “frango à espanhola”.

- g) Os alimentos que não constam da Lista de Alimentos Autorizados – Anexo A deste documento, não podem ser utilizados na composição da ementa.
- 7- O fornecimento das refeições deve obedecer às normas constantes do Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril e Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de Janeiro.
  - 8- As escolas têm, obrigatoriamente, de implementar o sistema HACCP em obediência ao Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril.
  - 9- O aprovisionamento de matéria-prima deve ser efectuado semanalmente nos refeitórios com médias iguais ou inferiores a 200 refeições por dia, ou duas vezes por semana nos refeitórios em que a média for superior àquele número, de modo a favorecer os adequados procedimentos de armazenagem.
  - 10- A matéria-prima alimentar fresca / refrigerada não pode em caso algum ser submetida ao processo de congelação dentro da unidade (o equipamento de frio dos refeitórios não se destina à congelação dos alimentos mas apenas à manutenção de produtos já congelados).
  - 11- O aprovisionamento da matéria-prima alimentar perecível deve ser efectuado no mínimo 2 vezes por semana, independentemente do número de refeições servidas.
  - 12- Só deverão ser permitidos fornecedores devidamente licenciados e que cumpram o Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril.
  - 13- As escolas devem apetrechar-se de acordo com as exigências dos Regulamentos e da Legislação em vigor.
  - 14- As temperaturas dos sistemas de frio (refrigeração/manutenção de congelados) e as dos equipamentos de manutenção de temperaturas quentes (banhos-maria/estufas) deverão ser diariamente verificadas através de termómetros específicos e feitos os respectivos registos. A água do banho-maria deve ser mudada diariamente e as estufas devem ser higienizadas também diariamente.
  - 15- Nos períodos de interrupção das actividades lectivas do Natal e da Páscoa, os equipamentos de frio não devem manter-se em funcionamento.
  - 16- É obrigatório o uso de toalhetes de papel para os tabuleiros, de guardanapos de papel, o empacotamento de talheres e do pão. Os guardanapos de papel deverão ser de folha dupla e com a dimensão de 33mmx33mm.
  - 17- O pessoal deverá estar devidamente identificado e observar as regras de higiene individual no decorrer de todas as operações inerentes à sua actividade e apresentar-se devidamente fardado, de acordo com as exigências previstas na legislação.

## ANEXO C

### Princípios Gerais do Sistema HACCP

1. Efectuar uma análise dos perigos (pesquisa de possíveis perigos físicos, químicos e microbiológicos) e realizar um esquema com todas as etapas do processo. Após a identificação dos perigos existentes é necessário criar medidas preventivas que reduzam ou minimizem o efeito desses perigos.
2. Identificar os **Pontos Críticos de Controlo** (PCC). Este princípio significa determinar as etapas ou pontos do processo onde é necessário exercer uma acção de controlo mais rigorosa, para que o perigo identificado seja reduzido ou até eliminado. O objectivo é garantir a inocuidade dos alimentos.
3. Estabelecer os **Limites Críticos** a respeitar, por forma a garantir que cada Ponto Crítico de Controlo (PCC) esteja controlado. Os limites críticos são critérios (valores) definidos para cada medida preventiva, associada a cada PCC, que separa a aceitabilidade da inaceitabilidade do alimento.
4. Estabelecer um **Sistema de Vigilância** do controlo dos PCC (*Monitorização*).
5. Estabelecer as **Acções Correctivas** a serem tomadas, quando o Sistema indicar que um PCC se encontra fora de controlo. Compreende-se por Acções Correctivas, as medidas pré-definidas que são aplicadas quando o Sistema de Vigilância revela o desvio de algum PCC. A aplicação destas medidas, na maioria dos casos, evita a rejeição do produto.
6. Organizar a **Documentação** respeitante a todos os procedimentos e registos referentes a estes princípios e sua aplicação.
7. Estabelecer os procedimentos de **Verificação** e **Revisão**. Estes procedimentos devem incluir ensaios suplementares apropriados a um processo de verificação que, em conjunto com uma revisão do plano HACCP, confirma a eficácia e o funcionamento do Sistema.

## ANEXO D

### Equipamentos e utensílios

#### 1. Facas

- Devem possuir cabos em materiais não porosos para facilitar a limpeza. Após qualquer manipulação entre alimentos diferentes deve ter-se cuidado de as higienizar correctamente.
- As facas para alimentos cozinhados devem destinar-se exclusivamente a esse fim, sendo estas devidamente desinfectadas após cada utilização.
- Para a preparação de alimentos crus devem existir facas diferentes para cada família: as carnes, os peixes, etc.

#### 2. Placas de corte

- Devem ser de materiais não porosos para impedir que os resíduos de alimentos aí se acumulem e permitir uma melhor eficácia na limpeza.
- As placas de corte para alimentos cozinhados devem destinar-se exclusivamente a esse fim, sendo estas devidamente desinfectadas após cada utilização.
- Para a preparação de alimentos crus devem existir placas de corte diferentes para cada família: as carnes, os peixes, etc.

#### 3. Conchas, colheres, garfos e demais utensílios e demais utensílios de preparação de alimentos

- Todos estes materiais devem ser preferencialmente em aço inox.
- É de evitar a utilização deste tipo de utensílios em materiais porosos, nomeadamente madeira.
- Estes utensílios, após a sua limpeza, devem ser colocados em gavetas perfeitamente limpas ou em qualquer outro local ao abrigo de contaminações.
- Quando utilizados para alimentos cozinhados devem ser sempre desinfectados, antes da sua utilização.



## ANEXO E

**Regulamento (CE) nº 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril**