Despacho n.º 11186/2014

Lista n.º 57/14

Por despacho do Secretário de Estado da Administração Interna de 22 de agosto de 2014, foi concedido o Estatuto de Igualdade de Direitos e Deveres previsto no Tratado de Amizade, Cooperação e Consulta entre a República Portuguesa e a República Federativa do Brasil, e nos termos do artigo 15 da Resolução da Assembleia da República n.º 83/2000 de 14 de dezembro, conjugado com o n.º 1 do artigo 5.º do Decreto-Lei n.º 154/2003, de 15 de julho, aos cidadãos brasileiros:

Nome	Data de nascimento
Valdelice Silva de Souza	12-09-1969
Delso de Cassio Batista Junior	29-03-1986
Iara Silva dos Santos Pessoa	10-07-1963
Alice da Paz Araújo	01-08-1970
Jonny Petterson Carneiro	29-11-1976
Daniel Pereira do Nascimento Júnior	23-05-1992
David Marinho Virginio	02-11-1985
Rosângela Pereira Costa	02-01-1969
Juscelio Marques de Matos	02-06-1985

28 de agosto de 2014. — Pelo Diretor Nacional, a Coordenadora do Gabinete de Apoio às Direções Regionais, *Paula Alexandra Galvão de Oliveira da Velha,* inspetora.

208057721

MINISTÉRIO DA ECONOMIA

Instituto do Turismo de Portugal, I. P.

Aviso n.º 9925/2014

Em cumprimento do disposto na alínea *b*) do n.º 1 do artigo 4.º da Lei n.º 35/2014, de 20 de junho, e do n.º 3 do artigo 99.º da Lei Geral do Trabalho em Funções Públicas, aprovada pelo referido diploma, torna-se público que, com efeitos em 01 de agosto de 2014, foi autorizada a consolidação definitiva da mobilidade interna na categoria, do técnico superior Jorge Miguel do Rosário Santos Cruz, passando a ocupar um posto de trabalho na carreira e categoria de Técnico Superior no mapa de pessoal do Turismo de Portugal, I. P., mantendo a mesma posição remuneratória e nível remuneratório da situação jurídico-funcional de origem.

28 de agosto de 2014. — A Diretora-Coordenadora da Direção de Recursos Humanos, por delegação de competências, *Elsa Cristina Pinto Barbosa Gomes da Cruz Deus Vieira*.

208056174

MINISTÉRIOS DA ECONOMIA, DO AMBIENTE, ORDENAMENTO DO TERRITÓRIO E ENERGIA, DA AGRICULTURA E DO MAR, DA SAÚDE E DA SOLIDARIEDADE, EMPREGO E SEGURANÇA SOCIAL.

Gabinetes dos Secretários de Estado da Inovação, Investimento e Competitividade, do Ambiente, da Alimentação e da Investigação Agroalimentar, Adjunto do Ministro da Saúde e do Emprego.

Despacho n.º 11187/2014

Considerando o Decreto-Lei n.º 169/2012, de 1 de agosto, que aprovou o Sistema da Indústria Responsável (SIR), o qual regula o exercício da atividade industrial, a instalação e exploração de Zonas Empresariais Responsáveis (ZER), bem como o processo de acreditação de entidades no âmbito deste sistema;

Considerando que o SIR consagra que as entidades públicas que intervêm nos procedimentos nele previstos nas áreas do ambiente, da segurança e saúde no trabalho e da segurança alimentar devem, de forma progressiva e incremental, adotar condições técnicas padronizadas por tipos de atividade e ou operação que constitua objeto de autorização, licença ou parecer nas respetivas áreas de atuação, salvo se a especificidade da atividade ou operação em causa não for compatível com a padronização das condições de instalação ou exploração;

Considerando que nos termos do Despacho n.º 14 209/2012, 24 de outubro, publicado em *Diário da República,* 2.ª série, n.º 212, de 2 de novembro de 2012, foi criado o "Grupo de Trabalho para a Padronização", cujo mandato cessou em 31 de dezembro de 2013, do qual resultou a elaboração de diversos *Títulos Padronizados Integrados* por sectores de atividade industrial e outros *Referenciais Padronizados*;

Considerando que nos termos do n.º 2 do artigo 8.º do SIR, as condições técnicas padronizadas são aprovadas por despacho do ministro responsável pela área da economia ou da tutela da área técnica em causa e são obrigatoriamente disponibilizadas no «Balcão do empreendedor»;

Considerando a visão integrada consagrada no SIR, no que respeita à prevenção e controlo de riscos industriais em matéria de ambiente, segurança alimentar e segurança e saúde do trabalho;

Considerando que as condições técnicas padronizadas resultam do trabalho conjunto e consensual do Grupo de Trabalho para a Padronização, no qual estiveram envolvidas diferentes entidades públicas com atribuições nas áreas técnicas objeto de padronização;

Considerando que se entende, por razões de eficiência e celeridade nos procedimentos de aprovação e publicitação das condições técnicas padronizadas, a adoção de um único despacho envolvendo todos os ministérios que tutelam os setores ou áreas técnicas contempladas naquelas;

Assim, ao abrigo do disposto no n.º 2 do artigo 8.º do SIR, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 169/2012, de 1 de agosto, determina-se o seguinte:

1 — São aprovadas as seguintes condições técnicas padronizadas, com os termos constantes do Anexo ao presente Despacho, do qual faz parte integrante:

a) Oito (8) Títulos Padronizados Integrados (TPI) aplicáveis aos seguintes sectores industriais: Assadura de Leitão e Outros Ungulados, Agroindústria, Padaria, Pastelaria e Fabricação de Bolachas, Biscoitos, Tostas e Pastelaria de Conservação, Preparação de Carnes (corte e desossa) e Fabrico de Carne Picada e Preparados de Carne, Fabrico de Produtos à Base de Carne, Queijaria, Centro de Classificação de Ovos, Fabrico de Alimentos Compostos para Animais;

b) Quatro (4) Títulos de utilização de recursos hídricos aplicáveis, respetivamente, à captação de águas subterrâneas, à rejeição de águas residuais do tipo doméstico, à rejeição de águas pluviais contaminadas e à rejeição de águas de refrigeração;

c) Um (1) Referencial técnico padronizado aplicável às operações de armazenagem (para valorização e ou eliminação);

d) Um (1) Título de emissão de gases com efeito de estufa (referencial técnico padronizado), aplicável ao sector da cerâmica;

e) Um (1) Documento de referência da segurança e saúde do trabalho (SST) — Atuação dos Industriais no âmbito do SIR.

2 — As condições técnicas padronizadas mencionadas no número anterior são disponibilizadas no «Balcão do empreendedor» e são divulgadas junto da indústria por parte das entidades coordenadoras e consultadas previstas, respetivamente, nos artigos 13.º e 14.º do SIR.

3 — O presente despacho produz efeitos no dia seguinte ao da sua publicação.

11 de agosto de 2014. — O Secretário de Estado da Inovação, Investimento e Competitividade, *Pedro Pereira Gonçalves*. — O Secretário de Estado do Ambiente, *Paulo Guilherme da Silva Lemos*. — O Secretário de Estado da Alimentação e da Investigação Agroalimentar, *Alexandre Nuno Vaz Baptista de Vieira e Brito*. — O Secretário de Estado Adjunto do Ministro da Saúde, *Fernando Serra Leal da Costa*. — O Secretário de Estado do Emprego, *Octávio Félix de Oliveira.*

SISTEMA DA INDÚSTRIA RESPONSÁVEL (SIR)

TÍTULO PADRONIZADO INTEGRADO (TPI)

ASSADURA DE LEITÃO E DE OUTROS UNGULADOS

NOTA PRÉVIA

• O Título Padronizado Integrado (TPI) de instalação e exploração de estabelecimento industrial de assadura de leitão e de outros ungulados (adiante designado por título), contém as condições padrão de instalação e exploração de estabelecimento industrial nos domínios da segurança alimentar, segurança e saúde no trabalho e ambiente para efeitos de exercício desta atividade.

• A adesão ao título de instalação e exploração de estabelecimento industrial de assadura de leitão e de outros ungulados constitui uma opção do industrial, a qual, uma vez exercida, o habilita ao exercício desta atividade mediante o cumprimento das condições padrão definidas no presente título.

• A adesão ao título de instalação e exploração de estabelecimento industrial de assadura de leitão e de outros ungulados não dispensa, em qualquer caso, a aprovação do estabelecimento em causa pela autoridade responsável pela segurança alimentar, mediante vistoria a realizar previamente ao início de exploração, em cumprimento do disposto no artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril.

• Pode solicitar a aplicação deste título, qualquer operador que submeta um processo de licenciamento enquadrável no regime de mera comunicação prévia.

Índice

1 — ÂMBITO DE APLICAÇÃO
2 — CONDIÇÕES PADRÃO DE INSTALAÇÃO E EXPLORAÇÃO
2.1 — ENQUADRAMENTO LEGAL
2.2 — REQUISITOS DAS INSTALAÇÕES
2.2.1 — Princípios gerais
2.2.2 — Localização
2.2.3 — Conceção
2.2.4 — Requisitos Dimensionais
2.2.5 — Pavimento
2.2.6 — Paredes
2.2.7 — Tetos
2.2.8 — Portas
2.2.9 — Janelas
2.2.10 — Instalações sociais
2.2.11 — Iluminação
2.2.12 — Ventilação
2.2.13 — Instalação elétrica
2.2.14 — Sinalização de segurança
2.2.15 — Águas de abastecimento
2.2.16 — Águas residuais
2.2.17 — Águas pluviais
2.3 — REQUISITOS DOS EQUIPAMENTOS
2.3.1 — Características dos materiais
2.3.2 — Requisitos de instalação dos equipamentos
2.3.3 — Lavatórios dos locais de manipulação dos géneros alimentícios
2.3.4 — Dispensador de água potável
2.3.5 — Equipamento para lavagem e desinfeção do calçado
2.3.6 — Fornos
2.3.7 — Equipamentos frigoríficos
2.3.8 — Embalagens
2.3.9 — Outros requisitos específicos em matéria de equipamentos

***a*) Equipamentos a gás/termoacumulador**
***b*) Máquinas**
***c*) Elementos móveis dos equipamentos de trabalho**
***d*) Equipamentos de proteção individual**
***e*) Material de primeiros socorros**
***f*) Equipamentos de combate a incêndios**

2.4 — ASPETOS OPERACIONAIS
2.4.1 — Higiene e Segurança Alimentar

***a*) Procedimentos baseados no sistema HACCP**
***b*) Pré-requisitos do sistema HACCP**
***c*) Rastreabilidade**

2.4.2 — Segurança e Saúde no Trabalho

***a*) Organização dos serviços de saúde e segurança no trabalho**
***b*) Verificações periódicas e extraordinárias dos equipamentos de trabalho**
***c*) Prevenção de riscos profissionais**

2.4.3 — Ambiente
2.4.3.1 — Recursos hídricos
2.4.3.2 — Resíduos
2.4.3.3 — Emissão para o ar
2.4.3.4 — Ruído ambiente
2.5 — FLEXIBILIDADE
ANEXOS
I — LEGISLAÇÃO (*vide 2.1*)

❖ **SISTEMA DA INDÚSTRIA RESPONSÁVEL**
❖ **SEGURANÇA ALIMENTAR**
❖ **SEGURANÇA E SAÚDE NO TRABALHO**
❖ **AMBIENTE**

II — FLUXOGRAMA
Texto de apoio ao Fluxograma

1 — ÂMBITO DE APLICAÇÃO

1.1 — O presente título é aplicável à atividade de assadura de leitão, cabrito, borrego e outras carnes de ungulados domésticos, enquadrável na CAE 10130, exercida em estabelecimento industrial de tipo 3, na aceção do artigo 11.º do SIR.

1.2 — A atividade de assadura compreende o processo que se inicia com a receção de carcaças de leitão, cabrito, borrego ou outras peças de carne de ungulados, que prossegue com a preparação, condimentação e processamento térmico das carcaças e que se conclui com a expedição de carne assada quente, refrigerada ou congelada.

2 — CONDIÇÕES PADRÃO DE INSTALAÇÃO E EXPLORAÇÃO

2.1 — ENQUADRAMENTO LEGAL

A listagem da legislação de enquadramento das condições padrão abaixo definidas consta em anexo ao presente título.

2.2 — REQUISITOS DAS INSTALAÇÕES

2.2.1 — Princípios gerais

O estabelecimento industrial deve ser concebido de forma a assegurar a higiene e segurança dos géneros alimentícios, bem como a segurança e a saúde dos trabalhadores e a proteção do ambiente, devendo o respetivo projeto de construção ser elaborado na perspetiva de:

• Permitir a manutenção, limpeza e desinfeção adequadas;

• Facultar espaço de trabalho suficiente para a execução higiénica das operações;

• Evitar a contaminação por via atmosférica, a acumulação de sujidade, o contacto com materiais tóxicos, a queda de partículas nos géneros alimentícios bem como a formação de condensações e bolores nas superfícies;

• Possibilitar a aplicação de boas práticas de higiene e a existência de condições adequadas de manuseamento e de armazenagem a temperatura controlada;

• Possibilitar o controlo de pragas e de animais indesejáveis;

• Garantir as condições de trabalho adequadas à prevenção dos riscos profissionais;

• Garantir a proteção e a promoção da saúde dos trabalhadores.

2.2.2 — Localização

O estabelecimento deve localizar-se em zona livre de fontes de contaminação. A área circundante das instalações deve estar limpa.

2.2.3 — Conceção

O estabelecimento deve dispor de:

a) Uma zona de receção de matérias-primas, concebida de modo a minimizar a contaminação por via atmosférica, pela entrada de gases do escape, de poeiras e de insetos e a evitar a entrada de pessoas indevidamente fardadas e higienizadas;

b) Câmara(s) frigorífica(s) para a armazenagem de matérias-primas, adjacente(s) à zona de receção;

c) Um local para a armazenagem de condimentos, munido de armário ou prateleiras. Se os condimentos forem preparados neste local, deve existir uma mesa de trabalho;

d) Um local para a armazenagem de lenha, no caso de os fornos serem aquecidos a lenha. A localização deste local e o circuito da lenha no estabelecimento devem evitar a contaminação dos alimentos;

e) Um local para armazenagem de materiais de acondicionamento e de embalagem. A sua localização deve permitir a ligação às zonas de acondicionamento e embalamento sem passagem pelas zonas de receção de carcaças e de preparação. As características do local de armazenagem devem permitir assegurar que os materiais de embalagem não são contaminados;

f) Um local, segregado da armazenagem dos géneros alimentícios, para armazenagem de detergentes, desinfetantes e outros produtos químicos, em condições de segurança;

g) Uma sala para a preparação e condimentação das carnes, cuja localização deve permitir o acesso direto às câmaras de conservação e à sala de assadura sem passar por áreas suscetíveis de contaminar os géneros alimentícios;

h) Uma sala de assadura, adjacente à sala de preparação e condimentação e com acesso direto à sala de lavagem de equipamentos e utensílios (referida no ponto abaixo);

i) Uma sala destinada à limpeza, desinfeção e armazenagem dos utensílios e equipamentos, que deve dispor de um abastecimento adequado de água quente e fria;

j) Um local destinado ao acondicionamento e embalagem dos produtos finais, munido de mesa(s) de trabalho;

k) Uma zona de expedição dos produtos finais, concebida de modo a minimizar a contaminação por via atmosférica, pela entrada de gases do escape, de poeiras e de insetos;

l) Se os produtos finais forem expedidos refrigerados, congelados ou ultracongelados, câmara(s) frigorífica(s) para armazenagem dos produtos finais, distinta(s) da(s) câmara(s) referida(s) no ponto 2;

m) Uma sala especificamente destinada à venda ao público, caso este tipo de venda seja efetuada no estabelecimento, concebida de modo a impedir a entrada de pessoas indevidamente fardadas e higienizadas nas zonas de laboração;

n) Zona de vestiário e instalações sanitárias que, pela sua localização e conceção, asseguram o circuito adequado dos trabalhadores e permitem o seu fardamento e a sua higienização, antes da entrada das zonas de laboração (*vide 2.2.10*).

2.2.4 — Requisitos Dimensionais

a) A dimensão do estabelecimento e dos seus compartimentos deve facultar espaço de trabalho suficiente para a execução higiénica das operações e permitir a aplicação de boas práticas de higiene, não podendo, em qualquer caso, a área mínima útil de trabalho ser inferior a 1,80 m^2 por trabalhador.

b) O pé direito mínimo do estabelecimento deve ser de 3 metros sendo que, na zona dos fornos, deve dispor-se de uma distância mínima de 2 metros até ao teto ou às partes inferiores das coberturas.

c) As vias de circulação interiores, incluindo as de emergência, devem ter uma largura mínima de 0,90 m de modo a permitir a circulação fácil e segura das pessoas. Se estas vias de circulação apresentarem riscos de queda em altura, devem existir resguardos laterais com uma altura mínima de 0,90 m e, se necessário, rodapé com uma altura mínima de 0,14 m.

d) As escadas fixas devem ter uma largura mínima de 0,90 m e possuir corrimão não interrompido nos patamares, sendo os degraus em piso antiderrapante, ou contendo tiras abrasivas junto ao bordo, e proteções com uma altura mínima de 0,90 m.

e) Os intervalos entre máquinas, instalações ou materiais devem ter uma largura de, pelo menos, 0,60 m.

f) Os compartimentos onde estão instaladas as retretes devem ter as dimensões mínimas de 0,80 m de largura por 1,30 m de profundidade.

2.2.5 — Pavimento

a) O pavimento do estabelecimento deve ser fixo, estável, antiderrapante e sem inclinações perigosas, saliências e cavidades.

b) Nos locais de manipulação dos géneros alimentícios ([1]) o pavimento deve ser constituído por materiais impermeáveis, não absorventes, laváveis, desinfetáveis e não tóxicos e dispor de drenagem adequada, devendo apresentar uma inclinação ligeira e uniforme de 1 a 2 %.

c) Nas áreas adjacentes aos fornos e estufas, os pavimentos devem ainda ser construídos de materiais incombustíveis e resistentes ao fogo.

2.2.6 — Paredes

a) As paredes interiores do estabelecimento devem ser lisas, de fácil limpeza e pintadas de cores claras não brilhantes.

b) Nos locais de manipulação de géneros alimentícios, as paredes devem ainda ser revestidas de materiais impermeáveis, laváveis, não absorventes e não tóxicos.

c) As paredes e partes exteriores dos fornos e estufas devem estar isoladas termicamente ou protegidas de contacto acidental.

2.2.7 — Tetos

a) Os tetos devem apresentar-se lisos, de fácil limpeza, pintados ou revestidos de cor clara e de material incombustível.

b) Nos locais de manipulação de géneros alimentícios, os tetos e os equipamentos neles montados devem ser construídos de modo a facilitar a sua higienização, a evitar o desenvolvimento de fungos, a acumulação de poeiras e o desprendimento de partículas que de qualquer forma possam vir a contaminar os alimentos.

c) A junção entre o teto e as paredes não deve exibir aberturas desprotegidas, de modo a minimizar a contaminação por via atmosférica, pela entrada de fumos, gases, poeiras, insetos e outros animais.

2.2.8 — Portas

a) Nos locais de manipulação de géneros alimentícios, as portas devem apresentar as seguintes características:

• Devem ser lisas, constituídas de materiais não absorventes, facilmente laváveis e desinfetáveis;

• Devem possuir sistemas de fecho adequado e eficiente de forma a permitir o seu ajuste ao pavimento e às paredes, sempre que abram diretamente para o exterior, designadamente as das zonas de receção de matérias primas e de expedição;

• Devem ser isotérmicas nas ligações entre as zonas que carecem de temperatura controlada e as áreas quentes ou exteriores.

b) As portas e os portões que sejam de funcionamento mecânico devem possuir dispositivos de paragem de emergência facilmente identificáveis e acessíveis devendo, em caso de falha de energia, poder abrir-se automaticamente ou por comando manual. As portas e os portões basculantes devem ser transparentes ou possuir painéis transparentes com uma marca opaca a um nível facilmente identificável pelo olhar. As portas e portões automáticos devem estar dotados de sistemas de deteção de movimento (ex. células fotoelétricas) por forma a poderem parar automaticamente.

c) As portas das vias de emergência deverão ser corta-fogo, estar munidas de barras antipânico, abrir para o exterior e estarem devidamente sinalizadas.

2.2.9 — Janelas

a) As características das janelas e das claraboias devem permitir o seu funcionamento em segurança, com isolamento térmico e possibilidade de ajuste de abertura, dispondo de dispositivos de controlo da incidência dos raios solares.

b) Nos locais de manipulação de géneros alimentícios, as janelas e outras aberturas, pela sua conceção e construção, devem evitar a acumulação de sujidade e dispor, quando abram para o exterior, de redes mosquiteiras, removíveis para permitir a sua limpeza, ou de outro sistema que previna a entrada de pragas.

2.2.10 — Instalações sociais

a) As instalações sanitárias:

• Devem ser separadas ou de utilização separada por sexo, não devendo comunicar diretamente com os locais de manipulação de géneros alimentícios;

• Devem conter um lavatório fixo por cada grupo de 10 trabalhadores que cessem simultaneamente o trabalho;

• Destinadas ao sexo masculino, devem conter uma retrete e um urinol;

• Destinadas ao sexo feminino, devem conter uma retrete por cada grupo de 15 trabalhadoras que cessem simultaneamente o trabalho.

b) Os compartimentos, onde estão instaladas as retretes, devem possuir tiragem de ar direta para o exterior, com porta independente a abrir para fora e provida de fecho.

c) Os lavatórios devem ser providos de detergente, não irritante, e de toalhetes individuais de papel ou dispositivo de secagem de mãos.

d) A zona destinada aos vestiários deve comunicar diretamente com as cabinas de chuveiro e os lavatórios, ser separada por sexos e dispor de armários individuais munidos de fechadura ou cadeado.

e) Os chuveiros devem existir na proporção de 1/10 trabalhadores que possam vir a utilizá-los simultaneamente, com água quente e fria, separados ou de utilização separada por sexo.

2.2.11 — Iluminação

a) Deve ser assegurada uma correta intensidade de luz (natural e ou artificial) nas diferentes áreas do estabelecimento, incluindo nas zonas de armazenagem e nas vias de circulação interiores.

b) As lâmpadas existentes nas áreas de manipulação e armazenagem de géneros alimentícios devem possuir proteção antiqueda de partículas em caso de quebra.

2.2.12 — Ventilação

a) Todas as áreas do estabelecimento devem estar equipadas com sistemas de ventilação natural e ou forçada (mecânica) que garanta a exaustão de cheiros, fumos ou vapores e evite condensações e desenvolvimento de bolores, devendo o caudal médio de ar puro (ventilação) ser de pelo menos 30 a 50 m^3 por hora e por trabalhador.

b) O sistema de ventilação deve ser:

• Concebido de forma a evitar a circulação do ar das zonas sujas para as zonas limpas, designadamente da zona de preparação e condimentação para a zona de assadura e embalagem;

• Construído de forma a proporcionar um acesso fácil aos filtros e a outras partes que necessitem de limpeza ou de substituição.

c) Na zona de fornos devem instalar-se cúpulas ou bocas de aspiração ligadas a condutas de evacuação.

2.2.13 — Instalação elétrica

A instalação elétrica deve cumprir as regras técnicas das instalações elétricas previstas na legislação específica aplicável, incluindo as seguintes:

a) Todas as instalações deverão estar dotadas de terra de proteção;

b) Os quadros elétricos deverão:

• Ser de fácil acesso e estar permanentemente desobstruídos;

• Ter portas fechadas à chave e dotadas de sinalização de aviso de perigo de eletrocussão;

• Ser acedidos por pessoa competente;

• Estar instalados em local que não permita a entrada de água e afastados de substâncias combustíveis e ou inflamáveis;

• Estar equipados com um disjuntor diferencial para proteção das pessoas, bem como com disjuntores magnetotérmicos para proteção da instalação contra curto-circuitos e sobreaquecimentos;

• Estar equipados com disjuntores que permitam identificar o circuito por eles alimentado.

c) As tomadas e as fichas devem ser concebidas de forma a que não seja possível o contacto direto com as partes ativas antes, durante e depois da inserção da tomada. Nos locais onde se verifique a possibilidade de contacto com a água, as infraestruturas elétricas deverão ser estanques e assegurar a proteção adequada.

d) A instalação elétrica deve encontrar-se em bom estado de conservação, nomeadamente sem fios descarnados, sem ruturas nos cabos e sem fichas ou tomadas partidas.

e) Os equipamentos de trabalho (máquinas e ferramentas elétricas portáteis) devem garantir a proteção dos trabalhadores contra os riscos de contacto direto ou indireto com a eletricidade.

2.2.14 — Sinalização de segurança

O estabelecimento deve dispor de sinalização de segurança em todos os pontos convenientes, (sinais de saída e de emergência, sinais respeitantes a incêndios, sinais de obrigação, de proibição, de advertência de perigo, sinais para obstáculos, marcação de vias de circulação e iluminação de segurança).

2.2.15 — Águas de abastecimento

a) O estabelecimento deve dispor de uma rede de água potável quente e fria que garanta o correto abastecimento a todos os lavatórios e dispositivos de lavagem.

b) A água não potável, se for usada (no combate a incêndios, produção de vapor ou refrigeração de equipamentos) deve circular em sistemas separados, devidamente identificados, sem que haja ligação ou refluxo para o sistema de água potável.

c) A utilização da água no estabelecimento deve ser otimizada de forma a reduzir os consumos de água e os volumes de águas residuais industriais produzidas.

d) As atividades agroindustriais devem promover o uso eficiente da água, particularmente tendo em consideração as linhas de orientação do Programa Nacional para o Uso Eficiente da Água (PNUEA), aprovado pela Resolução do Conselho de Ministros n.º 113/2005, de 30 de junho.

2.2.16 — Águas residuais

a) O sistema de drenagem de águas residuais deve assegurar a correta drenagem dos pavimentos e estar munido de mecanismos que impeçam os refluxos.

b) Sempre que possível deve ser promovida a reutilização das águas residuais resultantes de processos de extração física (p. e., na indústria dos óleos vegetais), de lavagem de produtos alimentares em bruto e operações de lavagem de embalagens e vasilhame, para outros fins como sendo nas lavagens das instalações fabris, para o uso agrícola na rega e para o transporte das matérias alimentares a processar.

c) Sempre que possível deve ser promovida a reutilização de água com origem noutros processos existentes na unidade industrial ou no uso de água de qualidade inferior, para fins de lavagens de instalações e de equipamentos.

2.2.17 — Águas pluviais

Sempre que possível deve ser promovida a recolha e a utilização de águas pluviais, para fins de lavagens de instalações e de equipamentos.

2.3 — REQUISITOS DOS EQUIPAMENTOS

2.3.1 — Caraterísticas dos materiais

Todos os utensílios, aparelhos, equipamentos e superfícies que entrem em contacto com os alimentos devem ser em material inoxidável, imputrescível, não poroso, não absorvente e não tóxico e devem apresentar uma superfície lisa, lavável e desinfetável.

2.3.2 — Requisitos de instalação dos equipamentos

a) Os equipamentos devem estar instalados de forma a permitir a limpeza da área circundante.

b) Sempre que sejam utilizadas estantes, designadamente nas áreas de armazenagem, estas devem estar estruturadas em função das cargas previstas e estar afixadas às paredes e pavimento de forma a garantir sua estabilidade.

2.3.3 — Lavatórios dos locais de manipulação dos géneros alimentícios

a) Devem existir lavatórios de mãos localizados pelo menos nos seguintes locais: sala de preparação de carcaças, sala de assadura e zona de embalagem e venda ao público.

b) Os lavatórios devem ser dotados de água potável quente e fria, de sistema de acionamento não manual e devem drenar diretamente para a rede de esgotos, mediante ligação dotada de sifão.

c) Junto dos lavatórios devem existir dispositivos dispensadores de detergente e desinfetante das mãos, toalhetes individuais de papel ou dispositivo de secagem de mãos. No caso de serem usados toalhetes individuais, deve existir um contentor para colocação dos mesmos após utilização.

2.3.4 — Dispensador de água potável

O estabelecimento deve dispor de dispensador de água potável, sendo proibido o uso de copos coletivos.

2.3.5 — Equipamento para lavagem e desinfeção do calçado

No circuito entre os vestiários e a entrada na zona de laboração deve existir um equipamento para lavagem e desinfeção do calçado, dotado de água potável corrente, munido de sistema de escoamento adequado.

2.3.6 — Fornos

a) As portas dos fornos devem ser concebidas por forma que as manobras de abertura e fecho sejam fáceis e seguras, devendo permitir a sua imobilização na posição de abertura.

b) No caso da potência térmica dos fornos ser superior a 100 KWth, as suas chaminés devem cumprir as normas técnicas constantes na Portaria n.º 263/2005, de 17 de março e valores limite constantes na Portaria n.º 675/2009, de 23 de junho.

2.3.7 — Equipamentos frigoríficos

As câmaras frigoríficas de conservação das carnes, dos produtos acabados e de outros géneros alimentícios, devem dispor de:

a) Equipamentos frigoríficos capazes de manter as carnes (matéria-prima) a uma temperatura inferior ou igual a 3°C, 7°C, -12°C ou -18°C, consoante se trate, respetivamente, de vísceras refrigeradas, carnes refrigeradas, carnes congeladas ou carnes ultracongeladas;

b) Equipamentos frigoríficos capazes de manter produtos finais a uma temperatura refrigerada de conservação. Caso se trate de produto congelado ou ultracongelado, os equipamentos frigoríficos devem ser capazes de manter os géneros alimentícios a uma temperatura de -12°C ou -18°C, respetivamente;

c) Equipamento frigorífico capaz de provocar um abaixamento rápido da temperatura, caso se proceda à distribuição de produto final refrigerado;
d) Equipamento frigorífico adequado à congelação ou ultracongelação de géneros alimentícios, caso se proceda a estas operações;
e) Dispositivos que permitam o controlo/leitura da temperatura a que os alimentos são conservados;
f) Dispositivo de registo da temperatura de armazenagem, no caso específico de alimentos ultracongelados;
g) Iluminação e espaço suficiente para a inspeção e a manutenção dos condensadores;
h) Portas com fechos que permitam a sua abertura tanto do exterior como do interior, e no caso de disporem de fechadura, devem existir dispositivos de alarme, acionáveis no interior da câmara, que comuniquem com o exterior.

2.3.8 — Embalagens

Os materiais de acondicionamento e embalagem, quando reutilizáveis, devem ser constituídos por materiais fáceis de limpar e desinfetar.

2.3.9 — Outros requisitos específicos em matéria de equipamentos

***a*) Equipamentos a gás/termoacumulador**

• Os esquentadores devem ser instalados em locais ventilados, com exaustão de gases e fumos para o exterior e não devem ser instalados em locais fechados, nomeadamente em casas de banho, dispensas e garagens.
• A eventual armazenagem de garrafas de GPL deverá satisfazer as seguintes condições:

○ É apenas permitida a existência de garrafas de GPL amovíveis, cheias ou vazias, desde que a sua capacidade global não exceda 1,500 dm^3, por metro quadrado de área útil da oficina ou nave industrial;
○ No caso de utilização de garrafas amovíveis com capacidade unitária inferior a 30 dm^3, estas não devem ser agrupadas em mais de quatro unidades por grupo.

• Caso a quantidade de GPL armazenada esteja sujeita a controlo prévio/licenciamento, o mesmo deve ser obtido nos termos da legislação aplicável.
• Caso seja instalado termoacumulador, o industrial deverá estar na posse de termo de responsabilidade técnica de montagem, garantindo-se a utilização da proteção diferencial de alta sensibilidade.

***b*) Máquinas**

As máquinas instaladas devem satisfazer as exigências essenciais de segurança e saúde aplicáveis, incluindo declaração CE de conformidade, marcação CE e manual de instruções em português.

***c*) Elementos móveis dos equipamentos de trabalho**

Os elementos móveis dos equipamentos de trabalho que possam causar acidentes por contacto mecânico devem ter protetores que impeçam o acesso às zonas perigosas ou dispositivos que interrompam o movimento dos elementos móveis antes do acesso a essas zonas.

***d*) Equipamentos de proteção individual**

Os equipamentos de proteção individual contra os riscos resultantes das operações efetuadas devem encontrar-se disponíveis para os trabalhadores. Estes equipamentos devem ser distribuídos individualmente e, mantidos em adequadas condições de conservação e higiene.

***e*) Material de primeiros socorros**

O estabelecimento deve dispor de material de primeiros socorros de fácil acesso e devidamente sinalizado.

***f*) Equipamentos de combate a incêndios**

• Os meios de combate a incêndios devem estar disponíveis, ser os adequados, encontrarem-se sinalizados e em condições operacionais.
• Na ausência de outro critério de dimensionamento devidamente justificado, os extintores devem ser calculados à razão de:

○ 18 L de agente extintor padrão por 500 m^2 ou fração de área de pavimento do piso em que se situem;
○ Um por cada 200 m^2 de pavimento do piso ou fração, com um mínimo de dois por piso.

• Os extintores devem ser convenientemente distribuídos, sinalizados sempre que necessário e instalados em locais bem visíveis, colocados em suporte próprio de modo a que o seu manípulo fique a uma altura não superior a 1,2 m do pavimento e localizados preferencialmente:

○ Nas comunicações horizontais ou, em alternativa, no interior das câmaras corta-fogo, quando existam;
○ No interior dos grandes espaços e junto às suas saídas.

• As cozinhas devem ser dotadas de mantas ignífugas em complemento dos extintores.

2.4 — ASPETOS OPERACIONAIS
2.4.1 — Higiene e Segurança Alimentar

***a*) Procedimentos baseados no sistema HACCP ([2])**

O industrial deve estabelecer um procedimento ou procedimentos baseados nos princípios HACCP.
Deve existir uma abordagem fundamentada aos perigos envolvidos nas operações, nomeadamente a sua identificação, avaliação e formas de controlo e registo ([3]). O tratamento térmico deve assegurar a eliminação dos perigos biológicos relevantes.

***b*) Pré-requisitos do sistema HACCP**

Para efeitos de execução do disposto do ponto anterior, o industrial deve:

• Definir um fluxograma, que inclua a descrição das operações ([4]);
• Dispor de planta com marcação dos circuitos funcionais de pessoal, géneros alimentícios (matérias-primas, produtos intermédios, produto final), matérias subsidiárias (lenha e material de acondicionamento e embalagem) e da rede de águas e esgotos;
• Definir procedimentos de controlo de matérias-primas, que assegurem que provêm de estabelecimentos aprovados, que estão devidamente identificadas e ou rotuladas, que se apresentem a uma temperatura que cumpra os valores definidos na legislação em vigor e que não apresentem contaminações. No caso dos materiais de acondicionamento e embalagem, o controlo deve assegurar que os materiais são próprios para entrar em contacto com os géneros alimentícios,
• Definir procedimentos de higienização e desinfeção das instalações, equipamentos e utensílios;
• Definir procedimentos de controlo do acesso às instalações por parte de animais domésticos e pragas;
• Definir um plano de controlo analítico, de acordo com a análise de risco, de superfícies, utensílios e equipamentos, produtos finais e água;
• Definir procedimentos de supervisão e instrução e ou formação do pessoal que manuseia os alimentos, em matéria de higiene dos géneros alimentícios;
• Implementar boas práticas de fabrico.

***c*) Rastreabilidade**

O industrial deve definir procedimentos que permitam identificar o fornecedor de um género alimentício, ou de qualquer outra substância destinada a ser incorporada num género alimentício ou com probabilidades de o ser e identificar outros operadores a quem tenham sido fornecidos os seus produtos, de forma a assegurar a rastreabilidade.

2.4.2 — Segurança e Saúde no Trabalho

***a*) Organização dos serviços de saúde e segurança no trabalho**

O industrial deve organizar os serviços de segurança e saúde no trabalho de acordo com as seguintes modalidades, previstas no artigo 74.º da referida Lei n.º 102/2009, de 10 de setembro:

i. Serviço externo ([5]), ou, quando legalmente admitido,
ii. Regime simplificado (atividade de segurança exercida pelo empregador ou por trabalhador designado) ([6]).

Qualquer que seja a modalidade adotada, a empresa ou o estabelecimento, deve ter uma estrutura interna que assegure as atividades de primeiros socorros, de combate a incêndios e de evacuação de instalações, as medidas que devem ser adotadas e a identificação dos trabalhadores responsáveis pela sua aplicação, bem como assegurar os contactos necessários com as entidades externas competentes para realizar aquelas operações e as de emergência médica.

***b*) Verificações periódicas e extraordinárias dos equipamentos de trabalho**

Devem ser asseguradas verificações periódicas e extraordinárias dos equipamentos de trabalho, devendo estar disponíveis registos que evidenciem o cumprimento deste requisito, bem como os respetivos relatórios.

***c*) Prevenção de riscos profissionais**

O estabelecimento deve dispor de um plano escrito de prevenção de riscos profissionais, integrando a todos os níveis e, para o conjunto das atividades da empresa, a avaliação dos riscos e as respetivas medidas de prevenção.

Na tabela seguinte, identificam-se as seguintes medidas preventivas:

ATIVIDADES	MEDIDAS PREVENTIVAS
RECEÇÃO DE MATÉRIAS-PRIMAS	• UTILIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS AUXILIARES PARA A MOVIMENTAÇÃO MANUAL DE CARGAS, QUANDO ESTA FOR SUPERIOR A 20 KG; • ORGANIZAÇÃO DO TRABALHO (CIRCUITOS DAS MATÉRIAS PRIMAS E ROTATIVIDADE).
CONGELAÇÃO	• UTILIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE MOVIMENTAÇÃO DE CARGAS; • ORGANIZAÇÃO DO TRABALHO (CIRCUITOS DAS MATÉRIAS PRIMAS E ROTATIVIDADE); • DISPONIBILIZAÇÃO DE VESTUÁRIO ADEQUADO AOS TRABALHADORES.
ARMAZENAGEM (INCLUI CÂMARAS FRIGORÍFICAS).	• ESTANTES E PRATELEIRAS ESTRUTURADAS E ESTABILIZADAS EM FUNÇÃO DAS CARGAS PREVISÍVEIS; • O EMPILHAMENTO DE MATERIAIS, NOMEADAMENTE A LENHA, DEVE SER FEITO DE FORMA SEGURA, TENDO EM ATENÇÃO QUE OS MATERIAIS DEVEM SER EMPILHADOS SOBRE BASES RESISTENTES, NÃO DEVENDO A SUA ALTURA COMPROMETER A ESTABILIDADE DA PILHA, A DISTRIBUIÇÃO DA LUZ NATURAL OU ARTIFICIAL, A CIRCULAÇÃO NAS VIAS DE PASSAGEM, O FUNCIONAMENTO EFICAZ DE EQUIPAMENTOS OU DE MATERIAL DE LUTA CONTRA INCÊNDIOS, E NÃO DEVENDO EXISTIR ELEMENTOS SALIENTES QUE POSSAM CAUSAR EMBATES OU TROPEÇÕES; • UTILIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE MOVIMENTAÇÃO DE CARGAS; • ORGANIZAÇÃO DO TRABALHO (CIRCUITOS DAS MATÉRIAS PRIMAS E ROTATIVIDADE); • DISPONIBILIZAÇÃO DE VESTUÁRIO ADEQUADO AOS TRABALHADORES).
PREPARAÇÃO DE CONDIMENTO	• ALTURA DOS PLANOS DE TRABALHO (MESAS, BANCADAS) ADEQUADA ÀS TAREFAS E AOS OPERADORES.
SALA DE PREPARAÇÃO DA CARCAÇA E DA CONDIMENTAÇÃO.	• COLOCAÇÃO DE EQUIPAMENTO DE TRABALHO CORTANTE E PERFURANTE EM LOCAL RESERVADO E ADEQUADO.
CONFEÇÃO E TRATAMENTO TÉRMICO	• VENTILAÇÃO DAS INSTALAÇÕES; • DISPONIBILIZAÇÃO DE ÁGUA POTÁVEL; • ORGANIZAÇÃO DO TRABALHO (PAUSAS CURTAS E FREQUENTES EM LOCAL MAIS FRESCO); • COLOCAÇÃO DE EQUIPAMENTO DE TRABALHO CORTANTE E PERFURANTE EM LOCAL RESERVADO; • DISPONIBILIZAÇÃO DE LUVAS E VESTUÁRIO ADEQUADOS AOS TRABALHADORES.
ARREFECIMENTO RÁPIDO	• DISPONIBILIZAÇÃO DE VESTUÁRIO ADEQUADO AOS TRABALHADORES.
CORTE EM PEDAÇOS	• ALTURA DOS PLANOS DE TRABALHO (MESAS, BANCADAS) ADEQUADA ÀS TAREFAS E AOS OPERADORES; • COLOCAÇÃO DE EQUIPAMENTO DE TRABALHO CORTANTE EM LOCAL RESERVADO; • DISPONIBILIZAÇÃO DE LUVAS DE MALHA DE AÇO.
ACONDICIONAMENTO E EMBALAGEM	• ALTURA DOS PLANOS DE TRABALHO (MESAS, BANCADAS) ADEQUADA ÀS TAREFAS E AOS OPERADORES.
ARMAZENAGEM E EXPEDIÇÃO A FRIO	• DISPONIBILIZAÇÃO DE VESTUÁRIO ADEQUADO AOS TRABALHADORES.
LIMPEZA DE EQUIPAMENTOS E INSTALAÇÕES (UTILIZAÇÃO DE DESINFETANTES E DETERGENTES).	• DISPONIBILIZAÇÃO DE FICHAS DE DADOS DE SEGURANÇA DOS PRODUTOS; • ADEQUADA ARMAZENAGEM E ROTULAGEM; • DISPONIBILIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL ADEQUADOS.

2.4.3 — Ambiente

2.4.3.1 — Recursos hídricos

a) Caso o estabelecimento utilize água proveniente de captação própria de águas superficiais ou subterrâneas ([7]) deve dispor de título de utilização de recursos hídricos, ou do correspondente título padronizado, se aplicável, ou parecer positivo à comunicação prévia, emitido pela Agência Portuguesa do Ambiente.

b) O disposto na alínea anterior deve ter em consideração o artigo 2.º do Decreto-Lei n.º 306/2007, de 27 de agosto, uma vez que a qualidade da água utilizada para fabrico, transformação, conservação ou comercialização de produtos ou substâncias, assim como a utilizada na limpeza de superfícies, objetos e materiais que podem estar em contacto com os alimentos deve ser igual à exigida para o consumo humano, exceto quando a utilização dessa água não afeta a salubridade do género alimentício na sua forma acabada. A utilização de captações próprias

para os processos que interfiram com a salubridade dos alimentos só é permitida se não houver a possibilidade de ligação à rede pública de abastecimento, devendo ser implementado neste caso um sistema de tratamento necessário, ou nos casos das indústrias já existentes desde que possuam um sistema de tratamento que comprovadamente produz uma água equiparada à definida no Decreto-Lei n.º 306/2007.

c) Se o estabelecimento estiver ligado ao sistema público de drenagem de águas residuais, deve dispor de autorização expressa da respetiva entidade gestora, conforme disposto no artigo 54.º do Decreto-Lei n.º 226-A/2007, de 31 de maio.

d) No caso de rejeição de águas residuais no meio hídrico ou no solo (sistema autónomo doméstico seguido de órgão de infiltração no terreno), o estabelecimento deve dispor de título de utilização de recursos hídricos emitido pela Agência Portuguesa do Ambiente ou, no caso de rejeição águas residuais domésticas no solo, e se tal for a opção do industrial, do correspondente título padronizado, nos casos aplicáveis.

e) No caso do estabelecimento se localizar em terrenos do domínio hídrico deve dispor de título de utilização de recursos hídricos emitido pela Agência Portuguesa do Ambiente.

f) Os pedidos de emissão de título de utilização de recursos hídricos devem ser submetidos no Sistema Integrado de Licenciamento do Ambiente (SILiAmb) em https://siliamb.apambiente.pt.

2.4.3.2 — Resíduos

a) Sempre que o estabelecimento produza resíduos que não possam ser equiparados a resíduos urbanos (resíduos que pela sua natureza e composição são semelhantes aos resíduos provenientes de habitações e cuja produção diária não ultrapassa 1100 litros), deve ser assegurada, na gestão dos mesmos o cumprimento do disposto no Decreto-Lei n.º 178/2006, de 5 de setembro, alterado e republicado pelo Decreto-Lei n.º 73/2011, de 17 de junho, nomeadamente:

i. Adoção de medidas de gestão de substâncias, materiais ou produtos, quando aplicável, destinadas a reduzir a quantidade, a perigosidade e os impactes adversos no ambiente e na saúde humana dos resíduos produzidos;

ii. Separação dos resíduos na origem, por fluxos e fileiras, de forma a promover a sua valorização;

iii. Armazenamento dos resíduos produzidos de modo a não provocar danos para o ambiente, nem para a saúde humana, instalando-se, sempre que necessário, sistemas de contenção/retenção secundária de eventuais escorrências e ou derrames;

iv. Encaminhamento dos resíduos produzidos para operadores autorizados para a sua valorização ou eliminação, assegurando que o seu transporte é acompanhado, até à entrada em vigor das e-GAR (Guia de Acompanhamento de Resíduos Electrónica), por guia preenchida em triplicado, em Modelo n.º 1428 da Imprensa Nacional — Casa da Moeda;

v. Registo no sistema integrado de registo electrónico de resíduos (SIRER) a efetuar no prazo de um mês após o inicio da atividade ou do funcionamento do estabelecimento, bem como registo anual da informação relativa à produção de resíduos, por código da Lista Europeia de Resíduos, até 31 de março do ano seguinte ao do ano civil a reportar caso o estabelecimento produza qualquer quantidade de resíduos perigosos ou produza resíduos não urbanos e empregue mais de 10 trabalhadores;

b) Aderir a um sistema de gestão que assegure o cumprimento do princípio da responsabilidade alargada do produtor.

2.4.3.3 — Emissão para o ar

O estabelecimento encontra-se abrangido pelo Decreto-Lei n.º 78/2004, de 3 de abril, relativo à prevenção de poluentes para a atmosfera, e portarias regulamentares conexas, sempre que tenha fontes pontuais ou fontes difusas de emissão de poluentes para o ar devendo observar o constante nesses diplomas quanto:

I. Ao dimensionamento da chaminé cuja altura deve respeitar a resultante da metodologia de cálculo fixada na Portaria n.º 263/2005, de 17 de março;

II. Ao cumprimento dos valores limite de emissão (VLE) aplicáveis, estipulados nas Portarias n.º 675/2009, de 23 de junho, n.º 677/2009, de 23 de junho e ou n.º 286/93, de 12 de março;

III. Ao autocontrolo das emissões de poluentes atmosféricos cujo regime de monitorização de cada poluente é determinado em função dos caudais mássicos, fixados na Portaria n.º 80/2006, de 23 de janeiro alterado pela Portaria n.º 676/2009, de 23 de junho;

IV. Ao envio dos resultados da monitorização pontual para a Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional competente e dos resultados da monitorização em contínuo (juntamente com os resultados pontuais dessa mesma empresa) para a Agência Portuguesa do Ambiente;

V. Às medidas especiais para a minimização das emissões difusas, previstas no Decreto-Lei n.º 78/2004, de 3 de abril.

2.4.3.4 — Ruído ambiente

O Regulamento Geral do Ruído (RGR), aprovado pelo Decreto-Lei n.º 9/2007, de 17 de janeiro, será aplicável às instalações agroindustriais caso estas consubstanciem, no caso de alterações de uma instalação existente, ou venham a consubstanciar, no caso de novas instalações, o conceito de "atividade ruidosa permanente" conforme definição constante da alínea *a*) do art.º 3.º do RGR. Ou seja, o ruído produzido pela instalação existente, terá de ser, pelo menos, audível (avaliação qualitativa) junto de um ou mais recetores sensíveis (edifício habitacional, escolar, hospitalar ou similar ou espaço de lazer, com utilização humana). Caso a condição anterior se verifique, deve evidenciar o cumprimento dos requisitos acústicos estabelecidos no n.º 1 do art.º 13.º do RGR, apresentando à entidade coordenadora do licenciamento uma avaliação acústica (n.º 9 do art.º 13.º do RGR) que reveste a forma de ensaio acústico a realizar junto do ou no recetor e, caso aplicável, a apresentação de medidas de prevenção e controlo do ruído.

Para novas instalações, terá que ser realizado um estudo previsional que demonstre a viabilidade do cumprimento dos requisitos acústicos estabelecidos no n.º 1 do art.º 13.º do RGR sob condições normais de funcionamento da instalação agroindustrial.

2.5 — FLEXIBILIDADE

Eventuais desvios às condições de instalação e exploração constantes do presente título poderão ser admitidos, uma vez demonstrada pelo industrial a sua compatibilidade com os objetivos relativos à segurança alimentar, segurança e saúde no trabalho e ambiente prosseguidos pela legislação aplicável.

([1]) Os locais de manipulação de géneros alimentícios compreendem os locais onde os alimentos são manuseados, preparados e armazenados.

([2]) HACCP — Hazard Analysis and Critical Control Points (em português "APPCC — Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo") é um método sistemático e documentado de controlo de segurança alimentar, concebido para prevenir, eliminar e ou detetar perigos.

([3]) Devem ser consideradas as recomendações constantes no documento de orientação sobre a aplicação de procedimentos baseados nos princípios HACCP e sobre a simplificação da aplicação dos princípios HACCP, disponível em http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_haccp_pt.pdf.

([4]) O fluxograma constante no anexo II é meramente indicativo e inclui, complementarmente, um conjunto de boas práticas de higiene que devem ser observadas durante a laboração.

([5]) O serviço externo é desenvolvido por entidade autorizada pela ACT (no âmbito da segurança no trabalho) e pela DGS (no âmbito da saúde no trabalho) que, mediante contrato com o empregador, por escrito, realiza as atividades principais (descritas no artigo n.º 98.º da Lei n.º 102/2009, de 10 de setembro), que visam prevenir os riscos profissionais e promover a segurança e saúde dos trabalhadores.

([6]) No estabelecimento ou conjunto de estabelecimentos distanciados até 50 km do de maior dimensão, que empregue no máximo 9 trabalhadores, as atividades de segurança no trabalho podem ser exercidas diretamente pelo próprio empregador, ou por um ou mais trabalhadores designados, se possuírem formação adequada, dispuserem de tempo e de meios e permanecerem habitualmente no estabelecimento. O exercício desta atividade depende de autorização expressa da ACT a requerer em modelo próprio disponível no sítio eletrónico desta entidade.

([7]) No caso de abastecimento de água para consumo humano, só é admissível o recurso a este tipo de captação se a rede pública não se encontrar disponível, ou seja, se a mesma se encontrar a uma distância superior a 20 metros do estabelecimento a servir.

ANEXOS

I — LEGISLAÇÃO (*vide 2.1*)

❖ SISTEMA DA INDÚSTRIA RESPONSÁVEL

• Decreto-Lei n.º 169/2012, de 1 de agosto

Aprova o Sistema da Indústria Responsável (SIR)

❖ SEGURANÇA ALIMENTAR

• Regulamento (CE) n.º 178/2002, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro

Estabelece os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios

• Regulamento (CE) n.º 852/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril

Relativo à higiene dos géneros alimentícios

• Regulamento (CE) n.º 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril

Estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal

• Regulamento (CE) n.º 2073/2005, da Comissão, de 15 de novembro

Relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios

• Regulamento (CE) n.º 1069/2009, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de outubro

Define regras sanitárias relativas a subprodutos animais e produtos derivados não destinados ao consumo humano

• Regulamento (CE) n.º 37/2005, da Comissão, de 12 de janeiro

Relativo ao controlo das temperaturas nos meios de transporte e nas instalações de depósito e armazenagem de alimentos ultracongelados destinados à alimentação humana

• Portaria n.º 1129/2009, de 1 de outubro

Relativa ao controlo metrológico dos instrumentos de medição e registo da temperatura a utilizar nos meios de transporte nas instalações de depósito e armazenagem dos alimentos a temperatura controlada

• Decreto-Lei n.º 226-A/2007, de 31 de maio

Regime jurídico da utilização dos recursos hídricos

• Decreto-Lei n.º 306/2007, de 27 de agosto

Estabelece o regime da qualidade da água destinada ao consumo humano

• Decreto-Lei n.º 194/2009, de 20 de agosto

Estabelece o regime jurídico dos serviços municipais de abastecimento público de água, de saneamento de águas residuais urbanas e de gestão de resíduos sólidos

❖ SEGURANÇA E SAÚDE NO TRABALHO

• Portaria n.º 53/71 de 3 de fevereiro

Aprova o Regulamento Geral de Segurança e Higiene do Trabalho nos Estabelecimentos Industriais

• Portaria n.º 702/80, de 22 de setembro

Altera a Portaria n.º 53/71 de 03 de fevereiro, que aprova o Regulamento Geral de Segurança e Higiene do Trabalho nos Estabelecimentos Industriais

• Portaria n.º 1081/91, de 24 de outubro

Estabelece regras uniformes de fabrico e de montagem de termoacumuladores elétricos

• Decreto-Lei n.º 347/93, de 1 de outubro

Transpõe a Diretiva n.º 89/654/CEE, do Conselho, de 30.10, relativa às prescrições mínimas de segurança e de saúde nos locais de trabalho

• Portaria n.º 987/93, de 6 de outubro

Estabelece a regulamentação das prescrições mínimas de segurança e saúde nos locais de trabalho

• Decreto-Lei n.º 330/93, de 25 de setembro

Estabelece as prescrições mínimas de segurança e de saúde na movimentação manual de cargas.

• Decreto-Lei n.º 348/93, de 1 de outubro

Estabelece as prescrições mínimas de segurança e de saúde dos trabalhadores na utilização de equipamentos de proteção individual

• Decreto-Lei n.º 141/95, de 14 de junho

Estabelece as prescrições mínimas para a sinalização de segurança e de saúde no trabalho

• Portaria n.º 1456-A/95, de 11 de dezembro

Regulamenta as prescrições mínimas de colocação e utilização da sinalização de segurança e de saúde no trabalho

• Portaria n.º 460/2001, de 8 de maio

Aprova o Regulamento de Segurança das Instalações de Armazenagem de GPL com capacidade até 200 m^3

• Despacho n.º 22 333/2001, de 30 de outubro

Aprova a instrução técnica complementar para reservatórios de GPL

• Decreto-Lei n.º 236/2003, de 30 de setembro

Estabelece as prescrições mínimas destinadas a promover a melhoria da proteção da segurança e da saúde dos trabalhadores suscetíveis de exposição a riscos derivados de atmosferas explosivas no local de trabalho.

• Decreto-Lei n.º 50/2005, de 25 de fevereiro

Estabelece as prescrições mínimas de segurança e de saúde para a utilização pelos trabalhadores de equipamentos de trabalho,

• Decreto-Lei n.º 226/2005, de 28 de dezembro

Estabelece os procedimentos de aprovação das regras técnicas das instalações elétricas de baixa tensão

• Portaria n.º 949-A/2006, de 29 de dezembro

Aprova as Regras Técnicas das Instalações Elétricas de Baixa Tensão

• Decreto-Lei n.º 220/2008, de 12 de novembro

Estabelece o regime jurídico da segurança contra incêndios em edifícios, abreviadamente designado por SCIE

• Portaria n.º 1532/2008, de 29 de dezembro

Aprova o Regulamento Técnico de Segurança contra Incêndio em Edifícios (SCIE)

• Lei n.º 102/2009, de 10 de setembro

Regulamenta o regime jurídico da promoção e prevenção da segurança e saúde no trabalho

• Decreto-Lei n.º 90/2010, de 22 de julho

Aprova o novo regulamento de instalação, de funcionamento, de reparação e de alteração de equipamentos sob pressão

• Informação Técnica n.º 1/2010 da Direção-Geral de Saúde

Conteúdo da mala/caixa/armário de primeiros socorros (disponível em www.dgs.pt, micro site de saúde ocupacional)

• Documento de Referência da Segurança e Saúde do Trabalho (SST): ACT/DGS, dezembro, 2013

Atuação dos Industriais no âmbito do SIR

❖ AMBIENTE

■ Recursos hídricos

• Lei n.º 58/2005, de 29 de dezembro, alterada e republicada pelo Decreto-Lei n.º 130/2012 de 22 de junho

Aprova a Lei da Água, estabelecendo as bases e o quadro institucional para a gestão sustentável das águas

• Decreto-Lei n.º 226-A/2007, de 31 de maio

Estabelece o regime da utilização dos recursos hídricos

■ Resíduos

• Decreto-Lei n.º 178/2006, de 5 de setembro, alterado e republicado pelo Decreto-Lei n.º 73/2011, de 17 de junho

Estabelece o regime geral da gestão de resíduos

• Portaria n.º 335/97, de 16 de maio.

Fixa as regras a que fica sujeito o transporte de resíduos dentro do território nacional

• Portaria n.º 1408/2006, de 18 de dezembro

Aprova o Regulamento de Funcionamento do Sistema Integrado de Registo Eletrónico de Resíduos

■ **Emissões para o ar**

• **Decreto-Lei n.º 78/2004, de 3 de abril**

Estabelece o regime da prevenção e controlo das emissões de poluentes para a atmosfera, fixando os princípios, objetivos e instrumentos apropriados à garantia da proteção do recurso natural ar, bem como as medidas, procedimentos e obrigações dos operadores das instalações abrangidas, com vista a evitar ou reduzir a níveis aceitáveis a poluição atmosférica originada nessas mesmas instalações

• **Portaria 263/2005, de 17 de março**

Fixa novas regras para o cálculo da altura de chaminés e define as situações em que devem para esse efeito ser realizados estudos de poluentes

• **Portaria 675/2009, de 23 de junho**

Fixa os valores limite de emissão de aplicação geral (VLE gerais) aplicáveis às instalações abrangidas pelo Decreto-Lei n.º 78/2004, de 3 de abril

• **Portaria 676/2009, de 23 de junho**

Estabelece os limiares mássicos mínimos e máximos de poluentes atmosféricos

• **Diretrizes relativas à descarga de poluentes na atmosfera, IA, Lisboa 2006**

(disponível em http://www.apambiente.pt/index.php?ref=16&subref=82&sub2ref=314)

• **Diretrizes relativas ao regime de monitorização (Decreto-Lei n.º 78/2004, de 3 de abril), APA, Amadora, 2008**

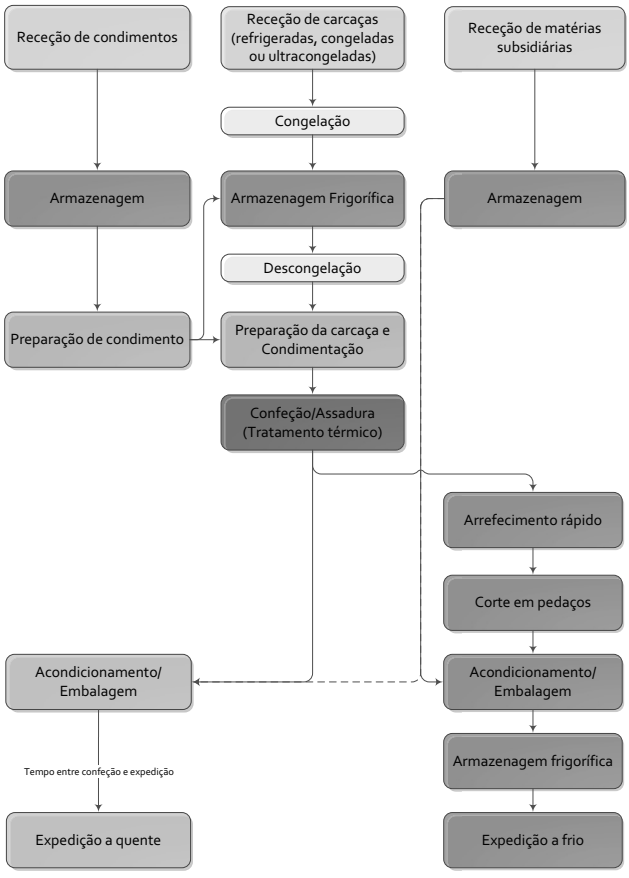
(disponível em http://www.apambiente.pt/index.php?ref=16&subref=82&sub2ref=314)

■ **Ruído ambiente**

• **Decreto-Lei n.º 9/2007, de 17 de janeiro**

Regulamento Geral do Ruído

II — FLUXOGRAMA



Texto de apoio ao Fluxograma

Receção de matérias-primas

√ A descarga de matérias-primas deve possibilitar a sua transferência rápida para o local de armazenagem frigorífica, assegurando a manutenção da cadeia de frio.

Armazenagem

√ Após a receção, as carnes devem ser armazenadas em câmara frigorífica que permita uma conservação a temperatura adequada e a sua correta estiva, para que o ar circule entre as peças e sem estarem encostadas às paredes. A temperatura de conservação deve ser monitorizada e mantida sob controlo.

√ Nos locais onde são armazenados géneros alimentícios, não devem ser armazenados materiais ou produtos que os possam contaminar.

√ No local onde são armazenados os produtos de limpeza e desinfeção não devem ser armazenados ou manipulados géneros alimentícios, materiais de embalagem ou outros materiais que possam vir a entrar em contacto com os géneros alimentícios.

Congelação e descongelação

√ A carne destinada à congelação deve ser congelada sem demoras injustificadas.

√ A descongelação das carnes deve ocorrer numa câmara de refrigeração. Os líquidos de escorrimento resultantes da descongelação devem ser adequadamente drenados.

Preparação

√ Após a preparação do condimento, este deve ser acondicionado em material destinado a entrar em contacto com géneros alimentícios e armazenado em condições de refrigeração, caso não seja usado imediatamente.

√ A preparação e condimentação das carnes devem ser realizados de modo higiénico e todos os procedimentos devem evitar a contaminação do produto.

Assadura

√ A temperatura e a duração da assadura devem ser mantidas sob controlo, através de monitorização.

√ A introdução de lenha para o abastecimento dos fornos deve fazer-se num momento em que não esteja a ocorrer manipulação dos alimentos. No fim desta operação, os trabalhadores devem proceder à mudança de roupa de trabalho e à higienização das mãos, antes de executarem outras tarefas de manipulação de alimentos.

√ Depois de lavados e desinfetados, os utensílios devem ser armazenados higienicamente, num local adequado.

Arrefecimento

√ Quando são expedidos frios, os produtos devem sofrer um prévio processo de arrefecimento rápido, em equipamento frigorífico adequado, de uso exclusivo, de modo a reduzir rapidamente a temperatura do género alimentício no seu interior térmico após a saída do forno.

√ Posteriormente, os produtos devem ser pré-embalados e armazenados em equipamento frigorífico a uma temperatura adequada, dimensionado e equipado de forma a permitir a correta conservação dos produtos e a monitorizar as respetivas temperaturas.

Acondicionamento e embalagem

√ A montagem das caixas de embalagem deve ser executada numa zona ou numa altura em que não estejam presentes géneros alimentícios, de forma a não promover a sua contaminação.

√ As caixas de acondicionamento do produto devem ser introduzidas na zona de confeção/venda já montadas.

SISTEMA DA INDÚSTRIA RESPONSÁVEL (SIR)

TÍTULO PADRONIZADO INTEGRADO (TPI)

AGROINDÚSTRIA

NOTA PRÉVIA

• O Título Padronizado Integrado (TPI) de instalação e exploração de estabelecimento de agroindústria (adiante designado por título) contém as condições padrão de instalação e exploração de estabelecimento industrial no domínio da segurança alimentar, segurança

e saúde no trabalho e ambiente para efeitos de exercício destas atividades.

• A adesão ao título de instalação e exploração de estabelecimento de agroindústria constitui uma opção do industrial, a qual, uma vez exercida, o habilita ao exercício desta atividade mediante o cumprimento das condições definidas no mesmo, sem prejuízo da respetiva eficácia estar condicionada:

▪ À obtenção prévia, do alvará de utilização emitido pela câmara territorialmente competente ou verificado o respetivo deferimento tácito. O título de utilização em referência deverá reportar expressamente o uso industrial da instalação, salvo os estabelecimentos industriais enquadráveis na parte 2-A e ou 2-B do Anexo I ao SIR, em que se aplicam os critérios fixados no n.º 6 e 7 do artigo 8.º do SIR;

▪ À apreciação positiva de cópia da apólice de seguro de responsabilidade civil aplicável aos estabelecimentos tipo 2, como previsto no artigo 4.º do SIR.

• A adesão ao título de instalação e exploração de estabelecimento de agroindústria não dispensa, nos casos em que sejam utilizadas matérias-primas de origem animal não transformadas, a aprovação do estabelecimento em causa pela DGAV, autoridade responsável pela segurança alimentar, mediante vistoria a realizar previamente ao início de exploração, em cumprimento do disposto no artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril.

• Pode solicitar a aplicação deste título, qualquer operador que submeta um processo de licenciamento enquadrável nos regimes de comunicação prévia com prazo e mera comunicação prévia.

Índice

1 — ÂMBITO DE APLICAÇÃO
2 — CONDIÇÕES PADRÃO DE INSTALAÇÃO E EXPLORAÇÃO
2.1 — ENQUADRAMENTO LEGAL
2.2 — REQUISITOS DAS INSTALAÇÕES
2.2.1 — Princípios gerais
2.2.2 — Localização
2.2.3 — Conceção
2.2.4 — Requisitos dimensionais
2.2.5 — Pavimentos
2.2.6 — Paredes
2.2.7 — Tetos
2.2.8 — Portas
2.2.9 — Janelas
2.2.10 — Vias normais e de emergência
2.2.11 — Cais e rampas de carga
2.2.12 — Instalações sociais
2.2.13 — Iluminação
2.2.14 — Ventilação
2.2.15 — Instalação elétrica
2.2.16 — Sinalização de segurança
2.2.17 — Águas de abastecimento
2.2.18 — Águas residuais
2.2.19 — Águas pluviais
2.3 — REQUISITOS DOS EQUIPAMENTOS/MATERIAIS
2.3.1 — Requisitos de instalação dos equipamentos
2.3.2 — Lavatórios dos locais de manipulação dos géneros alimentícios
2.3.3 — Dispensador de água potável
2.3.4 — Contentores para colocação de resíduos e subprodutos alimentares
2.3.5 — Equipamentos frigoríficos
2.3.6 — Embalagens
2.3.7 — Caraterísticas dos materiais
2.3.8 — Termoacumulador
2.3.9 — Equipamentos sob pressão
2.3.10 — Armazenagem de combustíveis
2.3.11 — Equipamentos de trabalho (Máquinas, aparelhos, ferramentas ou instalações utilizadas no trabalho)
2.3.12 — Equipamentos de proteção individual
2.3.13 — Material de primeiros socorros
2.3.14 — Equipamentos de deteção e combate a incêndios
2.4 — ASPETOS OPERACIONAIS
2.4.1 — Higiene e Segurança Alimentar
2.4.1.1 — Procedimentos baseados no sistema HACCP
2.4.1.2 — Pré-requisitos do sistema HACCP
2.4.1.3 — Rastreabilidade
2.4.2 — Segurança e Saúde no Trabalho
2.4.2.1 — Organização dos serviços de saúde e segurança no trabalho
2.4.2.2 — Condições de temperatura e humidade
2.4.2.3 — Condições ergonómicas
2.4.2.4 — Atmosferas explosivas
2.4.2.5 — Espaços confinados
2.4.2.6 — Radiações ionizantes e não ionizantes
2.4.2.7 — Prevenção de riscos profissionais
2.4.3 — Ambiente
2.4.3.1 — Recursos hídricos
2.4.3.2 — Resíduos
2.4.3.3 — Emissão para o ar
2.4.3.4 — Ruído ambiente
2.5 — FLEXIBILIDADE
ANEXOS
I — ATIVIDADES CAE CONSIDERADAS (*vide 1.1.*)
II — LEGISLAÇÃO (*vide 2.1*)

❖ **SISTEMA DA INDÚSTRIA RESPONSÁVEL**
❖ **SEGURANÇA ALIMENTAR**
❖ **SEGURANÇA E SAÚDE NO TRABALHO**
❖ **AMBIENTE**
❖ **LICENCIAMENTO DE EQUIPAMENTOS ESPECÍFICOS**

1 — ÂMBITO DE APLICAÇÃO

1.1 — O presente título é aplicável às atividades enquadráveis nas CAE descritas no anexo I do presente documento, exercidas em estabelecimentos industriais de tipo 2 ou 3, na aceção do artigo 11.º do SIR.

1.2 — Quando o estabelecimento industrial se enquadrar no tipo 2 e se encontrar abrangido pelo regime de jurídico de emissão de gases com efeito de estufa, ou pelo regime jurídico das operações de gestão de resíduos, em caso de adesão ao presente título, deverá ainda obter, respetivamente, o título de emissão de gases com efeito de estufa (TEGEE) ou o alvará ou parecer para as operações de gestão de resíduos, nos termos das respetivas legislações aplicáveis.

1.3 — Compreende o processo que se inicia com a receção das diferentes matérias-primas, inclui toda as fases de armazenagem, manipulação e ou transformação dos géneros alimentícios, o seu acondicionamento e embalagem e conclui-se com a expedição/distribuição.

2 — CONDIÇÕES PADRÃO DE INSTALAÇÃO E EXPLORAÇÃO

2.1 — ENQUADRAMENTO LEGAL

A listagem da legislação de enquadramento das condições padrão abaixo definidas consta em anexo ao presente título.

2.2 — REQUISITOS DAS INSTALAÇÕES

2.2.1 — Princípios gerais

O estabelecimento industrial deve ser concebido de forma a assegurar a higiene e segurança dos géneros alimentícios, bem como a segurança e saúde dos trabalhadores e a proteção do ambiente, devendo o respetivo projeto de construção ser elaborado na perspetiva de:

• Permitir a manutenção, limpeza e desinfeção adequadas;

• Facultar espaço de trabalho suficiente para a execução higiénica das operações;

• Evitar a contaminação por via atmosférica, a acumulação de sujidade, o contacto com materiais tóxicos, a queda de partículas nos géneros alimentícios bem como a formação de condensações e bolores nas superfícies;

• Possibilitar a aplicação de boas práticas de higiene e a existência de condições adequadas de manuseamento e de armazenagem a temperatura controlada;

• Manutenção da cadeia de frio;

• Requisitos de higiene dos géneros alimentícios, em todas as fases do processo produtivo, desde a receção das matérias-primas à expedição dos produtos acabados;

• Higiene dos materiais e das operações de acondicionamento e embalagem;

• Higiene, supervisão e formação do pessoal que manuseia os alimentos;

• Abastecimento da água (qualidade da água);

• Separação e encaminhamento de resíduos e subprodutos alimentares;

• Possibilitar o controlo de pragas e de animais indesejáveis;

• Garantir as condições de trabalho adequadas à prevenção dos riscos profissionais;

• Garantir a proteção e a promoção da saúde dos trabalhadores.

2.2.2 — Localização

O estabelecimento está localizado em zona livre de fontes de contaminação. A área circundante das instalações deve estar limpa.

2.2.3 — Conceção

O estabelecimento deve dispor de:

a) Uma zona(s) de receção de matérias-primas, ingredientes e materiais subsidiários que permita(m) a descarga dos mesmos de forma higiénica e a aplicação de boas práticas que evitem contaminações;

b) Câmara(s) frigorífica(s) para a armazenagem de matérias-primas, se forem rececionadas matérias-primas que sejam armazenadas em refrigeração ou congelação;

c) Uma zona(s) de armazenagem de produtos secos e de outros ingredientes que não carecem de temperatura controlada para a sua conservação, construídas e equipadas de forma a permitir a sua higienização e a prevenir a contaminação dos produtos alimentares;

d) Local para armazenagem de materiais de acondicionamento e de embalagem, cujas características permitam assegurar que os materiais de embalagem não são contaminados;

e) Um local, segregado da armazenagem dos géneros alimentícios, para armazenagem de detergentes, desinfetantes e outros produtos químicos, em condições de segurança;

f) Zonas de preparação/transformação que permitem um acesso às zonas de armazenagem das matérias-primas sem passagem por áreas suscetíveis de contaminar os produtos;

g) Zonas de preparação/transformação, munidas de equipamentos de frigorificação e de controlo da temperatura, se os géneros alimentícios e as atividades exercidas tornarem necessária a laboração a temperaturas controladas;

h) Uma sala de lavagem dos utensílios e equipamentos, com um abastecimento de água quente e fria;

i) Uma zona destinada à armazenagem dos utensílios depois de devidamente lavados e desinfetados, que deve ser limpa, seca e protegida de contaminações;

j) Um local destinado ao acondicionamento e embalagem dos produtos finais;

k) Se os produtos finais forem expedidos refrigerados, congelados ou ultracongelados, câmara(s) frigorífica(s) para armazenagem dos produtos finais;

l) Uma zona de expedição dos produtos finais, concebida de modo a minimizar a contaminação por via atmosférica, pela entrada de gases do escape, de poeiras e de insetos;

m) Uma sala especificamente destinada à venda ao público, caso este tipo de venda seja efetuada no estabelecimento, concebida de modo a impedir a entrada de pessoas indevidamente fardadas e higienizadas nas zonas de laboração;

n) Uma zona de vestiário e instalações sanitárias que, pela sua localização e conceção, asseguram o circuito adequado dos trabalhadores e permitem o seu fardamento e a sua higienização, antes da entrada das zonas de laboração (*vide 2.2.10*).

2.2.4 — Requisitos dimensionais

a) A dimensão do estabelecimento e dos seus compartimentos deve facultar espaço de trabalho suficiente para a execução higiénica das operações e permitir a aplicação de boas práticas de higiene, não podendo, em qualquer caso, a área mínima útil de trabalho ser inferior a 1,80 m^2 por trabalhador.

b) O pé direito mínimo do estabelecimento deve ser de 3 metros. Na zona dos fornos (torra de café???), caso haja necessidade de se efetuar correntemente trabalhos de reparação ou afinação na parte superior, deve dispor-se de uma distância mínima de 2 metros até ao teto ou às partes inferiores das coberturas.

c) A cubagem mínima de ar por trabalhador é de 11,50 m^3 podendo ser reduzida para 10,50 m^3 caso se verifique uma boa renovação. Para determinação da cubagem mínima não são considerados os volumes de móveis, máquinas ou quaisquer outros materiais existentes no local.

d) As vias de circulação interiores, incluindo as de emergência, devem ter uma largura mínima de 0,90 m de modo a permitir a circulação fácil e segura das pessoas, sendo esta largura ajustada em função do número de trabalhadores de acordo com o Regulamento Técnico de Segurança Contra Incêndios em Edifícios. Se estas vias de circulação apresentarem riscos de queda em altura, devem existir resguardos laterais com uma altura mínima de 0,90 m e, se necessário, rodapé com uma altura mínima de 0,14 m.

e) As escadas fixas devem ter uma largura mínima de 0,90 m e possuir corrimão não interrompido nos patamares, sendo os degraus em piso antiderrapante, ou contendo tiras abrasivas junto ao bordo, e proteções com uma altura mínima de 0,90 m.

f) Os intervalos entre máquinas, instalações ou materiais devem ter uma largura de, pelo menos, 0,60 m.

g) Os compartimentos onde estão instaladas as retretes devem ter as dimensões mínimas de 0,80 m de largura por 1,30 m de profundidade.

h) No caso de estabelecimentos que empreguem mais de 25 trabalhadores, as instalações de vestiário, cabinas de chuveiro e lavatórios anexos, no seu conjunto, devem dispor de uma área não inferior à correspondente a 1 m^2 por utilizador.

2.2.5 — Pavimentos

a) O pavimento do estabelecimento deve ser fixo, estável, antiderrapante e sem inclinações perigosas, saliências e cavidades.

b) As aberturas nos pavimentos devem estar protegidas com resguardos fixos e resistentes.

c) Nas áreas adjacentes aos fornos e estufas, os pavimentos devem ainda ser construídos de materiais incombustíveis e resistentes ao fogo.

d) Os pavimentos, nomeadamente os dos locais onde se encontram gases, vapores ou poeiras suscetíveis de provocar explosões, são impermeáveis, incombustíveis e constituídos por materiais antichispas.

e) Nos locais de manipulação dos géneros alimentícios ([1]) o pavimento deve ser constituído por materiais impermeáveis, não absorventes, laváveis, desinfetáveis e não tóxicos e dispor de drenagem adequada, devendo apresentar uma inclinação ligeira e uniforme de 1 a 2 %.

2.2.6 — Paredes

a) As paredes interiores do estabelecimento devem ser lisas, de fácil limpeza e pintadas de cores claras não brilhantes.

b) Nos locais de manipulação de géneros alimentícios, as paredes devem ainda ser revestidas de materiais impermeáveis, laváveis, não absorventes e não tóxicos.

c) As paredes e partes exteriores dos fornos e estufas devem estar isoladas termicamente ou protegidas de contacto acidental.

d) As paredes dos locais onde se fabricam, manipulam ou empregam substâncias explosivas ou inflamáveis são incombustíveis.

e) As divisórias, transparentes ou translúcidas existentes, devem estar assinaladas por forma a serem visíveis.

2.2.7 — Tetos

a) Os tetos devem apresentar-se lisos, de fácil limpeza, pintados ou revestidos de cor clara e de material incombustível.

b) Nos locais de manipulação de géneros alimentícios, os tetos e os equipamentos neles montados devem ser construídos de modo a facilitar a sua higienização, a evitar o desenvolvimento de fungos, a acumulação de poeiras e o desprendimento de partículas que de qualquer forma possam vir a contaminar os alimentos.

c) A junção entre o teto e as paredes não deve exibir aberturas desprotegidas, de modo a minimizar a contaminação por via atmosférica, pela entrada de fumos, gases, poeiras, insetos e outros animais.

d) O acesso a coberturas constituídas por materiais sem resistência suficiente só é permitido desde que sejam fornecidos equipamentos ou dispositivos que garantam a execução do trabalho em condições de segurança.

2.2.8 — Portas

a) Nos locais de manipulação de géneros alimentícios, as portas devem apresentar as seguintes características:

• Devem ser lisas, constituídas de materiais não absorventes, facilmente laváveis e desinfetáveis;

• Devem possuir sistemas de fecho adequado e eficiente de forma a permitir o seu ajuste ao pavimento e às paredes, sempre que abram diretamente para o exterior, designadamente as das zonas de receção de matérias-primas e de expedição;

• Devem ser isotérmicas nas ligações entre as zonas que carecem de temperatura controlada e as áreas quentes ou exteriores.

b) As portas e os portões que sejam de funcionamento mecânico devem possuir dispositivos de paragem de emergência facilmente identificáveis e acessíveis devendo, em caso de falha de energia, poder abrir-se automaticamente ou por comando manual. As portas e os portões basculantes devem ser transparentes ou possuir painéis transparentes com uma marca opaca a um nível facilmente identificável pelo olhar. As portas e portões automáticos devem estar dotados de sistemas de deteção de movimento (ex. células fotoelétricas) por forma a poderem parar automaticamente.

c) As portas e portões de correr devem possuir dispositivos de segurança que os impeça de saltar das calhas ou cair.

d) Junto aos portões destinados à circulação de veículos devem existir portas para peões, sinalizadas e permanentemente desobstruídas.

e) As portas das vias de emergência deverão ser resistentes ao fogo e estar munidas de barras antipânico, abrir para o exterior e estarem devidamente sinalizadas e disporem de iluminação de segurança.

2.2.9 — Janelas

a) As características das janelas e das claraboias devem permitir o seu funcionamento em segurança, com isolamento térmico e possibilidade de ajuste de abertura, dispondo de dispositivos de controlo da incidência dos raios solares.

b) Nos locais de manipulação de géneros alimentícios, as janelas e outras aberturas, pela sua conceção e construção, devem evitar a acumulação de sujidade e dispor, quando abram para o exterior, de redes mosquiteiras, removíveis para permitir a sua limpeza, ou de outro sistema que previna a entrada de pragas.

2.2.10 — Vias normais e de emergência

Sem prejuízo do cumprimento dos requisitos técnicos fixados no Regulamento Técnico de Segurança contra Incêndios em Edifícios:

a) As vias normais e de emergência têm de estar permanentemente desobstruídas e em condições de utilização, devendo o respetivo traçado conduzir, o mais diretamente possível, a áreas ao ar livre ou a zonas de segurança.

b) A instalação de cada posto de trabalho deve permitir a evacuação rápida e em máxima segurança dos trabalhadores.

c) O número, a localização e as dimensões das vias e das saídas de emergência devem atender ao tipo de utilização, às características do local de trabalho, ao tipo de equipamento e ao número previsível de utilizadores em simultâneo.

d) As vias e as saídas de emergência que necessitem de iluminação artificial durante os períodos de trabalho devem dispor de iluminação de segurança alternativa para os casos de avaria da iluminação principal.

2.2.11 — Cais e rampas de carga

a) Os cais e as rampas de carga devem ser adequados à dimensão das cargas neles movimentados e devem permitir a circulação fácil e segura das pessoas.

b) Os cais de carga devem ter pelo menos, uma saída ou, quando o seu comprimento for superior a 25 m, uma saída em cada extremidade.

c) As vias de circulação destinadas a veículos devem estar distanciadas das portas, dos portões, das passagens para peões, dos corredores e das escadas de modo a não constituírem risco parar os seus utilizadores;

d) As vias de circulação destinadas a pessoas devem ter iluminação adequada e piso não escorregadio e antiderrapante.

2.2.12 — Instalações sociais

a) As instalações sanitárias:

• Devem ser separadas ou de utilização separada por sexo, não devendo comunicar diretamente com os locais de manipulação de géneros alimentícios;

• Devem conter um lavatório fixo por cada grupo de 10 trabalhadores que cessem simultaneamente o trabalho;

• Destinadas ao sexo masculino, devem conter uma retrete e um urinol por cada grupo de 25 homens ou fração trabalhando simultaneamente; os urinóis devem dispor de dispositivos de descarga de água e estar separados por baias laterais distantes entre si de pelo menos 0,60 m;

• Destinadas ao sexo feminino, devem conter uma retrete por cada grupo de 15 trabalhadoras que cessem simultaneamente o trabalho.

b) Os compartimentos, onde estão instaladas as retretes, devem possuir tiragem de ar direta para o exterior, com porta independente a abrir para fora e provida de fecho.

c) Os lavatórios devem ser providos de detergente, não irritante, e de toalhetes individuais de papel ou dispositivo de secagem de mãos.

d) A zona destinada aos vestiários deve comunicar diretamente com as cabinas de chuveiro e os lavatórios, ser separada por sexos e dispor de armários individuais munidos de fechadura ou cadeado.

e) Os chuveiros devem existir na proporção de 1/10 trabalhadores que possam vir a utilizá-los simultaneamente, com água quente e fria, separados ou de utilização separada por sexo.

f) Os trabalhadores devem ter à sua disposição, na zona de vestiário, cacifos duplos construídos com materiais laváveis, resistentes à corrosão, não porosos e impermeáveis, de forma a permitir a separação das roupas de uso pessoal e de trabalho, assim como de outros bens pessoais. As fardas de trabalho limpas são colocadas, à disposição dos trabalhadores, em equipamento adequado e localizado à entrada dos vestiários.

g) Refeitórios:

• Os estabelecimentos que empreguem 50 ou mais trabalhadores e aqueles em que lhe seja autorizado tomarem as suas refeições devem dispor de uma sala destinada exclusivamente a refeitório, com meios próprios para aquecer a comida, não comunicando diretamente com locais de trabalho, instalações sanitárias ou locais insalubres;

• A superfície dos refeitórios deve ser calculada em função do número máximo de pessoas que os possam utilizar simultaneamente, tendo em conta o seguinte:

- 18,5 m^2 até 25 trabalhadores;
- 18,5 m^2+ 0,65 m^2 por pessoa a mais, entre 26 e 74 trabalhadores;
- 50 m^2 + 0,55m^2 por pessoa a mais, entre 75 e 149 trabalhadores;
- 92 m^2 + 0,50 m^2 por pessoa a mais, entre 150 e 499 trabalhadores;
- 225 m^2 + 0,40 m^2 por pessoa a mais, para 500 ou mais trabalhadores.

• Devem ter mesas e cadeiras ou bancos, em número correspondente ao máximo de trabalhadores que podem utilizá-los ao mesmo tempo.

h) Os lavatórios devem ser providos de detergente, não irritante e de toalhetes individuais de papel ou dispositivo de secagem de mãos.

2.2.13 — Iluminação

a) Deve ser assegurada uma correta intensidade de luz (natural e ou artificial) nas diferentes áreas do estabelecimento, incluindo nas zonas de armazenagem e nas vias de circulação interiores.

b) As lâmpadas existentes nas áreas de manipulação e armazenagem de géneros alimentícios devem possuir proteção antiqueda de partículas em caso de quebra.

2.2.14 — Ventilação

a) Todas as áreas do estabelecimento devem estar equipadas com sistemas de ventilação natural e ou forçada (mecânica) que garanta a exaustão de cheiros, fumos ou vapores e evite condensações e desenvolvimento de bolores, devendo o caudal médio de ar puro (ventilação) ser de pelo menos 30 a 50 m^3 por hora e por trabalhador.

b) O sistema de ventilação deve ser construído de forma a proporcionar um acesso fácil aos filtros e a outras partes que necessitem de limpeza ou de substituição.

c) Todos os gases, vapores, fumos, névoas ou poeiras que se produzam ou desenvolvam no decorrer das operações, devem ser captados, tanto quanto possível no seu ponto de formação ou eliminados pela utilização de outros meios, de modo a evitar a poluição da atmosfera dos locais de trabalho e sem causar prejuízo ou incómodos a terceiros.

2.2.15 — Instalação elétrica

A instalação elétrica deve cumprir as regras técnicas das instalações elétricas previstas na legislação específica aplicável, incluindo as seguintes:

a) Todas as instalações deverão estar dotadas de terra de proteção;

b) Os quadros elétricos deverão:

• Ser de fácil acesso e estar permanentemente desobstruídos;

• Ter portas fechadas à chave e dotadas de sinalização de aviso de perigo de eletrocussão;

• Ser acedidos por pessoa competente;

• Estar instalados em local que não permita a entrada de água e afastados de substâncias combustíveis e ou inflamáveis;

• Estar equipados com um disjuntor diferencial para proteção das pessoas, bem como com disjuntores magnetotérmicos para proteção da instalação contra curto-circuitos e sobreaquecimentos;

• Estar equipados com disjuntores que permitam identificar o circuito por eles alimentado.

c) As tomadas e as fichas devem ser concebidas de forma a que não seja possível o contacto direto com as partes ativas antes, durante e depois da inserção da tomada. Nos locais onde se verifique a possibilidade de contacto com a água, as infraestruturas elétricas deverão ser estanques e assegurar a proteção adequada.

d) A instalação elétrica deve encontrar-se em bom estado de conservação, nomeadamente sem fios descarnados, sem ruturas nos cabos e sem fichas ou tomadas partidas.

e) Os equipamentos de trabalho (máquinas e ferramentas elétricas portáteis) devem garantir a proteção dos trabalhadores contra os riscos de contacto direto ou indireto com a eletricidade.

2.2.16 — Sinalização de segurança

O estabelecimento deve dispor de sinalização de segurança em todos os pontos convenientes, (sinais de saída e de emergência, sinais respeitantes a incêndios, sinais de obrigação, de proibição, de advertência de perigo, sinais para obstáculos, marcação de vias de circulação e iluminação de segurança).

2.2.17 — Águas de abastecimento

a) O estabelecimento deve dispor de uma rede de água potável quente e fria que garanta o correto abastecimento a todos os lavatórios e dispositivos de lavagem.

b) A água não potável, se for usada (no combate a incêndios, produção de vapor ou refrigeração de equipamentos) deve circular em sistemas separados, devidamente identificados, sem que haja ligação ou refluxo para o sistema de água potável.

c) A utilização da água no estabelecimento deve ser otimizada de forma a reduzir os consumos de água e os volumes de águas residuais industriais produzidas.

d) As atividades agroindustriais devem promover o uso eficiente da água, particularmente tendo em consideração as linhas de orientação do Programa Nacional para o Uso Eficiente da Água (PNUEA), aprovado pela Resolução do Conselho de Ministros n.º 113/2005, de 30 de junho.

2.2.18 — Águas residuais

a) O sistema de drenagem de águas residuais deve assegurar a correta drenagem dos pavimentos e estar munido de mecanismos que impeçam os refluxos.

b) Sempre que possível deve ser promovida a reutilização das águas residuais resultantes de processos de extração física (p. e., na indústria dos óleos vegetais), de lavagem de produtos alimentares em bruto e operações de lavagem de embalagens e vasilhame, para outros fins como sendo nas lavagens das instalações fabris, para o uso agrícola na rega e para o transporte das matérias alimentares a processar.

c) Sempre que possível deve ser promovida a reutilização de água com origem noutros processos existentes na unidade industrial ou no uso de água de qualidade inferior, para fins de lavagens de instalações e de equipamentos.

2.2.19 — Águas pluviais

Sempre que possível deve ser promovida a recolha e a utilização de águas pluviais, para fins de lavagens de instalações e de equipamentos.

2.3 — REQUISITOS DOS EQUIPAMENTOS/MATERIAIS

2.3.1 — Requisitos de instalação dos equipamentos

a) Os equipamentos devem estar instalados de forma a permitir a limpeza da área circundante, devendo os intervalos entre máquinas e outros materiais ter uma largura mínima de 0,60 m.

b) Sempre que sejam utilizadas estantes, designadamente nas áreas de armazenagem, estas devem estar estruturadas em função das cargas previstas e estar afixadas às paredes e pavimento de forma a garantir sua estabilidade.

c) Os equipamentos e máquinas ruidosas devem dispor de elementos para redução de ruído na fonte (silenciadores, atenuadores, blocos de inércia, elementos antivibráticos) e devem estar isolados.

2.3.2 — Lavatórios dos locais de manipulação dos géneros alimentícios

a) Devem existir lavatórios de mãos localizados pelo menos nos seguintes locais: zonas de preparação, de embalagem e de venda ao público.

b) Os lavatórios devem ser dotados de água potável quente e fria e devem drenar diretamente para a rede de esgotos, mediante ligação dotada de sifão.

c) Junto dos lavatórios devem existir dispositivos dispensadores de detergente e desinfetante das mãos, toalhetes individuais de papel ou dispositivo de secagem de mãos. No caso de serem usados toalhetes individuais, deve existir um contentor para colocação dos mesmos após utilização.

2.3.3 — Dispensador de água potável

O estabelecimento deve dispor de dispensador de água potável, sendo proibido o uso de copos coletivos.

2.3.4 — Contentores para colocação de resíduos e subprodutos alimentares

O estabelecimento deve dispor de contentores para o acondicionamento de resíduos e subprodutos alimentares, constituídos por materiais laváveis e desinfetáveis. Alternativamente, o estabelecimento pode dispor de sistemas de evacuação de resíduos e ou subprodutos alimentares.

2.3.5 — Equipamentos frigoríficos

As câmaras frigoríficas de conservação das matérias-primas, dos produtos acabados e de outros géneros alimentícios, devem dispor de:

a) Equipamentos frigoríficos capazes de manter as matérias-primas e os produtos finais refrigerados e congelados a temperaturas adequadas. Quando se tratar de produtos ultracongelados, esses equipamentos devem ser capazes de os manter a uma temperatura inferior ou igual a -18°C;

b) Equipamento frigorífico capaz de provocar um abaixamento rápido da temperatura, caso se proceda à distribuição de produto final refrigerado;

c) Equipamento frigorífico adequado à congelação ou ultracongelação de géneros alimentícios, caso se proceda a estas operações;

d) Dispositivos que permitam o controlo/leitura da temperatura a que os alimentos são conservados;

e) Dispositivo de registo da temperatura de armazenagem, no caso específico de alimentos ultracongelados;

f) Iluminação e espaço suficiente para a inspeção e a manutenção dos condensadores;

g) Portas com fechos que permitam a sua abertura tanto do exterior como do interior. No caso de disporem de fechadura, devem existir dispositivos de alarme, acionáveis no interior da câmara, que comuniquem com o exterior.

2.3.6 — Embalagens

Os materiais de acondicionamento e embalagem, quando reutilizáveis, devem ser fáceis de limpar e desinfetar.

2.3.7 — Caraterísticas dos materiais

Todos os utensílios, aparelhos e equipamentos que entrem em contacto com os alimentos devem ser fabricados com materiais adequados.

2.3.8 — Termoacumulador

Caso sejam instalados termoacumuladores, o industrial deverá estar na posse de termo de responsabilidade técnica de montagem, garantindo-se a utilização da proteção diferencial de alta sensibilidade.

2.3.9 — Equipamentos sob pressão

Se no estabelecimento forem instalados equipamentos sob pressão, deverá verificar-se se os mesmos se encontram abrangidos pelo Decreto-Lei n.º 90/2010, de 22 de julho e, se for caso disso, deverá proceder-se ao respetivo registo e ao respetivo licenciamento.

2.3.10 — Armazenagem de combustíveis

Se no estabelecimento for efetuada armazenagem de GPL, combustíveis líquidos, outros derivados do petróleo, ou substituinte de produtos de petróleo, deverá verificar-se o enquadramento no Decreto-Lei n.º 267/2002, de 26 de novembro, alterado e republicado pelo Decreto-Lei n.º 217/2012, de 9 de outubro e, se for caso disso e em função da capacidade de armazenagem, obter-se o respetivo licenciamento ou apresentar-se o processo previsto no artigo 21.º da Portaria n.º 151/2007, de 30 de novembro, junto da câmara municipal competente.

2.3.11 — Equipamentos de trabalho (Máquinas, aparelhos, ferramentas ou instalações utilizadas no trabalho)

Sem prejuízo do cumprimento dos requisitos fixados no Decreto-Lei n.º 50/2005, de 25 de fevereiro, relativo às prescrições mínimas de segurança e saúde para a utilização pelos trabalhadores de equipamentos de trabalho, estes devem:

a) Satisfazer os requisitos mínimos de segurança, nomeadamente em relação a:

- Sistemas de comando;
- Arranque e paragem do equipamento;
- Estabilidade e rotura;
- Projeções e emanações;
- Riscos de contacto mecânico;
- Iluminação e temperatura;
- Dispositivos de alerta;
- Manutenção;
- Riscos elétricos, de incêndio e explosão;
- Fontes de energia;
- Sinalização de segurança;

b) Ter em conta as regras de utilização, em particular quanto a:

- Utilização de equipamentos móveis;
- Equipamentos de elevação de cargas;

• Elevação de cargas não guiadas;
• Organização do trabalho na elevação de cargas;

Devem ser asseguradas verificações periódicas e extraordinárias dos equipamentos de trabalho, devendo estar disponíveis registos que evidenciem o cumprimento deste requisito, bem como os respetivos relatórios.

As máquinas deverão possuir declaração CE de conformidade, marcação CE e manual de instruções em português.

2.3.12 — Equipamentos de proteção individual

Os equipamentos de proteção individual contra os riscos resultantes das operações efetuadas devem encontrar-se disponíveis para os trabalhadores. Estes equipamentos devem ser distribuídos individualmente e mantidos em adequadas condições de conservação e higiene.

2.3.13 — Material de primeiros socorros

O estabelecimento deve dispor de material de primeiros socorros de fácil acesso e devidamente sinalizado.

2.3.14 — Equipamentos de deteção e combate a incêndios

Sem prejuízo do cumprimento dos requisitos técnicos fixados no Regulamento Técnico de Segurança contra Incêndios em Edifícios e da adoção das medidas de autoproteção exigíveis, em função da categoria de risco por utilização-tipo:

a) Devem existir meios de deteção adequados em zonas de produção e armazenagem;

b) Os meios de combate a incêndios devem estar disponíveis, ser os adequados, encontrarem-se sinalizados e em condições operacionais.

c) Na ausência de outro critério de dimensionamento devidamente justificado, os extintores devem ser calculados à razão de:

• 18 L de agente extintor padrão por 500 m^2 ou fração de área de pavimento do piso em que se situem;
• Um por cada 200 m^2 de pavimento do piso ou fração, com um mínimo de dois por piso.

d) Os extintores devem ser convenientemente distribuídos, sinalizados sempre que necessário e instalados em locais bem visíveis, colocados em suporte próprio de modo a que o seu manípulo fique a uma altura não superior a 1,2 m do pavimento e localizados preferencialmente:

• Nas comunicações horizontais ou, em alternativa, no interior das câmaras corta-fogo, quando existam;
• No interior dos grandes espaços e junto às suas saídas.

e) As cozinhas devem ser dotadas de mantas ignífugas em complemento dos extintores.

2.4 — ASPETOS OPERACIONAIS
2.4.1 — Higiene e Segurança Alimentar
2.4.1.1 — Procedimentos baseados no sistema HACCP ([2])

O industrial deve estabelecer um procedimento ou procedimentos baseados nos princípios HACCP.

Deve existir uma abordagem fundamentada aos perigos envolvidos nas operações, nomeadamente a sua identificação, avaliação e formas de controlo e registo ([3]).

2.4.1.2 — Pré-requisitos do sistema HACCP

Para efeitos de execução do disposto do ponto anterior, o industrial deve:

▪ Definir um fluxograma, que inclua a descrição das operações;
▪ Dispor de planta com marcação dos circuitos funcionais de pessoal, géneros alimentícios (matérias-primas, produtos intermédios, produto final), matérias subsidiárias (lenha e material de acondicionamento e embalagem), subprodutos alimentares e da rede de águas e esgotos;
▪ Definir procedimentos de controlo de matérias-primas, que assegurem que provêm de estabelecimentos aprovados (quando aplicável), que estão devidamente identificadas e ou rotuladas, que se apresentem a uma temperatura adequada e que não apresentem contaminações. No caso dos materiais de acondicionamento e embalagem, o controlo deve assegurar que os materiais são próprios para entrar em contacto com os géneros alimentícios;
▪ Definir procedimentos de higienização e desinfeção das instalações, equipamentos e utensílios;
▪ Definir procedimentos de controlo do acesso às instalações por parte de animais domésticos e pragas;
▪ Definir um plano de controlo analítico, de acordo com a análise de risco, de superfícies, utensílios e equipamentos, produtos finais e água;
▪ Definir procedimentos de supervisão e instrução e ou formação do pessoal que manuseia os alimentos, em matéria de higiene dos géneros alimentícios;
▪ Implementar boas práticas de fabrico.

2.4.1.3 — Rastreabilidade

O industrial deve definir procedimentos que permitam identificar o fornecedor de um género alimentício, ou de qualquer outra substância destinada a ser incorporada num género alimentício ou com probabilidades de o ser e identificar outros operadores a quem tenham sido fornecidos os seus produtos, de forma a assegurar a rastreabilidade.

2.4.2 — Segurança e Saúde no Trabalho
2.4.2.1 — Organização dos serviços de saúde e segurança no trabalho

O industrial deve organizar os serviços de segurança e saúde no trabalho de acordo com as seguintes modalidades, previstas no artigo 74.º da Lei n.º 102/2009, de 10 de setembro:

a) Serviço externo ([4]), ou, quando legalmente admitido,
b) Regime simplificado (atividade de segurança exercida pelo empregador ou por trabalhador designado). ([5])
c) Serviço comum

O serviço comum deve ser instituído por acordo, que deve ser celebrado por escrito, entre várias empresas ou estabelecimentos (pertencentes a sociedades que não se encontrem em relação de grupo nem sejam abrangidas pela obrigatoriedade de serviços internos) e contemplam exclusivamente os trabalhadores por cuja segurança e saúde os empregadores subscritores do acordo sejam responsáveis.

O acordo referido, carece de autorização da Autoridade para as Condições do Trabalho, (no âmbito da segurança no trabalho) e da Direção Geral da Saúde (no âmbito da saúde no trabalho).

d) Serviço interno

Este serviço deve ser instituído pelo empregador, abrange exclusivamente os trabalhadores por cuja segurança aquele é responsável, faz parte da estrutura da empresa e funciona na sua dependência.

Esta modalidade é obrigatória para estabelecimentos com mais de 400 trabalhadores ou (conjunto de estabelecimentos distanciados daquele que ocupa maior número de trabalhadores e que, com este, tenham pelo menos 400 trabalhadores) ou para estabelecimentos (ou conjunto de estabelecimentos) que desenvolvam atividades de risco elevado a que estejam expostos pelo menos 30 trabalhadores.

Qualquer que seja a modalidade adotada, a empresa ou o estabelecimento, deve ter uma estrutura interna que assegure as atividades de primeiros socorros, de combate a incêndios e de evacuação de instalações, as medidas que devem ser adotadas e a identificação dos trabalhadores responsáveis pela sua aplicação, bem como assegurar os contactos necessários com as entidades externas competentes para realizar aquelas operações e as de emergência médica.

2.4.2.2 — Condições de temperatura e humidade

Devem ser mantidas dentro dos limites convenientes, as condições de temperatura e humidade dos locais de trabalho, para evitar danos na saúde dos trabalhadores.

2.4.2.3 — Condições ergonómicas

a) A disposição e dimensionamento dos postos de trabalho devem ser adequados às exigências das tarefas a executar;

b) Devem ser adotados os meios técnicos e organizacionais para reduzir os esforços nas atividades de manuseamento de cargas, bem como a repetibilidade de tarefas

2.4.2.4 — Atmosferas explosivas

Na armazenagem e nos processos produtivos onde haja a possibilidade de formação de atmosferas explosivas (Ex: poeiras combustíveis, líquidos e gases inflamáveis), deve ser assegurado:

a) Classificação de áreas perigosas;

b) Avaliação de risco de explosão, com indicação de medidas de proteção técnica e organizacionais contra eventuais explosões;

c) Verificação e ou Seleção de aparelhos, equipamentos e Sistemas adequados a atmosferas explosivas;

d) Elaboração de um Manual de Proteção contra Explosões;

2.4.2.5 — Espaços confinados

A existência de espaços confinados, obriga a autorizações de entrada para a realização de trabalhos nestes espaços. Estas autorizações, devem incluir:

a) Inspeção prévia do local
b) Avaliação de riscos, com identificação dos trabalhadores autorizados a aceder e com permissão para a presença nesse espaço.
c) Verificação e ou Seleção de aparelhos, equipamentos e Sistemas adequados a atmosferas explosivas;

2.4.2.6 — Radiações ionizantes e não ionizantes

a) Radiação ionizante
A utilização industrial de radiações ionizantes obriga a uma autorização prévia para a sua utilização. Compete à Direção-Geral da Saúde conceder a autorização de práticas de licenciamento de instalações e equipamentos.
A segurança e a proteção dos trabalhadores devem ser de modo a que as doses individuais, o número de trabalhadores expostos e a probabilidade de exposições potenciais, são mantidas a níveis tão baixos quanto possível.
b) Radiação não ionizante
Caso existam atividades suscetíveis de apresentarem risco de exposição a radiação ótica de fontes artificiais, deverão ser avaliados, e medidos ou calculados se necessário, os níveis de radiação a que os trabalhadores possam estar expostos

2.4.2.7 — Prevenção de riscos profissionais

O estabelecimento deve dispor de um plano escrito de prevenção de riscos profissionais, integrando a todos os níveis e, para o conjunto das atividades da empresa, a avaliação dos riscos e as respetivas medidas de prevenção.
Deve ser assegurada a formação, informação e sensibilização dos trabalhadores em matéria de segurança e saúde no trabalho, em particular no que se refere à exposição ao risco profissional.
Na tabela seguinte, identificam-se as principais medidas preventivas, aplicáveis às atividades económicas abrangidas pelo presente TPI:

ATIVIDADES	FATORES DE RISCO	MEDIDAS PREVENTIVAS
RECEÇÃO DE MATÉRIAS-PRIMAS E OUTROS MATERIAIS. ACONDICIONAMENTO, ARMAZENAGEM E EXPEDIÇÃO.	MOVIMENTAÇÃO DE CARGAS..... REPETITIVIDADE DE TAREFAS .... CIRCULAÇÃO DE PESSOAS, EMPILHADORES E CAMIÕES. QUEDA DE OBJETOS	• UTILIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS AUXILIARES PARA A MOVIMENTAÇÃO MANUAL DE CARGAS; • UTILIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE MOVIMENTAÇÃO MECÂNICA DE CARGAS; • ORGANIZAÇÃO DO TRABALHO (CIRCUITOS DAS MATÉRIAS PRIMAS E ROTATIVIDADE); • DEFINIR E IMPLEMENTAR REGRAS DE ARMAZENAGEM; • COLOCAÇÃO DE EQUIPAMENTOS PARA CORRETA ARMAZENAGEM DOS MATERIAIS; • ADEQUADA ARMAZENAGEM E ROTULAGEM DE PRODUTOS QUÍMICOS; • DISPONIBILIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL ADEQUADOS AO RISCO (POR EXEMPLO: VESTUÁRIO DE PROTEÇÃO, LUVAS, MÁSCARA, BOTAS, PROTETORES AURICULARES, ÓCULOS PROTEÇÃO); • VERIFICAÇÃO E MANUTENÇÃO PERIÓDICA DAS CONDIÇÕES DE SEGURANÇA DOS EMPILHADORES E PROMOÇÃO DA SUA CONDUÇÃO SEGURA; • SEPARAÇÃO/DELIMITAÇÃO DAS ÁREAS DE TRABALHO E DE CIRCULAÇÃO.
ATIVIDADES NAS LINHAS DE PRODUÇÃO.	MÁQUINAS COM ELEMENTOS MÓVEIS RUÍDO..... VIBRAÇÕES..... RADIAÇÕES..... AMBIENTE TÉRMICO INADEQUADO CONDIÇÕES ERGONÓMICAS INADEQUADAS. AGENTES BIOLÓGICOS, QUÍMICOS	• INSTALAÇÃO DE DISPOSITIVOS DE PROTEÇÃO ADEQUADOS (FIXOS, MÓVEIS OU AMOVÍVEIS) COM ENCRAVAMENTOS ELÉTRICOS (SEMPRE QUE APLICÁVEL), COM OU SEM BLOQUEIO; • VERIFICAÇÃO PERIÓDICA DAS CONDIÇÕES DE SEGURANÇA DOS EQUIPAMENTOS DE TRABALHO; • ENCAPSULAMENTO DE EQUIPAMENTOS RUIDOSOS; • COLOCAÇÃO DE MATERIAIS AMORTECEDORES; • LIMITAÇÃO DE ACESSO ÀS ZONAS RUIDOSAS; • DELIMITAÇÃO DAS ÁREAS DE TRABALHO COM FONTES DE RADIAÇÃO; • INSTALAÇÃO DE SISTEMAS DE CLIMATIZAÇÃO EM AMBIENTES TÉRMICOS INADEQUADOS; • ASSEGURAR BOA VENTILAÇÃO NATURAL E OU FORÇADA; • IMPLEMENTAÇÃO DE CONDIÇÕES ERGONÓMICAS NOS POSTOS DE TRABALHO; • ORGANIZAÇÃO DO TRABALHO (PAUSAS CURTAS E FREQUENTES); • PROMOÇÃO DA ROTATIVIDADE DE POSTOS DE TRABALHO PARA DIMINUIÇÃO DOS TEMPOS DE EXPOSIÇÃO; • DESTRUIÇÃO DE AGENTES BIOLÓGICOS POR PROCESSOS DE ESTERILIZAÇÃO OU PELO USO DE BIOCIDAS; • UTILIZAÇÃO DE SISTEMAS DE EXAUSTÃO LOCALIZADA, QUANDO JUSTIFICÁVEL (CAPTAÇÃO POEIRAS, FUMOS, VAPORES, GASES); • DISPONIBILIZAÇÃO DE FICHAS DE DADOS DE SEGURANÇA DOS PRODUTOS QUÍMICOS PARA SEU CORRETO MANUSEAMENTO; • DISPONIBILIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL ADEQUADOS AO RISCO (POR EXEMPLO: VESTUÁRIO DE PROTEÇÃO, LUVAS, MÁSCARA, BOTAS, PROTETORES AURICULARES, ÓCULOS PROTEÇÃO); • VIGILÂNCIA MÉDICA DOS TRABALHADORES.
EMBALAGEM	MOVIMENTAÇÃO DE CARGAS..... CIRCULAÇÃO DE EMPILHADORES NAS ÁREAS DE TRABALHO E CIRCULAÇÃO DE PESSOAS.	• UTILIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE MOVIMENTAÇÃO MECÂNICA DE CARGAS; • UTILIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS AUXILIARES PARA MOVIMENTAÇÃO MANUAL DE CARGAS; • DISPONIBILIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL ADEQUADOS AO RISCO (POR EXEMPLO: VESTUÁRIO DE PROTEÇÃO, LUVAS, MÁSCARA, BOTAS, PROTETORES AURICULARES, ÓCULOS PROTEÇÃO);

ATIVIDADES	FATORES DE RISCO	MEDIDAS PREVENTIVAS
		• VERIFICAÇÃO PERIÓDICA DAS CONDIÇÕES DE SEGURANÇA DOS EMPILHADORES; • VERIFICAÇÃO E MANUTENÇÃO PERIÓDICA DAS CONDIÇÕES DE SEGURANÇA DOS EMPILHADORES E PROMOÇÃO DA SUA CONDUÇÃO SEGURA; • SEPARAÇÃO/DELIMITAÇÃO DAS ÁREAS DE TRABALHO E DE CIRCULAÇÃO.
LIMPEZA DE INSTALAÇÕES (UTILIZAÇÃO DE DESINFETANTES E DETERGENTES).	PISOS ESCORREGADIOS MOVIMENTAÇÃO DE CARGAS. UTILIZAÇÃO DE PRODUTOS QUÍMICOS PERIGOSOS.	• UTILIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS AUXILIARES PARA A MOVIMENTAÇÃO MANUAL DE CARGAS; • DISPONIBILIZAÇÃO DE FICHAS DE DADOS DE SEGURANÇA DOS PRODUTOS QUÍMICOS; • ADEQUADA ROTULAGEM E MANUSEAMENTO DE PRODUTOS QUÍMICOS; • UTILIZAÇÃO DE SISTEMAS DE ASPIRAÇÃO COM FILTRAÇÃO ADEQUADA; • DISPONIBILIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL ADEQUADOS.
MANUTENÇÃO	UTILIZAÇÃO DE FERRAMENTAS MANUAIS MOVIMENTAÇÃO MANUAL E MECÂNICA DE CARGAS. TRABALHOS DE CORTE E SOLDADURA UTILIZAÇÃO DE PRODUTOS QUÍMICOS PERIGOSOS. UTILIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS RUIDOSOS.	• INSTRUÇÕES DE TRABALHO; • MANUTENÇÃO E VERIFICAÇÃO ADEQUADAS DOS EQUIPAMENTOS DE TRABALHO E DAS INSTALAÇÕES ELÉTRICAS; • PROTEÇÃO CONTRA QUEDAS EM ALTURA; • UTILIZAÇÃO DE SISTEMAS DE EXAUSTÃO LOCALIZADA; • DISPONIBILIZAÇÃO DE FICHAS DE DADOS DE SEGURANÇA DOS PRODUTOS QUÍMICOS; • ADEQUADA ROTULAGEM E MANUSEAMENTO DE PRODUTOS QUÍMICOS; • DISPONIBILIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL ADEQUADOS AO RISCO (POR EXEMPLO: VESTUÁRIO DE PROTEÇÃO, LUVAS, MÁSCARA, BOTAS, PROTETORES AURICULARES, ÓCULOS PROTEÇÃO).
SERVIÇOS ADMINISTRATIVOS	UTILIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS DOTADOS DE VISOR.	• CONCEÇÃO DOS POSTOS DE TRABALHO DE MODO A SEREM RESPEITADOS OS PRINCÍPIOS ERGONÓMICOS, DE CONFORTO TÉRMICO, ILUMINAÇÃO, VENTILAÇÃO E QUALIDADE DO AR.

2.4.3 — Ambiente

2.4.3.1 — Recursos hídricos

a) Caso o estabelecimento utilize água proveniente de captação própria de águas superficiais ou subterrâneas ([6]) deve dispor de título de utilização de recursos hídricos, ou do correspondente título padronizado, se aplicável, ou parecer positivo à comunicação prévia, emitido pela Agência Portuguesa do Ambiente.

b) O disposto na alínea anterior deve ter em consideração o artigo 2.º do Decreto-Lei n.º 306/2007, de 27 de agosto, uma vez que a qualidade da água utilizada para fabrico, transformação, conservação ou comercialização de produtos ou substâncias, assim como a utilizada na limpeza de superfícies, objetos e materiais que podem estar em contacto com os alimentos deve ser igual à exigida para o consumo humano, exceto quando a utilização dessa água não afeta a salubridade do género alimentício na sua forma acabada. A utilização de captações próprias para os processos que interfiram com a salubridade dos alimentos só é permitida se não houver a possibilidade de ligação à rede pública de abastecimento, devendo ser implementado neste caso um sistema de tratamento necessário, ou nos casos das indústrias já existentes desde que possuam um sistema de tratamento que comprovadamente produz uma água equiparada à definida no Decreto-Lei n.º 306/2007.

c) Se o estabelecimento estiver ligado ao sistema público de drenagem de águas residuais, deve dispor de autorização expressa da respetiva entidade gestora, conforme disposto no artigo 54.º do Decreto-Lei n.º 226-A/2007, de 31 de maio.

d) No caso de rejeição de águas residuais no meio hídrico ou no solo (sistema autónomo doméstico seguido de órgão de infiltração no terreno), o estabelecimento deve dispor de título de utilização de recursos hídricos emitido pela Agência Portuguesa do Ambiente ou, no caso de rejeição águas residuais domésticas no solo, e se tal for a opção do industrial, do correspondente título padronizado, nos casos aplicáveis.

e) No caso do estabelecimento se localizar em terrenos do domínio hídrico deve dispor de título de utilização de recursos hídricos emitido pela Agência Portuguesa do Ambiente.

f) Os pedidos de emissão de título de utilização de recursos hídricos devem ser submetidos no Sistema Integrado de Licenciamento do Ambiente (SILiAmb) em https://siliamb.apambiente.pt.

2.4.3.2 — Resíduos

a) Sempre que o estabelecimento produza resíduos que não possam ser equiparados a resíduos urbanos (resíduos que pela sua natureza e composição são semelhantes aos resíduos provenientes de habitações e cuja produção diária não ultrapassa 1100 litros), deve ser assegurada, na gestão dos mesmos o cumprimento do disposto no Decreto-Lei n.º 178/2006, de 5 de setembro, alterado e republicado pelo Decreto-Lei n.º 73/2011, de 17 de junho, nomeadamente:

i. Adoção de medidas de gestão de substâncias, materiais ou produtos, quando aplicável, destinadas a reduzir a quantidade, a perigosidade e os impactes adversos no ambiente e na saúde humana dos resíduos produzidos;

ii. Separação dos resíduos na origem, por fluxos e fileiras, de forma a promover a sua valorização;

iii. Armazenamento dos resíduos produzidos de modo a não provocar danos para o ambiente, nem para a saúde humana, instalando-se, sempre que necessário, sistemas de contenção/retenção secundária de eventuais escorrências e ou derrames;

iv. Encaminhamento dos resíduos produzidos para operadores autorizados para a sua valorização ou eliminação, assegurando que o seu transporte é acompanhado, até à entrada em vigor das e-GAR (Guia de Acompanhamento de Resíduos Eletrónica), por guia preenchida em triplicado, em Modelo n.º 1428 da Imprensa Nacional — Casa da Moeda;

v) Registo no sistema integrado de registo eletrónico de resíduos (SIRER) a efetuar no prazo de um mês após o inicio da atividade ou do funcionamento do estabelecimento, bem como registo anual da informação relativa à produção de resíduos, por código da Lista Europeia de Resíduos, até 31 de março do ano seguinte ao do ano civil a reportar caso o estabelecimento produza qualquer quantidade de resíduos perigosos ou produza resíduos não urbanos e empregue mais de 10 trabalhadores;

b) Aderir a um sistema de gestão que assegure o cumprimento do princípio da responsabilidade alargada do produtor.

2.4.3.3 — Emissão para o ar

a) O estabelecimento encontra-se abrangido pelo Decreto-Lei n.º 78/2004, de 3 de abril, relativo à prevenção de poluentes para a atmosfera, e portarias regulamentares conexas, sempre que tenha fontes pontuais ou fontes difusas de emissão de poluentes para o ar devendo observar o constante nesses diplomas quanto:

I. Ao dimensionamento da chaminé cuja altura deve respeitar a resultante da metodologia de cálculo fixada na Portaria n.º 263/2005, de 17 de março;

II. Ao cumprimento dos valores limite de emissão (VLE) aplicáveis, estipulados nas Portarias n.º 675/2009, de 23 de junho, n.º 677/2009, de 23 de junho e ou n.º 286/93, de 12 de março;

III. Ao autocontrolo das emissões de poluentes atmosféricos cujo regime de monitorização de cada poluente é determinado em função dos caudais mássicos, fixados na Portaria n.º 80/2006, de 23 de janeiro alterado pela Portaria n.º 676/2009, de 23 de junho;

IV. Ao envio dos resultados da monitorização pontual para a Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional competente e dos resultados da monitorização em contínuo (juntamente com os resultados pontuais dessa mesma empresa) para a Agência Portuguesa do Ambiente;

V. Às medidas especiais para a minimização das emissões difusas, previstas no Decreto-Lei n.º 78/2004, de 3 de abril.

b) Especificamente para as atividades de extração de óleos vegetais e gorduras animais e refinação de óleos vegetais que utilizam solventes orgânicos com um consumo superior a 10 toneladas/ano, a atividade encontra-se abrangida pelo Decreto-Lei n.º 242/2001, de 31 de agosto.

2.4.3.4 — Ruído ambiente

O Regulamento Geral do Ruído (RGR), aprovado pelo Decreto-Lei n.º 9/2007, de 17 de janeiro, será aplicável às instalações agroindustriais caso estas consubstanciem, no caso de alterações de uma instalação existente, ou venham a consubstanciar, no caso de novas instalações, o conceito de "atividade ruidosa permanente" conforme definição constante da alínea *a*) do artigo 3.º do RGR. Ou seja, o ruído produzido pela instalação existente, terá de ser, pelo menos, audível (avaliação qualitativa) junto de um ou mais recetores sensíveis (edifício habitacional, escolar, hospitalar ou similar ou espaço de lazer, com utilização humana). Caso a condição anterior se verifique, deve evidenciar o cumprimento dos requisitos acústicos estabelecidos no n.º 1 do artigo 13.º do RGR, apresentando à entidade coordenadora do licenciamento uma avaliação acústica (n.º 9 do artigo 13.º do RGR) que reveste a forma de ensaio acústico a realizar junto do ou no recetor e, caso aplicável, a apresentação de medidas de prevenção e controlo do ruído.

Para novas instalações, terá que ser realizado um estudo previsional que demonstre a viabilidade do cumprimento dos requisitos acústicos estabelecidos no n.º 1 do artigo 13.º do RGR sob condições normais de funcionamento da instalação agroindustrial.

2.5 — FLEXIBILIDADE

Eventuais desvios às condições de instalação e exploração constantes do presente título poderão ser admitidos, uma vez demonstrada pelo industrial a sua compatibilidade com os objetivos relativos à segurança alimentar, segurança e saúde do trabalho e ambiente prosseguidos pela legislação aplicável.

([1]) Os locais de manipulação de géneros alimentícios compreendem os locais onde os alimentos são manuseados, preparados e armazenados.

([2]) HACCP — Hazard Analysis and Critical Control Points (em português "APPCC — Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo") é um método sistemático e documentado de controlo de segurança alimentar, concebido para prevenir, eliminar e/ou detetar perigos.

([3]) Devem ser consideradas as recomendações constantes no documento de orientação sobre a aplicação de procedimentos baseados nos princípios HACCP e sobre a simplificação da aplicação dos princípios HACCP, disponível em http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_haccp_pt.pdf.

([4]) O serviço externo é desenvolvido por entidade autorizada pela ACT (no âmbito da segurança no trabalho) e pela DGS (no âmbito da saúde no trabalho) que, mediante contrato com o empregador, por escrito, realiza as atividades principais (descritas no artigo n.º 98.º da Lei n.º 102/2009, de 10 de setembro), que visam prevenir os riscos profissionais e promover a segurança e saúde dos trabalhadores.

([5]) No estabelecimento ou conjunto de estabelecimentos distanciados até 50 km do de maior dimensão, que empregue no máximo 9 trabalhadores, as atividades de segurança no trabalho podem ser exercidas diretamente pelo próprio empregador, ou por um ou mais trabalhadores designados, se possuírem formação adequada, dispuserem de tempo e de meios e permanecerem habitualmente no estabelecimento. O exercício desta atividade depende de autorização expressa da ACT a requerer em modelo próprio disponível no sítio eletrónico desta entidade.

([6]) No caso de abastecimento de água para consumo humano, só é admissível o recurso a este tipo de captação se a rede pública não se encontrar disponível, ou seja, se a mesma se encontrar a uma distância superior a 20 metros do estabelecimento a servir.

ANEXOS

I — ATIVIDADES CAE CONSIDERADAS (*vide 1.1.*)

CAE	Atividade
10310	Preparação e conservação de batatas.
10320	Fabricação de sumos de frutos e de produtos hortícolas.
10391	Congelação de frutos e de produtos hortícolas.
10392	Secagem e desidratação de frutos e de produtos hortícolas.
10393	Fabricação de doces, compotas, geleias e marmelada.
10394	Descasque e transformação de frutos de casca rija comestíveis.
10395	Preparação e conservação de frutos e hortícolas por outros processos.
10412	Produção de azeite.
10413	Produção de óleos vegetais brutos (exceto azeite).
10414	Refinação de azeite, óleos e gorduras.
10520	Fabricação de gelados e sorvetes.
10611	Moagem de cereais.
10612	Descasque, branqueamento e outros tratamentos do arroz.
10613	Transformação de cereais e leguminosas.
10620	Fabricação de amidos, féculas e produtos afins.
10730	Fabricação de massas alimentícias, cuscuz e similares.
10810	Indústria do açúcar.
10821	Fabricação de cacau e de chocolate.
10822	Fabricação de produtos de confeitaria.
10830	Indústria do café e do chá.
10840	Fabricação de condimentos e temperos.
10891	Fabricação de fermentos, leveduras e adjuvantes para panificação.
11011	Fabricação de aguardentes preparadas.
11012	Fabricação de aguardentes não preparadas.
11013	Produção de licores e de outras bebidas destiladas.
11021	Produção de vinhos comuns e licorosos.
11022	Produção de vinhos espumantes e espumosos.
11030	Fabricação de cidra e outras bebidas fermentadas de frutos
11040	Fabricação de vermutes e de outras bebidas fermentadas não destiladas.
11050	Fabricação de cerveja.
11060	Fabricação de malte.
11071	Engarrafamento de águas minerais naturais e de nascente.
11072	Fabricação de refrigerantes e de outras bebidas não alcoólicas.

II — LEGISLAÇÃO (*vide 2.1*)

❖ **SISTEMA DA INDÚSTRIA RESPONSÁVEL**

• Decreto-Lei n.º 169/2012, de 1 de agosto

Aprova o Sistema da Indústria Responsável (SIR)

❖ **SEGURANÇA ALIMENTAR**

• Regulamento (CE) n.º 178/2002, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro

Estabelece os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios

• Regulamento (CE) n.º 852/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril,

Relativo à higiene dos géneros alimentícios

• Regulamento (CE) n.º 2073/2005, da Comissão, de 15 de novembro

Relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios

• Regulamento (CE) n.º 37/2005, da Comissão, de 12 de janeiro

Relativo ao controlo das temperaturas nos meios de transporte e nas instalações de depósito e armazenagem de alimentos ultracongelados destinados à alimentação humana

• Portaria n.º 1129/2009, de 1 de outubro

Relativa ao controlo metrológico dos instrumentos de medição e registo da temperatura a utilizar nos meios de transporte nas instalações de depósito e armazenagem dos alimentos a temperatura controlada

• Decreto-Lei n.º 226-A/2007, de 31 de maio

Regime jurídico da utilização dos recursos hídricos

• Decreto-Lei n.º 306/2007, de 27 de agosto

Estabelece o regime da qualidade da água destinada ao consumo humano

• Decreto-Lei n.º 194/2009, de 20 de agosto

Estabelece o regime jurídico dos serviços municipais de abastecimento público de água, de saneamento de águas residuais urbanas e de gestão de resíduos sólidos

❖ **SEGURANÇA E SAÚDE NO TRABALHO**

• Portaria n.º 53/71 de 3 de fevereiro

Aprova o Regulamento Geral de Segurança e Higiene do Trabalho nos Estabelecimentos Industriais

• Portaria n.º 702/80, de 22 de setembro

Altera a Portaria n.º 53/71 de 03 de fevereiro, que aprova o Regulamento Geral de Segurança e Higiene do Trabalho nos Estabelecimentos Industriais

• Portaria n.º 1081/91, de 24 de outubro

Estabelece regras uniformes de fabrico e de montagem de termoacumuladores elétricos

• Decreto-Lei n.º 347/93, de 1 de outubro

Transpõe a Diretiva n.º 89/654/CEE, do Conselho, de 30.10, relativa às prescrições mínimas de segurança e de saúde nos locais de trabalho

• Portaria n.º 987/93, de 6 de outubro

Estabelece a regulamentação das prescrições mínimas de segurança e saúde nos locais de trabalho

• Decreto-Lei n.º 330/93, de 25 de setembro

Estabelece as prescrições mínimas de segurança e de saúde na movimentação manual de cargas.

• Decreto-Lei n.º 348/93, de 1 de outubro

Estabelece as prescrições mínimas de segurança e de saúde dos trabalhadores na utilização de equipamentos de proteção individual

• Decreto-Lei n.º 141/95, de 14 de junho

Estabelece as prescrições mínimas para a sinalização de segurança e de saúde no trabalho

• Portaria n.º 1456-A/95, de 11 de dezembro

Regulamenta as prescrições mínimas de colocação e utilização da sinalização de segurança e de saúde no trabalho

• Portaria n.º 460/2001, de 8 de maio

Aprova o Regulamento de Segurança das Instalações de Armazenagem de GPL com capacidade até 200 m^3

• Despacho n.º 22 333/2001, de 30 de outubro

Aprova a instrução técnica complementar para reservatórios de GPL

• Decreto-Lei n.º 236/2003, de 30 de setembro

Estabelece as prescrições mínimas destinadas a promover a melhoria da proteção da segurança e da saúde dos trabalhadores suscetíveis de exposição a riscos derivados de atmosferas explosivas no local de trabalho.

• Decreto-Lei n.º 50/2005, de 25 de fevereiro

Estabelece as prescrições mínimas de segurança e de saúde para a utilização pelos trabalhadores de equipamentos de trabalho,

• Decreto-Lei n.º 226/2005, de 28 de dezembro

Estabelece os procedimentos de aprovação das regras técnicas das instalações elétricas de baixa tensão

• Portaria n.º 949-A/2006, de 29 de dezembro

Aprova as Regras Técnicas das Instalações Elétricas de Baixa Tensão

• Decreto-Lei n.º 220/2008, de 12 de novembro

Estabelece o regime jurídico da segurança contra incêndios em edifícios, abreviadamente designado por SCIE

• Portaria n.º 1532/2008, de 29 de dezembro

Aprova o Regulamento Técnico de Segurança contra Incêndio em Edifícios (SCIE)

• Lei n.º 102/2009, de 10 de setembro

Regulamenta o regime jurídico da promoção e prevenção da segurança e saúde no trabalho

• Decreto-Lei n.º 90/2010, de 22 de julho

Aprova o novo regulamento de instalação, de funcionamento, de reparação e de alteração de equipamentos sob pressão

• Informação Técnica n.º 1/2010 da Direção-Geral de Saúde

Conteúdo da mala/caixa/armário de primeiros socorros (disponível em www.dgs.pt, micro site de saúde ocupacional)

• Documento de Referência da Segurança e Saúde do Trabalho (SST): ACT/DGS, dezembro, 2013

Atuação dos Industriais no âmbito do SIR

❖ **AMBIENTE**

▪ **Recursos Hídricos**

• Lei n.º 58/2005, de 29 de dezembro, alterada e republicada pelo Decreto-Lei n.º 130/2012 de 22 de junho

Aprova a Lei da Água, estabelecendo as bases e o quadro institucional para a gestão sustentável das águas.

• Decreto-Lei n.º 226-A/2007, de 31 de maio

Estabelece o regime da utilização dos recursos hídricos

• Portaria n.º 1450/2007 de 12 de novembro

Fixa as regras do regime de utilização dos recursos hídricos

• Decreto-Lei n.º 97/2008 de 11 de junho

Estabelece o regime económico e financeiro dos recursos hídricos

• Decreto-Lei n.º 306/2007 de 27 de agosto

Estabelece o regime da qualidade da água destinada ao consumo humano

▪ **Resíduos**

• Decreto-Lei n.º 178/2006, de 5 de setembro, alterado e republicado pelo Decreto-Lei n.º 73/2011, de 17 de junho

Estabelece o regime geral da gestão de resíduos

• Portaria n.º 335/97, de 16 de maio

Fixa as regras a que fica sujeito o transporte de resíduos dentro do território nacional

▪ **Emissões para o ar**

• Decreto-Lei n.º 78/2004, de 3 de abril

Estabelece o regime jurídico sobre a prevenção e controlo das emissões de poluentes para a atmosfera

• Portaria n.º 263/2005, de 17 de março

Fixa a metodologia de cálculo da altura das chaminés

• Portaria n.º 80/2006, de 23 de janeiro

Fixa os limiares mássicos máximos e mínimos que definem as condições de monitorização de poluentes para a atmosfera

• Portaria n.º 675/2009, de 23 de junho

Estabelece os valores limite de emissão de aplicação geral aplicáveis às instalações abrangidas pelo Decreto-Lei n.º 78/2004, de 3 de abril

• Portaria n.º 676/2009, de 23 de junho

Substitui a tabela n.º 3 da Portaria n.º 80/2006, de 23 de janeiro

• Portaria n.º 677/2009, de 23 de junho

Estabelece os valores limite de emissão aplicáveis às instalações de combustão abrangidas pelo Decreto-Lei n.º 78/2004, de 3 de abril

• Portaria n.º 286/93, de 12 de março

Estabelece os valores limite de emissão de aplicação sectorial

▪ Ruído Ambiente

• Decreto-Lei n.º 9/2007, de 17 de janeiro

Regulamento Geral do Ruído

❖ LICENCIAMENTO DE EQUIPAMENTOS ESPECÍFICOS

• Decreto-Lei n.º 267/2002, de 26 de novembro, alterado e republicado pelo Decreto-Lei n.º 217/2012, de 9 de outubro e Portaria n.º 151/2007, de 30 de novembro

Estabelece o regime de licenciamento de armazenagem de combustíveis

• Decreto-Lei n.º 90/2010, de 22 de julho

Estabelece o regime de licenciamento de equipamentos sob pressão

SISTEMA DA INDÚSTRIA RESPONSÁVEL (SIR)

TÍTULO PADRONIZADO INTEGRADO (TPI)

PADARIA, PASTELARIA E FABRICAÇÃO DE BOLACHAS, BISCOITOS, TOSTAS E PASTELARIA DE CONSERVAÇÃO

NOTA PRÉVIA

• O Título Padronizado Integrado (TPI) de instalação e exploração de estabelecimento industrial de padaria, pastelaria e fabricação de bolachas, biscoitos, tostas e pastelaria de conservação (adiante designado por título), contém as condições padrão de instalação e exploração de estabelecimento industrial nos domínios da segurança alimentar, segurança e saúde no trabalho e ambiente para efeitos de exercício destas atividades.

• A adesão ao título de instalação e exploração de estabelecimento industrial de padaria, pastelaria e fabricação de bolachas, biscoitos, tostas e pastelaria de conservação constitui uma opção do industrial, a qual, uma vez exercida, o habilita ao exercício desta atividade mediante o cumprimento das condições padrão definidas no presente título, sem prejuízo da respetiva eficácia estar condicionada:

■ À obtenção prévia, do alvará de utilização emitido pela câmara territorialmente competente ou verificado o respetivo deferimento tácito. O título de utilização em referência deverá reportar expressamente o uso industrial da instalação, salvo os estabelecimentos industriais enquadráveis na parte 2-A e ou 2-B do Anexo I ao SIR, em que se aplicam os critérios fixados no n.º 6 e 7 do artigo 8.º do SIR;

■ À apreciação positiva de cópia da apólice de seguro de responsabilidade civil aplicável aos estabelecimentos tipo 2, como previsto no artigo 4.º do SIR.

• A adesão ao título de instalação e exploração de estabelecimento industrial de padaria, pastelaria e fabricação de bolachas, biscoitos, tostas e pastelaria de conservação não dispensa, nos casos em que sejam utilizadas matérias-primas de origem animal não transformadas (como ovos em natureza ou ovos líquidos não pasteurizados), a aprovação do estabelecimento em causa pela autoridade responsável pela segurança alimentar, mediante vistoria a realizar previamente ao início de exploração, em cumprimento do disposto no artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril.

• Pode solicitar a aplicação deste título, qualquer operador que submeta um processo de licenciamento enquadrável nos regimes de comunicação prévia com prazo e mera comunicação prévia.

Índice

1 — ÂMBITO DE APLICAÇÃO
2 — CONDIÇÕES PADRÃO DE INSTALAÇÃO E EXPLORAÇÃO
2.1 — ENQUADRAMENTO LEGAL.
2.2 — REQUISITOS DAS INSTALAÇÕES
2.2.1 — Princípios gerais
2.2.2 — Localização.
2.2.3 — Conceção
2.2.4 — Requisitos Dimensionais
2.2.5 — Pavimento
2.2.6 — Paredes
2.2.7 — Tetos
2.2.8 — Portas
2.2.9 — Janelas
2.2.10 — Cais e rampas de carga
2.2.11 — Instalações sociais
2.2.12 — Iluminação
2.2.13 — Ventilação
2.2.14 — Instalação elétrica
2.2.15 — Sinalização de segurança
2.2.16 — Águas de abastecimento
2.2.17 — Águas residuais
2.2.18 — Águas pluviais
2.3 — REQUISITOS DOS EQUIPAMENTOS
2.3.1 — Caraterísticas dos materiais
2.3.2 — Requisitos de instalação dos equipamentos
2.3.3 — Lavatórios dos locais de manipulação dos géneros alimentícios
2.3.4 — Dispensador de água potável
2.3.5 — Contentores para colocação de subprodutos
2.3.6 — Fornos
2.3.7 — Equipamentos frigoríficos
2.3.8 — Embalagens
2.3.9 — Outros requisitos específicos em matéria de equipamentos
2.3.9.1 — Equipamentos a gás/termoacumulador
2.3.9.2 — Máquinas
2.3.9.3 — Elevação e transporte de materiais
2.3.9.4 — Elementos móveis dos equipamentos de trabalho
2.3.9.5 — Equipamentos de proteção individual
2.3.9.6 — Material de primeiros socorros
2.3.9.7 — Equipamentos de deteção e combate a incêndios
2.3.9.8 — Armazenagem de combustíveis
2.3.9.9 — Equipamentos sob pressão
2.4 — ASPETOS OPERACIONAIS
2.4.1 — Higiene e Segurança Alimentar
2.4.1.1 — Procedimentos baseados no sistema HACCP
2.4.1.2 — Pré-requisitos do sistema HACCP
2.4.1.3 — Rastreabilidade
2.4.1.4 — Subprodutos de origem animal
2.4.2 — Segurança e Saúde no Trabalho
2.4.2.1 — Organização dos serviços de saúde e segurança no trabalho
2.4.2.2 — Verificações periódicas e extraordinárias dos equipamentos de trabalho
2.4.2.3 — Condições de temperatura e humidade
2.4.2.4 — Prevenção de riscos profissionais
2.4.2.5 — Controlo da qualidade da água para consumo humano
2.4.3 — Ambiente
2.4.3.1 — Recursos hídricos
2.4.3.2 — Resíduos
2.4.3.3 — Emissões para o ar
2.4.3.4 — Ruído ambiente
2.5 — FLEXIBILIDADE
ANEXOS
I — LEGISLAÇÃO (*vide 2.1*)
❖SISTEMA DA INDÚSTRIA RESPONSÁVEL
❖SEGURANÇA ALIMENTAR
❖SEGURANÇA E SAÚDE NO TRABALHO
❖AMBIENTE
❖LICENCIAMENTO DE EQUIPAMENTOS ESPECÍFICOS

II — FLUXOGRAMA DA ATIVIDADE (indicativo)

1 — ÂMBITO DE APLICAÇÃO

1.1 — O presente título é aplicável à atividade de panificação, enquadrável na CAE 10711, de pastelaria, enquadrável na CAE 10712 e à atividade de fabricação de bolachas, biscoitos, tostas e pastelaria de conservação, enquadrável na CAE 10720, exercidas em estabelecimento industrial de tipo 2 ou tipo 3, na aceção do artigo 11.º do SIR.

1.2 — Quando o estabelecimento industrial se enquadrar no tipo 2 e se encontrar abrangido pelo regime de jurídico de emissão de gases com efeito de estufa, ou pelo regime jurídico das operações de gestão de resíduos, em caso de adesão ao presente título, deverá ainda obter, respetivamente, o título de emissão de gases com efeito de estufa (TEGEE) ou o alvará ou parecer para as operações de gestão de resíduos, nos termos das respetivas legislações aplicáveis.

1.3 — Compreende o processo que se inicia com a receção das diferentes matérias-primas, incluindo as que carecem de temperatura controlada para a sua conservação, inclui a pesagem e mistura dos ingredientes, a preparação das massas, a pesagem de empelos (quantidade de massa para a divisora), o processamento térmico, o acabamento/decoração, o acondicionamento e ou embalamento e conclui-se com a expedição/distribuição.

2 — CONDIÇÕES PADRÃO DE INSTALAÇÃO E EXPLORAÇÃO

2.1 — ENQUADRAMENTO LEGAL

A listagem da legislação de enquadramento das condições padrão abaixo definidas consta em anexo ao presente título.

2.2 — REQUISITOS DAS INSTALAÇÕES

2.2.1 — Princípios gerais

O estabelecimento industrial deve ser concebido de forma a assegurar a higiene e segurança dos géneros alimentícios, bem como a segurança e a saúde dos trabalhadores e a proteção do ambiente, devendo o respetivo projeto de construção ser elaborado na perspetiva de:

• Permitir a manutenção, limpeza e desinfeção adequadas;
• Facultar espaço de trabalho suficiente para a execução higiénica das operações;
• Evitar a contaminação por via atmosférica, a acumulação de sujidade, o contacto com materiais tóxicos, a queda de partículas nos géneros alimentícios bem como a formação de condensações e bolores nas superfícies;
• Possibilitar a aplicação de boas práticas de higiene e a existência de condições adequadas de manuseamento e de armazenagem a temperatura controlada;
• Manutenção da cadeia de frio;
• Requisitos de higiene dos géneros alimentícios, em todas as fases do processo produtivo, desde a receção das matérias-primas à expedição dos produtos acabados;
• Higiene dos materiais e das operações de acondicionamento e embalagem;
• Higiene, supervisão e formação do pessoal que manuseia os alimentos;
• Abastecimento da água (qualidade da água);
• Separação e encaminhamento de resíduos e subprodutos;
• Possibilitar o controlo de pragas e de animais indesejáveis;
• Garantir as condições de trabalho adequadas à prevenção dos riscos profissionais;
• Garantir a proteção e a promoção da saúde dos trabalhadores.

2.2.2 — Localização

O estabelecimento está localizado em zona livre de fontes de contaminação. A área circundante das instalações deve estar limpa.

2.2.3 — Conceção

O estabelecimento deve dispor de:

a) Uma zona de receção de matérias-primas, ingredientes e materiais subsidiários que permita a descarga dos mesmos de forma higiénica e a aplicação de boas práticas que evitem contaminações, nomeadamente através da entrada de gases do escape, de poeiras e de outros veículos de contaminação dos alimentos e a entrada de pessoas indevidamente fardadas e higienizadas;

b) Câmara(s) frigorífica(s) para a armazenagem de matérias-primas, se forem rececionadas matérias-primas que sejam armazenadas em refrigeração ou congelação;

c) Uma zona de armazenagem de produtos secos e de outros ingredientes que não carecem de temperatura controlada para a sua conservação, localizada de modo a permitir a ligação às zonas de preparação das massas e de fabrico sem passagem ou permanência em zonas onde possa haver risco de contaminação dos géneros alimentícios. Estas áreas de armazenagem estão construídas e equipadas de forma a permitir a sua higienização e a prevenir a contaminação dos produtos alimentares;

d) Um local onde os subprodutos de origem animal (ver ponto 2.4.1.4) sejam armazenados, que salvaguarde a contaminação dos géneros alimentícios por aquelas matérias;

e) Um local para a armazenagem de lenha, no caso de os fornos serem aquecidos a lenha. A localização deste local e o circuito da lenha no estabelecimento devem evitar a contaminação dos alimentos;

f) Um local para armazenagem de materiais de acondicionamento e de embalagem. A sua localização deve permitir a ligação às zonas de acondicionamento e embalamento sem passagem pelas zonas de receção de matérias-primas e de preparação. As características do local de armazenagem devem permitir assegurar que os materiais de embalagem não são contaminados;

g) Um local, segregado da armazenagem dos géneros alimentícios, para armazenagem de detergentes, desinfetantes e outros produtos químicos, em condições de segurança;

h) Um local para armazenagem de materiais secos que exigem ambiente controlado (temperatura, humidade e ventilação adequadas);

i) Silos ou estruturas com superfícies resistentes para armazenagem de materiais a granel, se aplicável;

j) Zonas de preparação e de confeção que permitem um acesso às zonas de armazenagem das matérias-primas sem passagem por áreas suscetíveis de contaminar os produtos;

k) Uma zona de preparação destinada a acabamentos/decoração, munida de equipamentos de refrigeração e controlo da temperatura, se estas atividades forem exercidas no estabelecimento;

l) Uma sala de lavagem dos utensílios e equipamentos, com um abastecimento de água quente e fria, localizada de forma a permitir a ligação entre as zonas de preparação/fabrico e a zona de expedição sem que os equipamentos sujos passem e permaneçam nas zonas de preparação e fabrico e de modo a permitir a entrada e higienização dos tabuleiros e outras embalagens reutilizáveis, antes da sua entrada nas zonas de produção;

m) Uma zona destinada à armazenagem dos utensílios depois de devidamente lavados e desinfetados, que deve ser limpa, seca e protegida de contaminações;

n) Um local destinado ao acondicionamento e embalagem dos produtos finais, munido de mesa(s) de trabalho;

o) Se os produtos finais forem expedidos refrigerados, congelados ou ultracongelados, câmara(s) frigorífica(s) para armazenagem dos produtos finais;

p) Uma zona de expedição dos produtos finais, concebida de modo a minimizar a contaminação por via atmosférica, pela entrada de gases do escape, de poeiras e de insetos;

q) Uma sala especificamente destinada à venda ao público, caso este tipo de venda seja efetuada no estabelecimento, concebida de modo a impedir a entrada de pessoas indevidamente fardadas e higienizadas nas zonas de laboração;

r) Uma zona de vestiário e instalações sanitárias que, pela sua localização e conceção, asseguram o circuito adequado dos trabalhadores e permitem o seu fardamento e a sua higienização, antes da entrada das zonas de laboração (*vide 2.2.11*).

2.2.4 — Requisitos Dimensionais

a) A dimensão do estabelecimento e dos seus compartimentos deve facultar espaço de trabalho suficiente para a execução higiénica das operações e permitir a aplicação de boas práticas de higiene, não podendo, em qualquer caso, a área mínima útil de trabalho ser inferior a 1,80 m^2 por trabalhador.

b) O pé direito mínimo do estabelecimento deve ser de 3 metros. Na zona dos fornos, caso haja necessidade de se efetuar correntemente trabalhos de reparação ou afinação na parte superior, deve dispor-se de uma distância mínima de 2 metros até ao teto ou às partes inferiores das coberturas.

c) As vias de circulação interiores, incluindo as de emergência, devem ter uma largura mínima de 0,90 m de modo a permitir a circulação fácil e segura das pessoas, sendo esta largura ajustada em função do número de trabalhadores de acordo com o Regulamento Técnico de Segurança Contra Incêndios em Edifícios. Se estas vias de circulação apresentarem riscos de queda em altura, devem existir resguardos laterais com uma altura mínima de 0,90 m e, se necessário, rodapé com uma altura mínima de 0,14 m.

d) As escadas fixas devem ter uma largura mínima de 0,90 m e possuir corrimão não interrompido nos patamares, sendo os degraus em piso antiderrapante, ou contendo tiras abrasivas junto ao bordo, e proteções com uma altura mínima de 0,90 m.

e) Os intervalos entre máquinas, instalações ou materiais devem ter uma largura de, pelo menos, 0,60 m.

f) Os compartimentos onde estão instaladas as retretes devem ter as dimensões mínimas de 0,80 m de largura por 1,30 m de profundidade.

g) No caso de estabelecimentos que empreguem mais de 25 trabalhadores, as instalações de vestiário, cabinas de chuveiro e lavatórios anexos, no seu conjunto, devem dispor de uma área não inferior à correspondente a 1 m^2 por utilizador.

2.2.5 — Pavimento

a) O pavimento do estabelecimento deve ser fixo, estável, antiderrapante e sem inclinações perigosas, saliências e cavidades.

b) As aberturas nos pavimentos devem estar protegidas com resguardos fixos e resistentes.

c) Nos locais de manipulação dos géneros alimentícios ([1]) o pavimento deve ser constituído por materiais impermeáveis, não absorventes, laváveis, desinfetáveis e não tóxicos e dispor de drenagem adequada, devendo apresentar uma inclinação ligeira e uniforme de 1 a 2 %.

d) Nas áreas adjacentes aos fornos e estufas, os pavimentos devem ainda ser construídos de materiais incombustíveis e resistentes ao fogo.

2.2.6 — Paredes

a) As paredes interiores do estabelecimento devem ser lisas, de fácil limpeza e pintadas de cores claras não brilhantes.

b) Nos locais de manipulação de géneros alimentícios, as paredes devem ainda ser revestidas de materiais impermeáveis, laváveis, não absorventes e não tóxicos.

c) As paredes e partes exteriores dos fornos e estufas devem estar isoladas termicamente ou protegidas de contacto acidental.

d) As divisórias, transparentes ou translúcidas existentes, devem estar assinaladas por forma a serem visíveis.

2.2.7 — Tetos

a) Os tetos devem apresentar-se lisos, de fácil limpeza, pintados ou revestidos de cor clara e de material incombustível.

b) Nos locais de manipulação de géneros alimentícios, os tetos e os equipamentos neles montados devem ser construídos de modo a facilitar a sua higienização, a evitar o desenvolvimento de fungos, a acumulação de poeiras e o desprendimento de partículas que de qualquer forma possam vir a contaminar os alimentos.

c) A junção entre o teto e as paredes não deve exibir aberturas desprotegidas, de modo a minimizar a contaminação por via atmosférica, pela entrada de fumos, gases, poeiras, insetos e outros animais.

2.2.8 — Portas

a) Nos locais de manipulação de géneros alimentícios, as portas devem apresentar as seguintes características:

• Devem ser lisas, constituídas de materiais não absorventes, facilmente laváveis e desinfetáveis;

• Devem possuir sistemas de fecho adequado e eficiente de forma a permitir o seu ajuste ao pavimento e às paredes, sempre que abram diretamente para o exterior, designadamente as das zonas de receção de matérias-primas e de expedição;

• Devem ser isotérmicas nas ligações entre as zonas que carecem de temperatura controlada e as áreas quentes ou exteriores.

b) As portas e os portões que sejam de funcionamento mecânico devem possuir dispositivos de paragem de emergência facilmente identificáveis e acessíveis devendo, em caso de falha de energia, poder abrir-se automaticamente ou por comando manual. As portas e os portões basculantes devem ser transparentes ou possuir painéis transparentes com uma marca opaca a um nível facilmente identificável pelo olhar. As portas e portões automáticos devem estar dotados de sistemas de deteção de movimento (ex. células fotoelétricas) por forma a poderem parar automaticamente.

c) As portas e portões de correr devem possuir dispositivos de segurança que os impeça de saltar das calhas ou cair.

d) Junto aos portões destinados à circulação de veículos devem existir portas para peões, sinalizadas e permanentemente desobstruídas.

e) As portas das vias de emergência deverão ser resistentes ao fogo e estar munidas de barras antipânico, abrir para o exterior e estarem devidamente sinalizadas e disporem de iluminação de segurança.

2.2.9 — Janelas

a) As características das janelas e das claraboias devem permitir o seu funcionamento em segurança, com isolamento térmico e possibilidade de ajuste de abertura, dispondo de dispositivos de controlo da incidência dos raios solares.

b) Nos locais de manipulação de géneros alimentícios, as janelas e outras aberturas, pela sua conceção e construção, devem evitar a acumulação de sujidade e dispor, quando abram para o exterior, de redes mosquiteiras, removíveis para permitir a sua limpeza, ou de outro sistema que previna a entrada de pragas.

2.2.10 — Cais e rampas de carga

a) Os cais e as rampas de carga devem ser adequados à dimensão das cargas neles movimentados e devem permitir a circulação fácil e segura das pessoas.

b) Os cais de carga devem ter pelo menos, uma saída ou, quando o seu comprimento for superior a 25 m, uma saída em cada extremidade.

c) As vias de circulação destinadas a veículos devem estar distanciadas das portas, dos portões, das passagens para peões, dos corredores e das escadas de modo a não constituírem risco parar os seus utilizadores;

d) As vias de circulação destinadas a pessoas devem ter iluminação adequada e piso não escorregadio e antiderrapante.

2.2.11 — Instalações sociais

a) As instalações sanitárias:

• Devem ser separadas ou de utilização separada por sexo, não devendo comunicar diretamente com os locais de manipulação de géneros alimentícios;

• Devem conter um lavatório fixo por cada grupo de 10 trabalhadores que cessem simultaneamente o trabalho;

• Destinadas ao sexo masculino, devem conter uma retrete e um urinol por cada grupo de 25 homens ou fração trabalhando simultaneamente; os urinóis devem dispor de dispositivos de descarga de água e estar separados por baias laterais distantes entre si de pelo menos 0,60 m;

• Destinadas ao sexo feminino, devem conter uma retrete por cada grupo de 15 trabalhadoras que cessem simultaneamente o trabalho.

b) Os compartimentos, onde estão instaladas as retretes, devem possuir tiragem de ar direta para o exterior, com porta independente a abrir para fora e provida de fecho.

c) Os lavatórios devem ser providos de detergente, não irritante, e de toalhetes individuais de papel ou dispositivo de secagem de mãos.

d) A zona destinada aos vestiários deve comunicar diretamente com as cabinas de chuveiro e os lavatórios, ser separada por sexos e dispor de armários individuais munidos de fechadura ou cadeado.

e) Os chuveiros devem existir na proporção de 1/10 trabalhadores que possam vir a utilizá-los simultaneamente, com água quente e fria, separados ou de utilização separada por sexo.

f) Os trabalhadores devem ter à sua disposição, na zona de vestiário, cacifos duplos construídos com materiais laváveis, resistentes à corrosão, não porosos e impermeáveis, de forma a permitir a separação das roupas de uso pessoal e de trabalho, assim como de outros bens pessoais. As fardas de trabalho limpas são colocadas, à disposição dos trabalhadores, em equipamento adequado e localizado à entrada dos vestiários.

g) Refeitórios:

• Os estabelecimentos que empreguem 50 ou mais trabalhadores e aqueles em que lhe seja autorizado tomarem as suas refeições devem dispor de uma sala destinada exclusivamente a refeitório, não comunicando diretamente com locais de trabalho, instalações sanitárias ou locais insalubres, dotada equipamento mínimo necessário para conservação no frio e aquecimento de alimentos. Na eventualidade desta instalação possuir fogão, este deve estar localizado debaixo de uma cúpula, cuja conduta de exaustão tenha saída para o exterior na cumeeira do edifício (conforme Regulamento Geral das Edificações Urbanas, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 38382 de 07-08-1951).

• A superfície dos refeitórios deve ser calculada em função do número máximo de pessoas que os possam utilizar simultaneamente, tendo em conta o seguinte:

- 18,5 m^2 até 25 trabalhadores;
- 18,5 m^2+ 0,65 m^2 por pessoa a mais, entre 26 e 74 trabalhadores;
- 50 m^2 + 0,55 m^2 por pessoa a mais, entre 75 e 149 trabalhadores;
- 92 m^2 + 0,50 m^2 por pessoa a mais, entre 150 e 499 trabalhadores;
- 225 m^2 + 0,40 m^2 por pessoa a mais, para 500 ou mais trabalhadores.

• Devem ter mesas e cadeiras ou bancos, em número correspondente ao máximo de trabalhadores que podem utilizá-los ao mesmo tempo.

• Deve ser um espaço iluminado e ventilado, os materiais a usar devem ser resistentes, impermeáveis e permitir a sua fácil higienização e as janelas devem ser dotadas de redes mosquiteiras de malha fina, facilmente removíveis para limpeza.

2.2.12 — Iluminação

a) Deve ser assegurada uma correta intensidade de luz (natural e ou artificial) nas diferentes áreas do estabelecimento, incluindo nas zonas de armazenagem e nas vias de circulação interiores.

b) As lâmpadas existentes nas áreas de manipulação, armazenagem de géneros alimentícios e refeitório devem possuir proteção antiqueda de partículas em caso de quebra.

2.2.13 — Ventilação

a) Todas as áreas do estabelecimento devem estar equipadas com sistemas de ventilação natural e ou forçada (mecânica) que garanta a

exaustão de cheiros, fumos ou vapores e evite condensações e desenvolvimento de bolores, devendo o caudal médio de ar puro (ventilação) ser de pelo menos 30 a 50 m^3 por hora e por trabalhador.

b) O sistema de ventilação deve ser construído de forma a proporcionar um acesso fácil aos filtros e a outras partes que necessitem de limpeza ou de substituição.

c) Na zona de fornos devem instalar-se cúpulas ou bocas de aspiração ligadas a condutas de evacuação.

d) Todos os gases, vapores, fumos, névoas ou poeiras que se produzam ou desenvolvam no decorrer das operações, devem ser captados, tanto quanto possível no seu ponto de formação ou eliminados pela utilização de outros meios, de modo a evitar a poluição da atmosfera dos locais de trabalho e sem causar prejuízo ou incómodos a terceiros.

2.2.14 — Instalação elétrica

A instalação elétrica deve cumprir as regras técnicas das instalações elétricas previstas na legislação específica aplicável, incluindo as seguintes:

a) Todas as instalações deverão estar dotadas de terra de proteção;

b) Os quadros elétricos deverão:

• Ser de fácil acesso e estar permanentemente desobstruídos;

• Ter portas fechadas à chave e dotadas de sinalização de aviso de perigo de eletrocussão;

• Ser acedidos por pessoa competente;

• Estar instalados em local que não permita a entrada de água e afastados de substâncias combustíveis e ou inflamáveis;

• Estar equipados com um disjuntor diferencial para proteção das pessoas, bem como com disjuntores magnetotérmicos para proteção da instalação contra curto-circuitos e sobreaquecimentos;

• Estar equipados com disjuntores que permitam identificar o circuito por eles alimentado.

c) As tomadas e as fichas devem ser concebidas de forma a que não seja possível o contacto direto com as partes ativas antes, durante e depois da inserção da tomada. Nos locais onde se verifique a possibilidade de contacto com a água, as infraestruturas elétricas deverão ser estanques e assegurar a proteção adequada.

d) A instalação elétrica deve encontrar-se em bom estado de conservação, nomeadamente sem fios descarnados, sem ruturas nos cabos e sem fichas ou tomadas partidas.

e) Os equipamentos de trabalho (máquinas e ferramentas elétricas portáteis) devem garantir a proteção dos trabalhadores contra os riscos de contacto direto ou indireto com a eletricidade.

2.2.15 — Sinalização de segurança

O estabelecimento deve dispor de sinalização de segurança em todos os pontos convenientes, (sinais de saída e de emergência, sinais respeitantes a incêndios, sinais de obrigação, de proibição, de advertência de perigo, sinais para obstáculos, marcação de vias de circulação e iluminação de segurança).

2.2.16 — Águas de abastecimento

a) O estabelecimento deve dispor de uma rede de água potável quente e fria que garanta o correto abastecimento a todos os lavatórios e dispositivos de lavagem.

b) A água não potável, se for usada (no combate a incêndios, produção de vapor ou refrigeração de equipamentos) deve circular em sistemas separados, devidamente identificados, sem que haja ligação ou refluxo para o sistema de água potável.

c) A utilização da água no estabelecimento deve ser otimizada de forma a reduzir os consumos de água e os volumes de águas residuais industriais produzidas.

d) As atividades agroindustriais devem promover o uso eficiente da água, particularmente tendo em consideração as linhas de orientação do Programa Nacional para o Uso Eficiente da Água (PNUEA), aprovado pela Resolução do Conselho de Ministros n.º 113/2005, de 30 de junho.

2.2.17 — Águas residuais

a) O sistema de drenagem de águas residuais deve assegurar a correta drenagem dos pavimentos e estar munido de mecanismos que impeçam os refluxos.

b) Sempre que possível deve ser promovida a reutilização das águas residuais resultantes de processos de extração física (p. e., na indústria dos óleos vegetais), de lavagem de produtos alimentares em bruto e operações de lavagem de embalagens e vasilhame, para outros fins como sendo nas lavagens das instalações fabris, para o uso agrícola na rega e para o transporte das matérias alimentares a processar.

c) Sempre que possível deve ser promovida a reutilização de água com origem noutros processos existentes na unidade industrial ou no uso de água de qualidade inferior, para fins de lavagens de instalações e de equipamentos.

2.2.18 — Águas pluviais

Sempre que possível deve ser promovida a recolha e a utilização de águas pluviais, para fins de lavagens de instalações e de equipamentos.

2.3 — REQUISITOS DOS EQUIPAMENTOS

2.3.1 — Caraterísticas dos materiais

Todos os utensílios, aparelhos e equipamentos que entrem em contacto com os alimentos devem ser fabricados com materiais adequados.

2.3.2 — Requisitos de instalação dos equipamentos

a) Os equipamentos devem estar instalados de forma a permitir a limpeza da área circundante, devendo os intervalos entre máquinas e outros materiais ter uma largura mínima de 0,60 m.

b) Sempre que sejam utilizadas estantes, designadamente nas áreas de armazenagem, estas devem estar estruturadas em função das cargas previstas e estar afixadas às paredes e pavimento de forma a garantir sua estabilidade.

c) Os equipamentos e máquinas ruidosas devem dispor de elementos para redução de ruído na fonte (silenciadores, atenuadores, blocos de inércia, elementos antivibráticos) e devem estar isolados.

2.3.3 — Lavatórios dos locais de manipulação dos géneros alimentícios

a) Devem existir lavatórios de mãos localizados pelo menos nos seguintes locais: zonas de preparação, de embalagem e de venda ao público.

b) Os lavatórios devem ser dotados de água potável quente e fria, de sistema de acionamento não manual e devem drenar diretamente para a rede de esgotos, mediante ligação dotada de sifão.

c) Junto dos lavatórios devem existir dispositivos dispensadores de detergente e desinfetante das mãos, toalhetes individuais de papel ou dispositivo de secagem de mãos. No caso de serem usados toalhetes individuais, deve existir um contentor para colocação dos mesmos após utilização.

2.3.4 — Dispensador de água potável

O estabelecimento deve dispor de dispensador de água potável, sendo proibido o uso de copos coletivos.

2.3.5 — Contentores para colocação de subprodutos

O estabelecimento deve dispor de contentores para o acondicionamento de subprodutos, constituídos por materiais laváveis e desinfetáveis que devem ser limpos e desinfetados após cada utilização. Os contentores devem ser estanques, munidos de tampa e devem ostentar a menção "Subprodutos de Categoria 3 — Não destinado ao consumo humano".

2.3.6 — Fornos

As portas dos fornos devem ser concebidas por forma a que as manobras de abertura e fecho sejam fáceis e seguras, devendo permitir a sua imobilização na posição de abertura.

2.3.7 — Equipamentos frigoríficos

As câmaras frigoríficas de conservação das matérias-primas, dos produtos acabados e de outros géneros alimentícios, devem dispor de:

a) Equipamentos frigoríficos capazes de manter as matérias-primas e os produtos finais refrigerados e congelados a temperaturas adequadas. Quando se tratar de produtos ultracongelados, esses equipamentos devem ser capazes de os manter a uma temperatura inferior ou igual a -18°C;

b) Equipamento frigorífico capaz de provocar um abaixamento rápido da temperatura, caso se proceda à distribuição de produto final refrigerado;

c) Equipamento frigorífico adequado à congelação ou ultracongelação de géneros alimentícios, caso se proceda a estas operações;

d) Dispositivos que permitam o controlo/leitura da temperatura a que os alimentos são conservados;

e) Dispositivo de registo da temperatura de armazenagem, no caso específico de alimentos ultracongelados;

f) Iluminação e espaço suficiente para a inspeção e a manutenção dos condensadores;

g) Portas com fechos que permitam a sua abertura tanto do exterior como do interior. No caso de disporem de fechadura, devem existir dispositivos de alarme, acionáveis no interior da câmara, que comuniquem com o exterior.

2.3.8 — Embalagens

Os materiais de acondicionamento e embalagem devem ser próprios para uso alimentar e, quando reutilizáveis, devem ser constituídos por materiais fáceis de limpar e desinfetar.

2.3.9 — Outros requisitos específicos em matéria de equipamentos

2.3.9.1 — Equipamentos a gás/termoacumulador

• Os esquentadores devem ser instalados em locais ventilados, com exaustão de gases e fumos para o exterior e não devem ser instalados em locais fechados, nomeadamente em casas de banho, dispensas e garagens.

• A eventual armazenagem de garrafas de GPL deverá satisfazer as seguintes condições:

○ É apenas permitida a existência de garrafas de GPL amovíveis, cheias ou vazias, desde que a sua capacidade global não exceda 1,500 dm^3, por metro quadrado de área útil da oficina ou nave industrial;

○ No caso de utilização de garrafas amovíveis com capacidade unitária inferior a 30 dm^3, estas não devem ser agrupadas em mais de quatro unidades por grupo.

• Está impedida a instalação de aparelhos de GPL, tal como de garrafas de GPL nas caves, salvo em compartimentos semienterrados.

• Caso a quantidade de GPL armazenada esteja sujeita a controlo prévio/licenciamento, o mesmo deve ser obtido nos termos da legislação aplicável.

• Caso seja instalado termoacumulador, o industrial deverá estar na posse de termo de responsabilidade técnica de montagem, garantindo-se a utilização da proteção diferencial de alta sensibilidade.

2.3.9.2 — Máquinas

As máquinas instaladas devem satisfazer as exigências essenciais de segurança e saúde aplicáveis, incluindo declaração CE de conformidade, marcação CE e manual de instruções em português.

2.3.9.3 — Elevação e transporte de materiais

Devem ser utilizados meios técnicos apropriados na carga, descarga, circulação, transporte e armazenagem de materiais de modo a evitar, tanto quanto possível os esforços físicos.

2.3.9.4 — Elementos móveis dos equipamentos de trabalho

Os elementos móveis dos equipamentos de trabalho que possam causar acidentes por contacto mecânico devem ter protetores que impeçam o acesso às zonas perigosas ou dispositivos que interrompam o movimento dos elementos móveis antes do acesso a essas zonas.

2.3.9.5 — Equipamentos de proteção individual

Os equipamentos de proteção individual contra os riscos resultantes das operações efetuadas devem encontrar-se disponíveis para os trabalhadores. Estes equipamentos devem ser distribuídos individualmente e, mantidos em adequadas condições de conservação e higiene.

2.3.9.6 — Material de primeiros socorros

O estabelecimento deve dispor de material de primeiros socorros de fácil acesso e devidamente sinalizado.

2.3.9.7 — Equipamentos de deteção e combate a incêndios

Sem prejuízo do cumprimento dos requisitos técnicos fixados no Regulamento Técnico de Segurança contra Incêndios em Edifícios e da adoção das medidas de autoproteção mínimas exigíveis, em função da categoria de risco por utilização-tipo:

a) Devem existir meios de deteção adequados em zonas de produção e armazenagem;

b) Os meios de combate a incêndios devem estar disponíveis, ser os adequados, encontrarem-se sinalizados e em condições operacionais.

c) Na ausência de outro critério de dimensionamento devidamente justificado, os extintores devem ser calculados à razão de:

▪ 18 L de agente extintor padrão por 500 m^2 ou fração de área de pavimento do piso em que se situem;

▪ Um por cada 200 m^2 de pavimento do piso ou fração, com um mínimo de dois por piso.

d) Os extintores devem ser convenientemente distribuídos, sinalizados sempre que necessário e instalados em locais bem visíveis, colocados em suporte próprio de modo a que o seu manípulo fique a uma altura não superior a 1,2 m do pavimento e localizados preferencialmente:

▪ Nas comunicações horizontais ou, em alternativa, no interior das câmaras corta-fogo, quando existam;

▪ No interior dos grandes espaços e junto às suas saídas;

e) As cozinhas devem ser dotadas de mantas ignífugas em complemento dos extintores.

2.3.9.8 — Armazenagem de combustíveis

Se no estabelecimento for efetuada armazenagem de GPL, combustíveis líquidos, outros derivados do petróleo, ou substituinte de produtos de petróleo, deverá verificar-se o enquadramento no Decreto-Lei n.º 267/2002, de 26 de novembro, alterado e republicado pelo Decreto-Lei n.º 217/2012, de 9 de outubro e, se for caso disso e em função da capacidade de armazenagem, obter-se o respetivo licenciamento ou apresentar-se o processo previsto no artigo 21.º da Portaria n.º 151/2007, de 30 de novembro, junto da câmara municipal competente.

2.3.9.9 — Equipamentos sob pressão

Se no estabelecimento forem instalados equipamentos sob pressão, deverá verificar-se se os mesmos se encontram abrangidos pelo Decreto-Lei n.º 90/2010, de 22 de julho e, se for caso disso, deverá proceder-se ao respetivo registo e ao respetivo licenciamento.

2.4 — ASPETOS OPERACIONAIS

2.4.1 — Higiene e Segurança Alimentar

2.4.1.1 — Procedimentos baseados no sistema HACCP ([2])

O industrial deve estabelecer um procedimento ou procedimentos baseados nos princípios HACCP.

Deve existir uma abordagem fundamentada aos perigos envolvidos nas operações, nomeadamente a sua identificação, avaliação e formas de controlo e registo ([3]). O tratamento térmico deve assegurar a eliminação dos perigos biológicos relevantes.

2.4.1.2 — Pré-requisitos do sistema HACCP

Para efeitos de execução do disposto do ponto anterior, o industrial deve:

■ Definir um fluxograma, que inclua a descrição das operações ([4]);

■ Dispor de planta com marcação dos circuitos funcionais de pessoal, géneros alimentícios (matérias-primas, produtos intermédios, produto final), matérias subsidiárias (lenha e material de acondicionamento e embalagem), subprodutos e da rede de águas e esgotos;

■ Definir procedimentos de controlo de matérias-primas, que assegurem que provêm de estabelecimentos aprovados (quando aplicável), que estão devidamente identificadas e ou rotuladas, que se apresentem a uma temperatura adequada e que não apresentem contaminações. No caso dos materiais de acondicionamento e embalagem, o controlo deve assegurar que os materiais são próprios para entrar em contacto com os géneros alimentícios;

■ Definir procedimentos de higienização e desinfeção das instalações, equipamentos e utensílios;

■ Definir procedimentos de controlo do acesso às instalações por parte de animais domésticos e pragas;

■ Definir um plano de controlo analítico, de acordo com a análise de risco, de superfícies, utensílios e equipamentos, produtos finais e água;

■ Definir procedimentos de supervisão e instrução e ou formação do pessoal que manuseia os alimentos, em matéria de higiene dos géneros alimentícios;

■ Implementar boas práticas de fabrico.

2.4.1.3 — Rastreabilidade

O industrial deve definir procedimentos que permitam identificar o fornecedor de um género alimentício, ou de qualquer outra substância destinada a ser incorporada num género alimentício ou com probabilidades de o ser e identificar outros operadores a quem tenham sido fornecidos os seus produtos, de forma a assegurar a rastreabilidade.

2.4.1.4 — Subprodutos de origem animal

Constituem subprodutos de origem animal as seguintes matérias:

a) Subprodutos resultantes do processo de fabrico (ex: cascas de ovo);

b) Produtos de origem animal ou géneros alimentícios que contenham produtos de origem animal (ex: leite, queijo, mel, produtos de charcutaria) que já não se destinem ao consumo humano por razões comerciais ou devido a problemas de fabrico, defeitos de empacotamento ou outros defeitos;

c) Restos dos alimentos não consumidos (bolos, bolachas, pães de leite, pães com chouriço, pizzas, etc.), nos estabelecimentos que disponham de um local de venda ao público.

Os subprodutos referidos nas alíneas *a*) e *b*) devem ser recolhidos e colocados em contentores (ponto 2.3.5). Os contentores devem ser retirados das zonas de laboração para local apropriado (alínea *d*) do ponto 2.2.3), pelo menos no final de cada dia de trabalho, de modo a evitar a contaminação das instalações e dos géneros alimentícios. Esses subprodutos devem ser encaminhados para estabelecimentos aprovados ou registados, que constam das listas divulgadas no sítio da Direção-Geral de Alimentação e Veterinária em:

http://www.dgv.min-agricultura.pt/portal/page/portal/DGV/generic os?generico=157838&cboui=157838

Durante o transporte, os subprodutos animais referidos no parágrafo anterior devem ser acompanhados da guia de acompanhamento de subprodutos de origem animal modelo 376/DGV, que deve ser emitida pelo estabelecimento de origem dos mesmos.

Até ao dia 31 de dezembro de 2014, os estabelecimentos que produzem até 20 kg por semana de subprodutos referidos na alínea *b*), podem eliminar os mesmos como resíduos sólidos urbanos, por deposição no contentor de recolha municipal. Esta disposição não se aplica à eliminação de produtos crus de origem animal ou géneros alimentícios contendo produtos crus de origem animal.

Os subprodutos referidos na alínea *c*) são considerados restos de cozinha e de mesa e podem ser depositados no contentor de recolha municipal e eliminados como resíduos sólidos urbanos.

2.4.2 — Segurança e Saúde no Trabalho

2.4.2.1 — Organização dos serviços de saúde e segurança no trabalho

O industrial deve organizar os serviços de segurança e saúde no trabalho de acordo com as seguintes modalidades, previstas no artigo 74.º da Lei n.º 102/2009, de 10 de setembro:

a) Serviço externo ([5]), ou, quando legalmente admitido,

b) Regime simplificado (atividade de segurança exercida pelo empregador ou por trabalhador designado) ([6]).

c) Serviço comum

O serviço comum deve ser instituído por acordo, que deve ser celebrado por escrito, entre várias empresas ou estabelecimentos (pertencentes a sociedades que não se encontrem em relação de grupo nem sejam abrangidas pela obrigatoriedade de serviços internos) e contemplam exclusivamente os trabalhadores por cuja segurança e saúde os empregadores subscritores do acordo sejam responsáveis.

O acordo referido, carece de autorização da Autoridade para as Condições do Trabalho, (no âmbito da segurança no trabalho) e da Direção Geral da Saúde (no âmbito da saúde no trabalho).

d) Serviço interno

Este serviço deve ser instituído pelo empregador, abrange exclusivamente os trabalhadores por cuja segurança aquele é responsável, faz parte da estrutura da empresa e funciona na sua dependência.

Esta modalidade é obrigatória para estabelecimentos com mais de 400 trabalhadores ou (conjunto de estabelecimentos distanciados daquele que ocupa maior número de trabalhadores e que, com este, tenham pelo menos 400 trabalhadores) ou para estabelecimentos (ou conjunto de estabelecimentos) que desenvolvam atividades de risco elevado a que estejam expostos pelo menos 30 trabalhadores.

Qualquer que seja a modalidade adotada, a empresa ou o estabelecimento, deve ter uma estrutura interna que assegure as atividades de primeiros socorros, de combate a incêndios e de evacuação de instalações, as medidas que devem ser adotadas e a identificação dos trabalhadores responsáveis pela sua aplicação, bem como assegurar os contactos necessários com as entidades externas competentes para realizar aquelas operações e as de emergência médica.

2.4.2.2 — Verificações periódicas e extraordinárias dos equipamentos de trabalho

Devem ser asseguradas verificações periódicas e extraordinárias dos equipamentos de trabalho, devendo estar disponíveis registos que evidenciem o cumprimento deste requisito, bem como os respetivos relatórios.

2.4.2.3 — Condições de temperatura e humidade

As condições de temperatura e humidade dos locais de trabalho devem ser mantidas dentro dos limites convenientes para evitar danos na saúde dos trabalhadores.

2.4.2.4 — Prevenção de riscos profissionais

O estabelecimento deve dispor de um plano escrito de prevenção de riscos profissionais, integrando a todos os níveis e, para o conjunto das atividades da empresa, a avaliação dos riscos e as respetivas medidas de prevenção.

Na tabela seguinte, identificam-se as seguintes medidas preventivas:

ATIVIDADES	MEDIDAS PREVENTIVAS
RECEÇÃO DE MATÉRIAS-PRIMAS E OUTROS MATERIAIS.	• UTILIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS AUXILIARES PARA A MOVIMENTAÇÃO MANUAL DE CARGAS, QUANDO ESTA FOR SUPERIOR A 20 KG; • ORGANIZAÇÃO DO TRABALHO (CIRCUITOS DAS MATÉRIAS PRIMAS E ROTATIVIDADE); • DEFINIR E IMPLEMENTAR REGRAS DE ARMAZENAGEM; • COLOCAR EQUIPAMENTOS PARA CORRETA ARMAZENAGEM DOS MATERIAIS.
CONGELAÇÃO OU CONSERVAÇÃO NO FRIO.	• UTILIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE MOVIMENTAÇÃO DE CARGAS; • ORGANIZAÇÃO DO TRABALHO (CIRCUITOS DAS MATÉRIAS PRIMAS E ROTATIVIDADE); • DISPONIBILIZAÇÃO DE VESTUÁRIO ADEQUADO AOS TRABALHADORES.
ARMAZENAGEM (INCLUI CÂMARAS FRIGORÍFICAS).	• ESTANTES E PRATELEIRAS ESTRUTURADAS E ESTABILIZADAS EM FUNÇÃO DAS CARGAS PREVISÍVEIS; • O EMPILHAMENTO DE MATERIAIS, DEVE SER FEITO DE FORMA SEGURA, TENDO EM ATENÇÃO QUE OS MATERIAIS DEVEM SER EMPILHADOS SOBRE BASES RESISTENTES, NÃO DEVENDO A SUA ALTURA COMPROMETER A ESTABILIDADE DA PILHA, A DISTRIBUIÇÃO DA LUZ NATURAL OU ARTIFICIAL, A CIRCULAÇÃO NAS VIAS DE PASSAGEM, O FUNCIONAMENTO EFICAZ DE EQUIPAMENTOS OU DE MATERIAL DE LUTA CONTRA INCÊNDIOS, E NÃO DEVENDO EXISTIR ELEMENTOS SALIENTES QUE POSSAM CAUSAR EMBATES OU TROPEÇÕES; • UTILIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE MOVIMENTAÇÃO DE CARGAS; • ORGANIZAÇÃO DO TRABALHO (CIRCUITOS DAS MATÉRIAS PRIMAS E ROTATIVIDADE); • DISPONIBILIZAÇÃO DE VESTUÁRIO ADEQUADO AOS TRABALHADORES.

ATIVIDADES	MEDIDAS PREVENTIVAS
CONFEÇÃO E TRATAMENTO TÉRMICO	• VENTILAÇÃO DAS INSTALAÇÕES; • DISPONIBILIZAÇÃO DE ÁGUA POTÁVEL; • ORGANIZAÇÃO DO TRABALHO (PAUSAS CURTAS E FREQUENTES EM LOCAL MAIS FRESCO); • COLOCAÇÃO DE EQUIPAMENTO DE TRABALHO CORTANTE E PERFURANTE EM LOCAL RESERVADO; • DISPONIBILIZAÇÃO DE LUVAS E VESTUÁRIO ADEQUADOS AOS TRABALHADORES; • UTILIZAÇÃO DE SISTEMAS DE EXAUSTÃO LOCALIZADA (CAPTAÇÃO POEIRAS); • INSTALAÇÃO DE MÁQUINAS COM DISPOSITIVOS DE PROTEÇÃO ADEQUADOS COM ENCRAVAMENTOS ELÉTRICOS (SEMPRE QUE POSSÍVEL), COM OU SEM BLOQUEIO.
ACONDICIONAMENTO E EMBALAGEM	• DISPONIBILIZAÇÃO DE VESTUÁRIO ADEQUADO AOS TRABALHADORES; • ALTURA DOS PLANOS DE TRABALHO (MESAS, BANCADAS) ADEQUADA ÀS TAREFAS E AOS OPERADORES.
ARMAZENAGEM E EXPEDIÇÃO A FRIO	• DISPONIBILIZAÇÃO DE VESTUÁRIO ADEQUADO AOS TRABALHADORES.
LIMPEZA DE EQUIPAMENTOS E INSTALAÇÕES (UTILIZAÇÃO DE DESINFETANTES E DETERGENTES).	• DISPONIBILIZAÇÃO DE FICHAS DE DADOS DE SEGURANÇA DOS PRODUTOS; • ADEQUADA ARMAZENAGEM E ROTULAGEM; • UTILIZAÇÃO DE SISTEMAS DE ASPIRAÇÃO COM FILTRAÇÃO ADEQUADA; • DISPONIBILIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL ADEQUADOS.
SERVIÇOS ADMINISTRATIVOS	• CONCEÇÃO DOS POSTOS DE TRABALHO DE MODO A SEREM RESPEITADOS OS PRINCÍPIOS ERGONÓMICOS, DE CONFORTO TÉRMICO, ILUMINAÇÃO E QUALIDADE DO AR.

2.4.2.5 — Controlo da qualidade da água para consumo humano

Quando ocorra a captação de água, atenta a segurança alimentar, a saúde pública e dos trabalhadores, o industrial deve:

• Preparar e submeter à apreciação do Delegado de Saúde respetivo, um plano anual de controlo da qualidade da água, de acordo com o Capítulo III do Decreto-Lei n.º 306/2007, de 27 de agosto;

• Manter atualizado e disponível para consulta das entidades oficiais o plano de controlo de qualidade da água, considerando os controlos de rotinas fixados no Anexo II do Decreto-Lei n.º 306/2007, de 27 de agosto;

• Comunicar qualquer situação de incumprimento ao Delegado de Saúde respetivo, de acordo com o artigo 18.º do diploma acima mencionado;

• Manter a desinfeção da água distribuída, de modo a que em qualquer ponto da rede exista um residual de cloro entre 0.2 e 0.6 mg/l, o qual funcionará como barreira sanitária a qualquer contaminação.

2.4.3 — Ambiente

2.4.3.1 — Recursos hídricos

a) Caso o estabeleci mento utilize água proveniente de captação própria de águas superficiais ou subterrâneas ([7]) deve dispor de título de utilização de recursos hídricos, ou do correspondente título padronizado, se aplicável, ou parecer positivo à comunicação prévia, emitido pela Agência Portuguesa do Ambiente.

b) O disposto na alínea anterior deve ter em consideração o artigo 2.º do Decreto-Lei n.º 306/2007, de 27 de agosto, uma vez que a qualidade da água utilizada para fabrico, transformação, conservação ou comercialização de produtos ou substâncias, assim como a utilizada na limpeza de superfícies, objetos e materiais que podem estar em contacto com os alimentos deve ser igual à exigida para o consumo humano, exceto quando a utilização dessa água não afeta a salubridade do género alimentício na sua forma acabada. A utilização de captações próprias para os processos que interfiram com a salubridade dos alimentos só é permitida se não houver a possibilidade de ligação à rede pública de abastecimento, devendo ser implementado neste caso um sistema de tratamento necessário, ou nos casos das indústrias já existentes desde que possuam um sistema de tratamento que comprovadamente produz uma água equiparada à definida no Decreto-Lei n.º 306/2007.

c) Se o estabelecimento estiver ligado ao sistema público de drenagem de águas residuais, deve dispor de autorização expressa da respetiva entidade gestora, conforme disposto no artigo 54.º do Decreto-Lei n.º 226-A/2007, de 31 de maio.

d) No caso de rejeição de águas residuais no meio hídrico ou no solo (sistema autónomo doméstico seguido de órgão de infiltração no terreno), o estabelecimento deve dispor de título de utilização de recursos hídricos emitido pela Agência Portuguesa do Ambiente ou, no caso de rejeição águas residuais domésticas no solo, e se tal for a opção do industrial, do correspondente título padronizado, nos casos aplicáveis.

e) No caso do estabelecimento se localizar em terrenos do domínio hídrico deve dispor de título de utilização de recursos hídricos emitido pela Agência Portuguesa do Ambiente.

f) Os pedidos de emissão de título de utilização de recursos hídricos devem ser submetidos no Sistema Integrado de Licenciamento do Ambiente (SILiAmb) em https://siliamb.apambiente.pt.

2.4.3.2 — Resíduos

a) Sempre que o estabelecimento produza resíduos cuja gestão não seja da responsabilidade dos sistemas de gestão de resíduos urbanos (resíduos que pela sua natureza e composição são semelhantes aos resíduos provenientes de habitações e cuja produção diária ultrapassa os 1100 litros), deve ser assegurada na gestão dos mesmos o cumprimento dos seguintes procedimentos:

i. Adoção de medidas de gestão de substâncias, materiais ou produtos, quando aplicável, destinadas a reduzir a quantidade, a perigosidade e os impactes adversos no ambiente e na saúde humana dos resíduos produzidos;

ii. Separação dos resíduos na origem, por fluxos e fileiras, de forma a promover a sua valorização;

iii. Armazenamento dos resíduos produzidos de modo a não provocar danos para o ambiente, nem para a saúde humana, instalando-se, sempre que necessário, sistemas de contenção/retenção secundária de eventuais escorrências e ou derrames;

iv. Encaminhamento dos resíduos produzidos para operadores autorizados para a sua valorização ou eliminação, assegurando que o seu transporte é acompanhado, até à entrada em vigor das e-GAR (Guia de Acompanhamento de Resíduos Electrónica), por guia preenchida em triplicado, em Modelo n.º 1428 da Imprensa Nacional-Casa da Moeda;

v. Registo no sistema integrado de registo eletrónico de resíduos (SIRER) a efetuar no prazo de um mês após o inicio da atividade ou do funcionamento do estabelecimento, bem como registo anual da informação relativa à produção de resíduos, por código da Lista Europeia de Resíduos, até 31 de março do ano seguinte ao do ano civil a reportar caso o estabelecimento produza qualquer quantidade de resíduos perigosos ou produza resíduos não urbanos e empregue mais de 10 trabalhadores;

b) Aderir a um sistema de gestão que assegure o cumprimento do princípio da responsabilidade alargada do produtor.

2.4.3.3 — Emissões para o ar

O estabelecimento encontra-se abrangido pelo Decreto-Lei n.º 78/2004, de 3 de abril, relativo à prevenção de poluentes para a atmosfera, e portarias regulamentares conexas, sempre que tenha fontes pontuais ou fontes difusas de emissão de poluentes para o ar devendo observar o constante nesses diplomas quanto:

I. Ao dimensionamento da chaminé cuja altura deve respeitar a resultante da metodologia de cálculo fixada na Portaria n.º 263/2005, de 17 de março;

II. Ao cumprimento dos valores limite de emissão (VLE) aplicáveis, estipulados nas Portarias n.º 675/2009, de 23 de junho, n.º 677/2009, de 23 de junho e ou n.º 286/93, de 12 de março;

III. Ao autocontrolo das emissões de poluentes atmosféricos cujo regime de monitorização de cada poluente é determinado em função dos caudais mássicos, fixados na Portaria n.º 80/2006, de 23 de janeiro alterado pela Portaria n.º 676/2009, de 23 de junho;

IV. Ao envio dos resultados da monitorização pontual para a Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional competente e dos resultados da monitorização em contínuo (juntamente com os resultados pontuais dessa mesma empresa) para a Agência Portuguesa do Ambiente;

V. Às medidas especiais para a minimização das emissões difusas, previstas no Decreto-Lei n.º 78/2004, de 3 de abril.

2.4.3.4 — Ruído ambiente

O Regulamento Geral do Ruído (RGR), aprovado pelo Decreto-Lei n.º 9/2007, de 17 de janeiro, será aplicável às instalações agroindustriais caso estas consubstanciem, no caso de alterações de uma instalação existente, ou venham a consubstanciar, no caso de novas instalações, o conceito de "atividade ruidosa permanente" conforme definição constante da alínea *a*) do artigo 3.º do RGR. Ou seja, o ruído produzido pela instalação existente, terá de ser, pelo menos, audível (avaliação qualitativa) junto de um ou mais recetores sensíveis (edifício habitacional, escolar, hospitalar ou similar ou espaço de lazer, com utilização humana). Caso a condição anterior se verifique, deve evidenciar o cumprimento dos requisitos acústicos estabelecidos no n.º 1 do artigo 13.º do RGR, apresentando à entidade coordenadora do licenciamento uma avaliação acústica (n.º 9 do artigo 13.º do RGR) que reveste a forma de ensaio acústico a realizar junto do ou no recetor e, caso aplicável, a apresentação de medidas de prevenção e controlo do ruído.

Para novas instalações, terá que ser realizado um estudo previsional que demonstre a viabilidade do cumprimento dos requisitos acústicos estabelecidos no n.º 1 do artigo 13.º do RGR sob condições normais de funcionamento da instalação agroindustrial.

2.5 — FLEXIBILIDADE

Eventuais desvios às condições de instalação e exploração constantes do presente título poderão ser admitidos, uma vez demonstrada pelo industrial a sua compatibilidade com os objetivos relativos à segurança alimentar, segurança e saúde no trabalho e ambiente prosseguidos pela legislação aplicável.

([1]) Os locais de manipulação de géneros alimentícios compreendem os locais onde os alimentos são manuseados, preparados e armazenados.

([2]) HACCP — Hazard Analysis and Critical Control Points (em português "APPCC — Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo") é um método sistemático e documentado de controlo de segurança alimentar, concebido para prevenir, eliminar e ou detetar perigos.

([3]) Devem ser consideradas as recomendações constantes no documento de orientação sobre a aplicação de procedimentos baseados nos princípios HACCP e sobre a simplificação da aplicação dos princípios HACCP, disponível em http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_haccp_pt.pdf.

([4]) O fluxograma constante no anexo II é meramente indicativo.

([5]) O serviço externo é desenvolvido por entidade autorizada pela ACT (no âmbito da segurança no trabalho) e pela DGS (no âmbito da saúde no trabalho) que, mediante contrato com o empregador, por escrito, realiza as atividades principais (descritas no artigo n.º 98.º da Lei n.º 102/2009, de 10 de setembro), que visam prevenir os riscos profissionais e promover a segurança e saúde dos trabalhadores.

([6]) No estabelecimento ou conjunto de estabelecimentos distanciados até 50 km do de maior dimensão, que empregue no máximo 9 trabalhadores, as atividades de segurança no trabalho podem ser exercidas diretamente pelo próprio empregador, ou por um ou mais trabalhadores designados, se possuírem formação adequada, dispuserem de tempo e de meios e permanecerem habitualmente no estabelecimento. O exercício desta atividade depende de autorização expressa da ACT a requerer em modelo próprio disponível no sítio eletrónico desta entidade.

([7]) No caso de abastecimento de água para consumo humano, só é admissível o recurso a este tipo de captação se a rede pública não se encontrar disponível, ou seja, se a mesma se encontrar a uma distância superior a 20 metros do estabelecimento a servir.

ANEXOS

I — LEGISLAÇÃO (*vide 2.1*)

❖ SISTEMA DA INDÚSTRIA RESPONSÁVEL

• Decreto-Lei n.º 169/2012, de 1 de agosto

Aprova o Sistema da Indústria Responsável (SIR)

❖ SEGURANÇA ALIMENTAR

• Regulamento (CE) n.º 178/2002, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro

Estabelece os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios

• Regulamento (CE) n.º 852/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril

Relativo à higiene dos géneros alimentícios

• Regulamento (CE) n.º 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril

Estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal

• Regulamento (CE) n.º 2073/2005, da Comissão, de 15 de novembro

Relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios

• Regulamento (CE) n.º 1069/2009, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de outubro

Define regras sanitárias relativas a subprodutos animais e produtos derivados não destinados ao consumo humano

• Regulamento (UE) n.º 142/2011, da Comissão, de 25 de fevereiro

Aplica o Regulamento (CE) n.º 1069/2009

• Regulamento (CE) n.º 37/2005, da Comissão, de 12 de janeiro

Relativo ao controlo das temperaturas nos meios de transporte e nas instalações de depósito e armazenagem de alimentos ultracongelados destinados à alimentação humana

• Portaria n.º 1129/2009, de 1 de outubro

Relativa ao controlo metrológico dos instrumentos de medição e registo da temperatura a utilizar nos meios de transporte nas instalações de depósito e armazenagem dos alimentos a temperatura controlada

• Decreto-Lei n.º 226-A/2007, de 31 de maio

Regime jurídico da utilização dos recursos hídricos

• Decreto-Lei n.º 306/2007, de 27 de agosto

Estabelece o regime da qualidade da água destinada ao consumo humano

• Decreto-Lei n.º 194/2009, de 20 de agosto

Estabelece o regime jurídico dos serviços municipais de abastecimento público de água, de saneamento de águas residuais urbanas e de gestão de resíduos sólidos

❖ SEGURANÇA E SAÚDE NO TRABALHO

• Portaria n.º 53/71, de 3 de fevereiro

Aprova o Regulamento Geral de Segurança e Higiene do Trabalho nos Estabelecimentos Industriais

• Portaria n.º 702/80, de 22 de setembro

Altera a Portaria n.º 53/71 de 03 de fevereiro, que aprova o Regulamento Geral de Segurança e Higiene do Trabalho nos Estabelecimentos Industriais

• Portaria n.º 1081/91, de 24 de outubro

Estabelece regras uniformes de fabrico e de montagem de termoacumuladores elétricos

• Decreto-Lei n.º 347/93, de 1 de outubro

Transpõe a Diretiva n.º 89/654/CEE, do Conselho, de 30.10, relativa às prescrições mínimas de segurança e de saúde nos locais de trabalho

• Portaria n.º 987/93, de 6 de outubro

Estabelece a regulamentação das prescrições mínimas de segurança e saúde nos locais de trabalho

• Decreto-Lei n.º 330/93, de 25 de setembro

Estabelece as prescrições mínimas de segurança e de saúde na movimentação manual de cargas.

• Decreto-Lei n.º 348/93, de 1 de outubro

Estabelece as prescrições mínimas de segurança e de saúde dos trabalhadores na utilização de equipamentos de proteção individual

• Decreto-Lei n.º 141/95, de 14 de junho

Estabelece as prescrições mínimas para a sinalização de segurança e de saúde no trabalho

• Portaria n.º 1456-A/95, de 11 de dezembro

Regulamenta as prescrições mínimas de colocação e utilização da sinalização de segurança e de saúde no trabalho

• Portaria n.º 460/2001, de 8 de maio

Aprova o Regulamento de Segurança das Instalações de Armazenagem de GPL com capacidade até 200 m^3

• Despacho n.º 22 333/2001, de 30 de outubro

Aprova a instrução técnica complementar para reservatórios de GPL

• Decreto-Lei n.º 236/2003, de 30 de setembro

Estabelece as prescrições mínimas destinadas a promover a melhoria da proteção da segurança e da saúde dos trabalhadores suscetíveis de exposição a riscos derivados de atmosferas explosivas no local de trabalho.

• Decreto-Lei n.º 50/2005, de 25 de fevereiro

Estabelece as prescrições mínimas de segurança e de saúde para a utilização pelos trabalhadores de equipamentos de trabalho,

• Decreto-Lei n.º 226/2005, de 28 de dezembro

Estabelece os procedimentos de aprovação das regras técnicas das instalações elétricas de baixa tensão

• Portaria n.º 949-A/2006, de 29 de dezembro

Aprova as Regras Técnicas das Instalações Elétricas de Baixa Tensão

• Decreto-Lei n.º 220/2008, de 12 de novembro

Estabelece o regime jurídico da segurança contra incêndios em edifícios, abreviadamente designado por SCIE

• Portaria n.º 1532/2008, de 29 de dezembro

Aprova o Regulamento Técnico de Segurança contra Incêndio em Edifícios (SCIE)

• Lei n.º 102/2009, de 10 de setembro

Regulamenta o regime jurídico da promoção e prevenção da segurança e saúde no trabalho

• Decreto-Lei n.º 90/2010, de 22 de julho

Aprova o novo regulamento de instalação, de funcionamento, de reparação e de alteração de equipamentos sob pressão

• Informação Técnica n.º 1/2010, da Direção-Geral de Saúde

Conteúdo da mala/caixa/armário de primeiros socorros (disponível em www.dgs.pt, micro site de saúde ocupacional)

• Documento de Referência da Segurança e Saúde do Trabalho (SST): ACT/DGS, dezembro, 2013

Atuação dos Industriais no âmbito do SIR

❖ AMBIENTE

• Recursos hídricos

• Lei n.º 58/2005, de 29 de dezembro, alterada e republicada pelo Decreto-Lei n.º 130/2012 de 22 de junho

Aprova a Lei da Água, estabelecendo as bases e o quadro institucional para a gestão sustentável das águas

• Decreto-Lei n.º 226-A/2007, de 31 de maio

Estabelece o regime da utilização dos recursos hídricos

■ Resíduos

• Decreto-Lei n.º 178/2006, de 5 de setembro, alterado e republicado pelo **Decreto-Lei n.º 73/2011, de 17 de junho**

Estabelece o regime geral da gestão de resíduos

• Portaria n.º 335/97, de 16 de maio

Fixa as regras a que fica sujeito o transporte de resíduos dentro do território nacional

• Portaria n.º 1408/2006, de 18 de dezembro

Aprova o Regulamento de Funcionamento do Sistema Integrado de Registo Eletrónico de Resíduos

■ Emissões para o ar

• Decreto-Lei n.º 78/2004, de 3 de abril

Estabelece o regime da prevenção e controlo das emissões de poluentes para a atmosfera, fixando os princípios, objetivos e instrumentos apropriados à garantia da proteção do recurso natural ar, bem como as medidas, procedimentos e obrigações dos operadores das instalações abrangidas, com vista a evitar ou reduzir a níveis aceitáveis a poluição atmosférica originada nessas mesmas instalações

• Portaria 263/2005, de 17 de março

Fixa novas regras para o cálculo da altura de chaminés e define as situações em que devem para esse efeito ser realizados estudos de poluentes

• Portaria 675/2009, de 23 de junho

Fixa os valores limite de emissão de aplicação geral (VLE gerais) aplicáveis às instalações abrangidas pelo Decreto-Lei n.º 78/2004, de 3 de abril

• Portaria 676/2009, de 23 de junho

Estabelece os limiares mássicos mínimos e máximos de poluentes atmosféricos

• Diretrizes relativas à descarga de poluentes na atmosfera, IA, Lisboa 2006

(disponível em http://www.apambiente.pt/index.php?ref=16&subref=82&sub2ref=314)

• Diretrizes relativas ao regime de monitorização (Decreto-Lei n.º 78/2004, de 3 de abril), APA, Amadora, 2008

(disponível em http://www.apambiente.pt/index.php?ref=16&subref=82&sub2ref=314)

■ Ruído ambiente

• Decreto-Lei n.º 9/2007, de 17 de janeiro

Aprova o Regulamento Geral sobre Ruído

• Decreto-Lei n.º 129/2002, de 11 de maio, alterado pelo Decreto-Lei n.º 96/2008, de 9 de junho

Projeto acústico dos recintos

❖ **LICENCIAMENTO DE EQUIPAMENTOS ESPECÍFICOS**

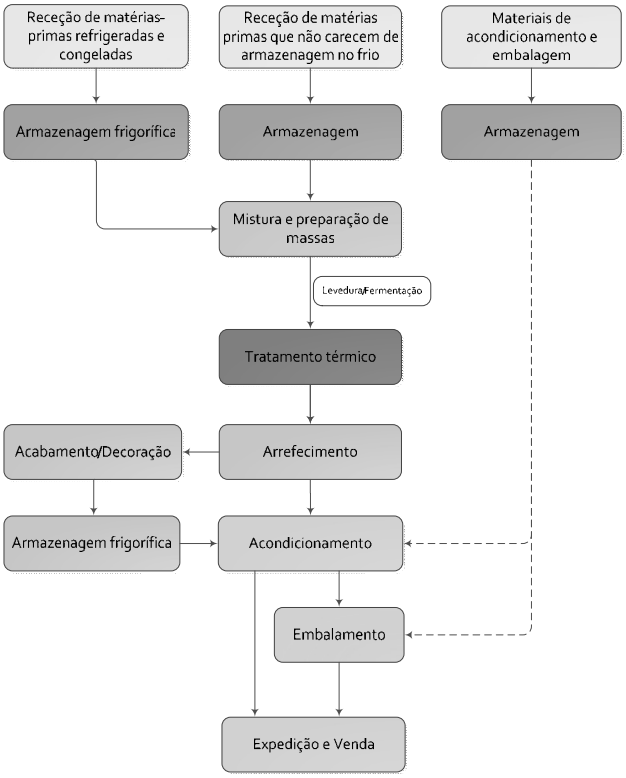
• Decreto-Lei n.º 267/2002, de 26 de novembro, alterado e republicado pelo Decreto-Lei n.º 217/2012, de 9 de outubro e Portaria n.º 151/2007, de 30 de novembro

Estabelece o regime de licenciamento de armazenagem de combustíveis

• Decreto-Lei n.º 90/2010, de 22 de julho

Estabelece o regime de licenciamento de equipamentos sob pressão

II — FLUXOGRAMA DA ATIVIDADE (indicativo)



SISTEMA DA INDÚSTRIA RESPONSÁVEL (SIR)

TÍTULO PADRONIZADO INTEGRADO (TPI)

PREPARAÇÃO DE CARNES (CORTE E DESOSSA) E FABRICO DE CARNE PICADA E PREPARADOS DE CARNE

NOTA PRÉVIA

• O Título Padronizado Integrado (TPI) de instalação e exploração de estabelecimento industrial de preparação de carnes (corte e desossa), fabrico de carne picada e de preparados de carne (adiante designado por título), contém as condições padrão de instalação e exploração de estabelecimento industrial nos domínios da segurança alimentar, segurança e saúde no trabalho e ambiente para efeitos de exercício desta atividade.

• A adesão ao título de instalação e exploração de estabelecimento industrial de preparação de carnes (corte e desossa) constitui uma opção do industrial, a qual, uma vez exercida, o habilita ao exercício desta atividade mediante o cumprimento das condições padrão definidas no presente título, sem prejuízo da respetiva eficácia estar condicionada:

▪ À obtenção prévia, do alvará de utilização emitido pela câmara territorialmente competente ou verificado o respetivo deferimento tácito. O título de utilização em referência deverá reportar expressamente o uso industrial da instalação, salvo os estabelecimentos industriais enquadráveis na parte 2-A e ou 2-B do Anexo I ao SIR, em que se aplicam os critérios fixados no n.º 6 e 7 do artigo 8.º do SIR;

▪ À apreciação positiva de cópia da apólice de seguro de responsabilidade civil aplicável aos estabelecimentos tipo 2, como previsto no artigo 4.º do SIR.

• A adesão ao título de instalação e exploração de estabelecimento industrial de preparação de carnes (corte e desossa), fabrico de carne picada e de preparados de carne não dispensa, em qualquer caso, a aprovação do estabelecimento em causa pela autoridade responsável pela segurança alimentar, mediante vistoria a realizar previamente ao início de exploração, em cumprimento do disposto no artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril.

• Pode solicitar a aplicação deste título, qualquer operador que submeta um processo de licenciamento enquadrável nos regimes de comunicação prévia com prazo e mera comunicação prévia.

Índice

1 — ÂMBITO DE APLICAÇÃO
2 — CONDIÇÕES PADRÃO DE INSTALAÇÃO E EXPLORAÇÃO
2.1 — ENQUADRAMENTO LEGAL
2.2 — REQUISITOS DAS INSTALAÇÕES
2.2.1 — Princípios gerais
2.2.2 — Localização
2.2.3 — Conceção
2.2.4 — Requisitos dimensionais
2.2.5 — Pavimento
2.2.6 — Paredes
2.2.7 — Tetos
2.2.8 — Portas
2.2.9 — Janelas
2.2.10 — Cais e rampas de carga
2.2.11 — Instalações sociais
2.2.12 — Iluminação
2.2.13 — Ventilação
2.2.14 — Instalação elétrica
2.2.15 — Equipamentos de trabalho
2.2.16 — Sinalização de segurança
2.2.17 — Águas de abastecimento
2.2.18 — Águas residuais
2.2.19 — Águas pluviais
2.3 — REQUISITOS DOS EQUIPAMENTOS
2.3.1 — Caraterísticas dos materiais
2.3.2 — Requisitos de instalação dos equipamentos
2.3.3 — Lavatórios dos locais de manipulação dos géneros alimentícios
2.3.4 — Dispensador de água potável
2.3.5 — Contentores para colocação de subprodutos
2.3.6 — Equipamento para lavagem e desinfeção do calçado
2.3.7 — Utensílios
2.3.8 — Equipamentos frigoríficos
2.3.9 — Embalagens
2.3.10 — Outros requisitos específicos em matéria de equipamentos
2.3.10.1 — Equipamentos a gás/termoacumulador
2.3.10.2 — Máquinas
2.3.10.3 — Elevação e transporte de materiais
2.3.10.4 — Elementos móveis dos equipamentos de trabalho
2.3.10.5 — Equipamentos de proteção individual
2.3.10.6 — Material de primeiros socorros
2.3.10.7 — Equipamentos de combate a incêndios
2.4 — ASPETOS OPERACIONAIS
2.4.1 — Higiene e Segurança Alimentar
2.4.1.1 — Procedimentos baseados no sistema HACCP
2.4.1.2 — Pré-requisitos do sistema HACCP
2.4.1.3 — Rastreabilidade
2.4.1.4 — Subprodutos de origem animal
2.4.2 — Segurança e Saúde no Trabalho
2.4.2.1 — Organização dos serviços de saúde e segurança no trabalho
2.4.2.2 — Verificações periódicas e extraordinárias dos equipamentos de trabalho
2.4.2.3 — Condições de temperatura e humidade
2.4.2.4 — Condições ergonómicas
2.4.2.5 — Prevenção de riscos profissionais
2.4.3 — Ambiente
2.4.3.1 — Recursos hídricos
2.4.3.2 — Resíduos
2.4.3.3 — Ruído ambiente
2.5 — FLEXIBILIDADE

ANEXOS

I — LEGISLAÇÃO

- **SISTEMA DA INDÚSTRIA RESPONSÁVEL**
- **SEGURANÇA ALIMENTAR**
- **SEGURANÇA E SAÚDE NO TRABALHO**
- **AMBIENTE**

II — FLUXOGRAMA

Texto de apoio ao Fluxograma

1 — ÂMBITO DE APLICAÇÃO

1.1 — O presente título é aplicável à atividade de preparação de carnes (corte e desossa) de aves e ungulados domésticos, enquadrável nas CAE 10120 e 10110, bem como à atividade de fabrico de preparados de carne refrigerados ou congelados, enquadrável na CAE 10130, exercidas em estabelecimentos industriais de tipo 2 e 3, na aceção do artigo 11.º do SIR.

1.2 — Quando o estabelecimento industrial se enquadrar no tipo 2 e se encontrar abrangido pelo regime de jurídico de emissão de gases com efeito de estufa, ou pelo regime jurídico das operações de gestão de resíduos, em caso de adesão ao presente título, deverá ainda obter, respetivamente, o título de emissão de gases com efeito de estufa (TEGEE) ou o alvará ou parecer para as operações de gestão de resíduos, nos termos das respetivas legislações aplicáveis.

1.3 — A atividade de preparação de carnes (corte e desossa) compreende o processo que se inicia com a receção de carcaças de aves e de ungulados domésticos, que prossegue com a desmancha das carnes, acondicionamento e ou embalagem da carne obtida e que se conclui com a expedição de carne refrigerada ou congelada. O fabrico de carne picada e preparados de carne compreende o processo que se inicia com a receção da carne e dos restantes ingredientes, prossegue com a picagem ou o fabrico dos preparados de carne (ex: salsicha fresca, hambúrgueres, almôndegas, espetadas e rolo de carne), o acondicionamento e ou embalagem e conclui-se com a expedição/distribuição dos produtos refrigerados ou congelados.

2 — CONDIÇÕES PADRÃO DE INSTALAÇÃO E EXPLORAÇÃO

2.1 — ENQUADRAMENTO LEGAL

A listagem da legislação de enquadramento das condições padrão abaixo definidas consta em anexo ao presente título.

2.2 — REQUISITOS DAS INSTALAÇÕES

2.2.1 — Princípios gerais

O estabelecimento industrial deve ser concebido de forma a assegurar a higiene e segurança dos géneros alimentícios, bem como a segurança e a saúde dos trabalhadores e a proteção do ambiente, devendo o respetivo projeto de construção ser elaborado na perspetiva de:

a) Permitir o andamento contínuo das operações;
b) Garantir a separação entre diferentes lotes de produção;
c) Permitir a manutenção, limpeza e desinfeção adequadas;
d) Facultar espaço de trabalho suficiente para a execução higiénica das operações;
e) Evitar a contaminação por via atmosférica, a acumulação de sujidade, o contacto com materiais tóxicos, a queda de partículas nos géneros alimentícios bem como a formação de condensações e bolores nas superfícies;
f) Possibilitar a aplicação de boas práticas de higiene e a existência de condições adequadas de manuseamento e de armazenagem a temperatura controlada;
g) Possibilitar o controlo de pragas e de animais indesejáveis;
h) Garantir as condições de trabalho adequadas à prevenção dos riscos profissionais;
i) Garantir a proteção e a promoção da saúde dos trabalhadores

2.2.2 — Localização

O estabelecimento deve localizar-se em zona livre de fontes de contaminação. A área circundante das instalações deve estar limpa.

2.2.3 — Conceção

O estabelecimento deve dispor de:

a) Uma zona de receção de matérias-primas, concebida de modo a minimizar a contaminação por via atmosférica, pela entrada de gases do escape, de poeiras e de insetos e a evitar a entrada de pessoas indevidamente fardadas e higienizadas;

b) Câmara(s) frigorífica(s) para a armazenagem separada da carne embalada e da carne exposta, exceto quando estas forem armazenadas em momentos diferentes ou de forma a que o material de embalagem e o modo de armazenagem não possam ser fonte de contaminação para a carne, dotada(s) de via(s) aérea(s) se forem armazenadas carcaças, meias carcaças ou quartos de carcaças, munidas de equipamentos de frigorificação que permitam a manutenção das carnes às temperaturas referidas no ponto 2.3.8.
c) Um local para armazenagem de materiais de acondicionamento e de embalagem. A sua localização deve permitir a ligação às zonas de acondicionamento e embalamento sem passagem pelas zonas de receção de carcaças e de preparação. As características do local de armazenagem devem permitir assegurar que os materiais de embalagem não são contaminados;
d) Um local para armazenagem de detergentes, desinfetantes e outros produtos químicos, em condições de segurança, segregado do armazenamento dos géneros alimentícios;
e) Uma sala de preparação (corte e desossa) das carnes, com mesas de trabalho e utensílios adequados, adjacente à(s) câmara(s) frigorífica(s) e zona de receção de matérias-primas. A conceção da sala deve permitir minimizar o risco de contaminação cruzada no caso de preparação de carnes de diferentes espécies animais;
f) Uma sala destinada à limpeza, desinfeção e armazenagem dos utensílios e equipamentos, que deve dispor de um abastecimento adequado de água potável quente e fria;
g) Um local destinado ao acondicionamento e embalagem dos produtos finais, munido de mesa(s) de trabalho. A conceção do local deve ser de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada no caso de acondicionamento/embalagem de carnes de diferentes espécies animais;
h) Uma zona de expedição dos produtos finais, concebida de modo a minimizar a contaminação por via atmosférica, pela entrada de gases do escape, de poeiras e de insetos;
i) Um local para armazenagem de subprodutos de origem animal que permita assegurar que os mesmos não constituem uma fonte de contaminação. Se os subprodutos se destinarem ao fabrico de alimentos para animais e se não forem transportados e transformados no prazo de 24 horas após a sua recolha, devem dispor de câmara(s) frigorífica(s) destinadas à sua armazenagem, de forma a evitar a sua decomposição ou deterioração;
j) Zona de vestiário e instalações sanitárias que, pela sua localização e conceção, asseguram o circuito adequado dos trabalhadores e permitem o seu fardamento e a sua higienização, antes da entrada das zonas de laboração (*vide* 2.2.10).

Se se proceder à remoção da coluna vertebral de bovinos com mais de 30 meses ([1]) o estabelecimento deve dispor ainda de:

k) Uma sala para a remoção da coluna vertebral, exceto se forem tomadas precauções para evitar a contaminação cruzada, nomeadamente por separação, no tempo, das operações relativas à remoção da coluna vertebral e à desmancha de carnes, intercalada com uma higienização.
l) Um local ou uma zona delimitada e marcada na(s) câmara(s) referida(s) na alínea *i*), destinados exclusivamente à armazenagem das matérias de risco especificadas (MRE).

Se se proceder ao aproveitamento da carne da cabeça de bovinos com mais de 12 meses ([2]) os estabelecimentos devem dispor ainda de:

m) Uma sala onde esta operação seja efetuada, a não ser que sejam tomadas precauções para evitar a contaminação cruzada, nomeadamente por separação, no tempo, das operações relativas à remoção da carne da cabeça e à desmancha de carnes, intercalada com uma higienização.
n) Um local ou uma zona delimitada e marcada na(s) câmara(s) referida(s) na alínea *i*), destinados exclusivamente à armazenagem das matérias de risco especificadas (MRE). Se se proceder ao fabrico de preparados de carne e carne picada, o estabelecimento deve também dispor de:
o) Nos casos aplicáveis, um local para a armazenagem de aditivos e condimentos, munido de armário ou prateleiras. Se os condimentos forem preparados neste local, deve existir uma mesa de trabalho;
p) No caso de serem utilizados vegetais no fabrico de preparados de carne;

• Um local para a sua armazenagem (distinto dos locais de armazenagem das carnes);
• Um local para o seu tratamento prévio (lavagem e corte), a não ser que os mesmos sejam rececionados já lavados, cortados e embalados;

q) Uma sala destinada ao fabrico dos preparados de carne e de carne picada com as características referidas na alínea *e*), ou uma zona na sala referida na alínea *e*), desde que sejam tomadas medidas de forma a evitar a contaminação cruzada e a assegurar o cumprimentos dos requisitos de temperatura referidos no ponto 2.3.8.

2.2.4 — Requisitos dimensionais

a) A dimensão do estabelecimento e dos seus compartimentos deve facultar espaço de trabalho suficiente para a execução higiénica das operações e permitir a aplicação de boas práticas de higiene, não podendo, em qualquer caso, a área mínima útil de trabalho ser inferior a 1,80 m^2 por trabalhador.

b) O pé direito mínimo do estabelecimento deve ser de 3 metros sendo que, na zona dos fornos, deve dispor-se de uma distância mínima de 2 metros até ao teto ou às partes inferiores das coberturas.

c) As vias de circulação interiores, incluindo as de emergência, devem ter uma largura mínima de 0,90 m de modo a permitir a circulação fácil e segura das pessoas. Se estas vias de circulação apresentarem riscos de queda em altura, devem existir resguardos laterais com uma altura mínima de 0,90 m e, se necessário, rodapé com uma altura mínima de 0,14 m.

d) As escadas fixas devem ter uma largura mínima de 0,90 m e possuir corrimão não interrompido nos patamares, sendo os degraus em piso antiderrapante, ou contendo tiras abrasivas junto ao bordo, e proteções com uma altura mínima de 0,90 m.

e) Os intervalos entre máquinas, instalações ou materiais devem ter uma largura de, pelo menos, 0,60 m.

f) Os compartimentos onde estão instaladas as retretes devem ter as dimensões mínimas de 0,80 m de largura por 1,30 m de profundidade.

g) No caso de estabelecimentos do tipo 2, que empreguem mais de 25 trabalhadores, as instalações de vestiário, cabinas de chuveiro e lavatórios anexos, no seu conjunto, devem dispor de uma área não inferior à correspondente a 1 m^2 por utilizador.

2.2.5 — Pavimento

a) O pavimento do estabelecimento deve ser fixo, estável, antiderrapante e sem inclinações perigosas, saliências e cavidades.

b) Nos locais de manipulação dos géneros alimentícios ([3]), o pavimento deve ser constituído por materiais impermeáveis, não absorventes, laváveis, desinfetáveis e não tóxicos e dispor de drenagem adequada, devendo apresentar uma inclinação ligeira e uniforme de 1 a 2 %.

c) As aberturas nos pavimentos devem estar protegidas com resguardos fixos e resistentes.

2.2.6 — Paredes

a) As paredes interiores do estabelecimento devem ser lisas, de fácil limpeza e pintadas de cores claras não brilhantes.

b) Nos locais de manipulação de géneros alimentícios, as paredes devem ainda ser revestidas de materiais impermeáveis, laváveis, não absorventes e não tóxicos.

c) As divisórias, transparentes ou translúcidas existentes, devem estar assinaladas por forma a serem visíveis.

2.2.7 — Tetos

a) Os tetos devem apresentar-se lisos, de fácil limpeza, pintados ou revestidos de cor clara e de material incombustível.

b) Nos locais de manipulação de géneros alimentícios, os tetos e os equipamentos neles montados devem ser construídos de modo a facilitar a sua higienização, a evitar o desenvolvimento de fungos, a acumulação de poeiras e o desprendimento de partículas que de qualquer forma possam vir a contaminar os alimentos.

c) A junção entre o teto e as paredes não deve exibir aberturas desprotegidas, de modo a minimizar a contaminação por via atmosférica, pela entrada de fumos, gases, poeiras, insetos e outros animais.

2.2.8 — Portas

a) Nos locais de manipulação de géneros alimentícios, as portas devem apresentar as seguintes características:

• Devem ser lisas, constituídas de materiais não absorventes, facilmente laváveis e desinfetáveis;

• Devem possuir sistemas de fecho adequado e eficiente de forma a permitir o seu ajuste ao pavimento e às paredes, sempre que abram diretamente para o exterior, designadamente as das zonas de receção de matérias-primas e de expedição;

• Devem ser isotérmicas nas ligações entre as zonas que carecem de temperatura controlada e as áreas de temperatura não controlada ou exteriores.

b) As portas e os portões que sejam de funcionamento mecânico devem possuir dispositivos de paragem de emergência facilmente identificáveis e acessíveis devendo, em caso de falha de energia, poder abrir-se automaticamente ou por comando manual. As portas e os portões basculantes devem ser transparentes ou possuir painéis transparentes com uma marca opaca a um nível facilmente identificável pelo olhar. As portas e portões automáticos devem estar dotados de sistemas de deteção de movimento (ex. células fotoelétricas) por forma a poderem parar automaticamente.

c) As portas das vias de emergência deverão ser corta-fogo, estar munidas de barras antipânico, abrir para o exterior e estarem devidamente sinalizadas.

d) As portas e portões de correr devem possuir dispositivos de segurança que os impeça de saltar das calhas ou cair.

e) Junto aos portões destinados à circulação de veículos devem existir portas para peões, sinalizadas e permanentemente desobstruídas.

2.2.9 — Janelas

a) As características das janelas e das claraboias devem permitir o seu funcionamento em segurança, com isolamento térmico e possibilidade de ajuste de abertura, dispondo de dispositivos de controlo da incidência dos raios solares.

b) Nos locais de manipulação de géneros alimentícios, as janelas e outras aberturas, pela sua conceção e construção, devem evitar a acumulação de sujidade e dispor, quando abram para o exterior, de redes mosquiteiras, removíveis para permitir a sua limpeza, ou de outro sistema que previna a entrada de pragas.

2.2.10 — Cais e rampas de carga

a) Os cais e as rampas de carga devem ser adequados à dimensão das cargas neles movimentados e devem permitir a circulação fácil e segura das pessoas.

b) Os cais de carga devem ter pelo menos, uma saída ou, quando o seu comprimento for superior a 25 m, uma saída em cada extremidade.

c) As vias de circulação destinadas a veículos devem estar distanciadas das portas, dos portões, das passagens para peões, dos corredores e das escadas de modo a não constituírem risco parar os seus utilizadores;

d) As vias de circulação destinadas a pessoas devem ter iluminação adequada e piso não escorregadio e antiderrapante.

2.2.11 — Instalações sociais

a) As instalações sanitárias:

• Devem ser separadas ou de utilização separada por sexo, não devendo comunicar diretamente com os locais de manipulação de géneros alimentícios;

• Devem conter um lavatório fixo por cada grupo de 10 trabalhadores que cessem simultaneamente o trabalho;

• Destinadas ao sexo masculino, devem conter uma retrete e um urinol;

• Destinadas ao sexo feminino, devem conter uma retrete por cada grupo de 15 trabalhadoras que cessem simultaneamente o trabalho.

b) Os compartimentos, onde estão instaladas as retretes, devem possuir tiragem de ar direta para o exterior, com porta independente a abrir para fora e provida de fecho.

c) Os lavatórios devem ser providos de detergente, não irritante, e de toalhetes individuais de papel ou dispositivo de secagem de mãos.

d) A zona destinada aos vestiários deve comunicar diretamente com as cabinas de chuveiro e os lavatórios, ser separada por sexos e dispor de armários individuais munidos de fechadura ou cadeado.

e) Os chuveiros devem existir na proporção de 1/10 trabalhadores que possam vir a utilizá-los simultaneamente, com água quente e fria, separados ou de utilização separada por sexo.

f) Os trabalhadores devem ter à sua disposição, na zona de vestiário, cacifos duplos construídos com materiais laváveis, resistentes à corrosão, não porosos e impermeáveis, de forma a permitir a separação das roupas de uso pessoal e de trabalho, assim como de outros bens pessoais. As fardas de trabalho limpas são colocadas, à disposição dos trabalhadores, em equipamento adequado e localizado à entrada dos vestiários.

g) Refeitórios:

• Os estabelecimentos que empreguem 50 ou mais trabalhadores e aqueles em que lhe seja autorizado tomarem as suas refeições devem dispor de uma sala destinada exclusivamente a refeitório, com meios próprios para aquecer a comida, não comunicando diretamente com locais de trabalho, instalações sanitárias ou locais insalubres;

• A superfície dos refeitórios deve ser calculada em função do número máximo de pessoas que os possam utilizar simultaneamente, tendo em conta o seguinte:

○ 18,5 m^2 até 25 trabalhadores;

○ 18,5 m^2 + 0,65 m^2 por pessoa a mais, entre 26 e 74 trabalhadores;

○ 50 m^2 + 0,55 m^2 por pessoa a mais, entre 75 e 149 trabalhadores;
○ 92 m^2 + 0,50 m^2 por pessoa a mais, entre 150 e 499 trabalhadores;
○ 225 m^2 + 0,40 m^2 por pessoa a mais, para 500 ou mais trabalhadores.

• Devem ter mesas e cadeiras ou bancos, em número correspondente ao máximo de trabalhadores que podem utilizá-los ao mesmo tempo, no caso de estabelecimento industrial tipo 2.

2.2.12 — Iluminação

a) Deve ser assegurada uma correta intensidade de luz (natural e ou artificial) nas diferentes áreas do estabelecimento, incluindo nas zonas de armazenagem e nas vias de circulação interiores.
b) As lâmpadas existentes nas áreas de manipulação e armazenagem de géneros alimentícios devem possuir proteção antiqueda de partículas em caso de quebra.

2.2.13 — Ventilação

a) Todas as áreas do estabelecimento devem estar equipadas com sistemas de ventilação natural e ou forçada (mecânica) que garanta a exaustão de cheiros e vapores e evite condensações e desenvolvimento de bolores, devendo o caudal médio de ar puro (ventilação) ser de pelo menos 30 a 50 m^3 por hora e por trabalhador.
b) O sistema de ventilação deve ser:

• Concebido de forma a evitar a circulação do ar das zonas sujas para as zonas limpas;
• Construído de forma a proporcionar um acesso fácil aos filtros e a outras partes que necessitem de limpeza ou de substituição.

2.2.14 — Instalação elétrica

A instalação elétrica deve cumprir as regras técnicas das instalações elétricas previstas na legislação específica aplicável, incluindo as seguintes:

a) Todas as instalações deverão estar dotadas de terra de proteção;
b) Os quadros elétricos deverão:

• Ser de fácil acesso e estar permanentemente desobstruídos;
• Ter portas fechadas à chave e dotadas de sinalização de aviso de perigo de eletrocussão;
• Ser acedidos por pessoa competente;
• Estar instalados em local que não permita a entrada de água e afastados de substâncias combustíveis e ou inflamáveis;
• Estar equipados com um disjuntor diferencial para proteção das pessoas, bem como com disjuntores magnetotérmicos para proteção da instalação contra curto-circuitos e sobreaquecimentos;
• Estar equipados com disjuntores que permitam identificar o circuito por eles alimentado.

c) As tomadas e as fichas devem ser concebidas de forma que não seja possível o contacto direto com as partes ativas antes, durante e depois da inserção da tomada. Nos locais onde se verifique a possibilidade de contacto com a água, as infraestruturas elétricas deverão ser estanques e assegurar a proteção adequada.
d) A instalação elétrica deve encontrar-se em bom estado de conservação, nomeadamente sem fios descarnados, sem ruturas nos cabos e sem fichas ou tomadas partidas.

2.2.15 — Equipamentos de trabalho

Os equipamentos de trabalho (máquinas e ferramentas elétricas portáteis) devem garantir a proteção dos trabalhadores contra os riscos de contacto direto ou indireto com a eletricidade.

2.2.16 — Sinalização de segurança

O estabelecimento deve dispor de sinalização de segurança em todos os pontos convenientes, (sinais de saída e de emergência, sinais respeitantes a incêndios, sinais de obrigação, de proibição, de advertência de perigo, sinais para obstáculos, marcação de vias de circulação e iluminação de segurança).

2.2.17 — Águas de abastecimento

a) O estabelecimento deve dispor de uma rede de água potável quente e fria que garanta o correto abastecimento a todos os lavatórios e dispositivos de lavagem.
b) A água não potável, se for usada (no combate a incêndios, produção de vapor ou refrigeração de equipamentos) deve circular em sistemas separados, devidamente identificados, sem que haja ligação ou refluxo para o sistema de água potável.
c) A utilização da água no estabelecimento deve ser otimizada de forma a reduzir os consumos de água e os volumes de águas residuais industriais produzidas.
d) As atividades agroindustriais devem promover o uso eficiente da água, particularmente tendo em consideração as linhas de orientação do Programa Nacional para o Uso Eficiente da Água (PNUEA), aprovado pela Resolução do Conselho de Ministros n.º 113/2005, de 30 de junho.

2.2.18 — Águas residuais

a) O sistema de drenagem de águas residuais deve assegurar a correta drenagem dos pavimentos e estar munido de mecanismos que impeçam os refluxos.
b) Sempre que possível deve ser promovida a reutilização das águas residuais resultantes de processos de extração física (p. e., na indústria dos óleos vegetais), de lavagem de produtos alimentares em bruto e operações de lavagem de embalagens e vasilhame, para outros fins como sendo nas lavagens das instalações fabris, para o uso agrícola na rega e para o transporte das matérias alimentares a processar.
c) Sempre que possível deve ser promovida a reutilização de água com origem noutros processos existentes na unidade industrial ou no uso de água de qualidade inferior, para fins de lavagens de instalações e de equipamentos.

2.2.19 — Águas pluviais

Sempre que possível deve ser promovida a recolha e a utilização de águas pluviais, para fins de lavagens de instalações e de equipamentos.

2.3 — REQUISITOS DOS EQUIPAMENTOS

2.3.1 — Caraterísticas dos materiais

Todos os utensílios, aparelhos, equipamentos e superfícies que entrem em contacto com os alimentos devem ser em material inoxidável, imputrescível, não poroso, não absorvente e não tóxico e devem apresentar uma superfície lisa, lavável e desinfetável.

2.3.2 — Requisitos de instalação dos equipamentos

a) Os equipamentos devem estar instalados de forma a permitir a limpeza da área circundante.
b) Sempre que sejam utilizadas estantes, designadamente nas áreas de armazenagem, estas devem estar estruturadas em função das cargas previstas e estar afixadas às paredes e pavimento de forma a garantir sua estabilidade.
c) Os equipamentos e máquinas ruidosas devem dispor de elementos para redução de ruído na fonte (silenciadores, atenuadores, blocos de inércia, elementos antivibráticos) e devem estar isolados, se possível.

2.3.3 — Lavatórios dos locais de manipulação dos géneros alimentícios

a) Devem existir lavatórios de mãos localizados pelo menos nos seguintes locais: sala de preparação (corte e desossa), sala fabrico de carne picada e preparados de carne e sala de acondicionamento e embalagem.
b) Os lavatórios devem ser dotados de água potável quente e fria, de sistema de acionamento não manual e devem drenar diretamente para a rede de esgotos, mediante ligação dotada de sifão.
c) Junto dos lavatórios devem existir dispositivos dispensadores de detergente e desinfetante das mãos, toalhetes individuais de papel ou dispositivo de secagem de mãos. No caso de serem usados toalhetes individuais, deve existir um contentor para colocação dos mesmos após utilização.

2.3.4 — Dispensador de água potável

O estabelecimento deve dispor de dispensador de água potável, sendo proibido o uso de copos coletivos.

2.3.5 — Contentores para colocação de subprodutos

O estabelecimento deve dispor de contentores para o acondicionamento de subprodutos, constituídos por materiais laváveis e desinfetáveis. Os contentores devem ser estanques, munidos de tampa e devem ostentar a menção, a azul, "Categoria 3 — Não destinado ao consumo humano".

Caso se proceda à remoção da coluna vertebral e/ao aproveitamento da carne da cabeça, o estabelecimento deve também dispor de contentores, com as mesmas características, identificados com a menção, a vermelho, "Categoria 1 — Destinado exclusivamente a eliminação".

2.3.6 — Equipamento para lavagem e desinfeção do calçado

No circuito entre os vestiários e a entrada na zona de laboração deve existir um equipamento para lavagem e desinfeção do calçado, dotado de água potável corrente, munido de sistema de escoamento adequado.

2.3.7 — Utensílios

a) As salas de preparação das carnes devem dispor de sistema de desinfeção dos utensílios (facas e outros) com água quente que atinja, no mínimo, 82°C ou de um sistema alternativo de efeito equivalente.

b) As salas de preparação das carnes devem dispor de um local reservado para colocação dos utensílios (facas e outros) quando não estão em utilização.

c) Sempre que sejam desmanchadas carnes de mais do que uma espécie animal, devem existir mesas distintas para a desmancha de cada espécie, exceto se forem tomadas precauções para evitar a contaminação cruzada, nomeadamente por separação, no tempo, das operações relativas às diferentes espécies, intercalada com uma higienização.

2.3.8 — Equipamentos frigoríficos

a) O estabelecimento deve dispor de equipamentos frigoríficos capazes de manter:

• A carne de ungulados domésticos a uma temperatura inferior ou igual a 3°C, 7°C, consoante se trate de miudezas ou outras carnes refrigeradas, respetivamente;

• A carne de aves e de coelhos a uma temperatura inferior ou igual a 4° C;

• A carne picada a uma temperatura inferior ou igual a 2°C e -18°C, consoante se trate de carne picada refrigerada ou ultracongelada, respetivamente;

• Os preparados de carne a uma temperatura inferior ou igual a 4°C e -18°C, consoante se trate de preparados de carne refrigerados ou ultracongelados, respetivamente;

• As salas de preparação e de acondicionamento/embalagem das carnes, durante as operações, a uma temperatura ambiente máxima de 12°C.

b) O estabelecimento deve dispor de equipamentos adequados à congelação ou ultracongelação dos géneros alimentícios, caso se proceda a estas operações.

c) As câmaras frigoríficas devem dispor de:

• Dispositivos que permitam o controlo da temperatura a que os alimentos são conservados;

• Dispositivo de registo automático da temperatura de armazenagem, no caso específico de alimentos ultracongelados;

• Iluminação e espaço suficiente para a inspeção e a manutenção dos condensadores;

• Portas com fechos que permitam a sua abertura tanto do exterior como do interior, e no caso de disporem de fechadura, devem existir dispositivos de alarme, acionáveis no interior da câmara, que comuniquem com o exterior.

2.3.9 — Embalagens

Os materiais de acondicionamento e embalagem, quando reutilizáveis, devem ser constituídos por materiais fáceis de limpar e desinfetar.

2.3.10 — Outros requisitos específicos em matéria de equipamentos

2.3.10.1 — Equipamentos a gás/termoacumulador

a) Os esquentadores devem ser instalados em locais ventilados, com exaustão de gases e fumos para o exterior e não devem ser instalados em locais fechados, nomeadamente em casas de banho, dispensas e garagens.

b) A eventual armazenagem de garrafas de GPL deverá satisfazer as seguintes condições:

• É apenas permitida a existência de garrafas de GPL amovíveis, cheias ou vazias, desde que a sua capacidade global não exceda 1,500 dm^3, por metro quadrado de área útil da oficina ou nave industrial;

• No caso de utilização de garrafas amovíveis com capacidade unitária inferior a 30 dm^3, estas não devem ser agrupadas em mais de quatro unidades por grupo;

• Caso a quantidade de GPL armazenada esteja sujeita a controlo prévio/licenciamento, o mesmo deve ser obtido nos termos da legislação aplicável;

• Está impedida a instalação de aparelhos de GPL, tal como de garrafas de GPL nas caves, salvo em compartimentos semienterrados.

c) Caso seja instalado termoacumulador, o industrial deverá estar na posse de termo de responsabilidade técnica de montagem, garantindo-se a utilização da proteção diferencial de alta sensibilidade.

2.3.10.2 — Máquinas

As máquinas instaladas devem satisfazer as exigências essenciais de segurança e saúde aplicáveis, incluindo declaração CE de conformidade, marcação CE e manual de instruções em português.

2.3.10.3 — Elevação e transporte de materiais

Devem ser utilizados meios técnicos apropriados na carga, descarga, circulação, transporte e armazenagem de materiais de modo a evitar, tanto quanto possível os esforços físicos.

2.3.10.4 — Elementos móveis dos equipamentos de trabalho

Os elementos móveis dos equipamentos de trabalho que possam causar acidentes por contacto mecânico devem ter protetores que impeçam o acesso às zonas perigosas ou dispositivos que interrompam o movimento dos elementos móveis antes do acesso a essas zonas.

2.3.10.5 — Equipamentos de proteção individual

Os equipamentos de proteção individual contra os riscos resultantes das operações efetuadas devem encontrar-se disponíveis para os trabalhadores. Estes equipamentos devem ser distribuídos individualmente e, mantidos em adequadas condições de conservação e higiene.

2.3.10.6 — Material de primeiros socorros

O estabelecimento deve dispor de material de primeiros socorros de fácil acesso e devidamente sinalizado.

2.3.10.7 — Equipamentos de combate a incêndios

Sem prejuízo do cumprimento dos requisitos técnicos fixados no Regulamento Técnico de Segurança contra Incêndios em Edifícios e da adoção das medidas de autoproteção mínimas exigíveis, em função da categoria de risco por utilização-tipo:

a) Devem existir meios de deteção adequados em zonas de produção e armazenagem;

b) Os meios de combate a incêndios devem estar disponíveis, ser os adequados, encontrarem-se sinalizados e em condições operacionais.

c) Na ausência de outro critério de dimensionamento devidamente justificado, os extintores devem ser calculados à razão de:

• 18 L de agente extintor padrão por 500 m^2 ou fração de área de pavimento do piso em que se situem;

• Um por cada 200 m^2 de pavimento do piso ou fração, com um mínimo de dois por piso.

d) Os extintores devem ser convenientemente distribuídos, sinalizados sempre que necessário e instalados em locais bem visíveis, colocados em suporte próprio de modo a que o seu manípulo fique a uma altura não superior a 1,2 m do pavimento e localizados preferencialmente:

• Nas comunicações horizontais ou, em alternativa, no interior das câmaras corta-fogo, quando existam;

• No interior dos grandes espaços e junto às suas saídas.

2.4 — ASPETOS OPERACIONAIS

2.4.1 — Higiene e Segurança Alimentar

2.4.1.1 — Procedimentos baseados no sistema HACCP ([4])

O industrial deve estabelecer um procedimento ou procedimentos baseados nos princípios HACCP. Deve existir uma abordagem fundamentada aos perigos envolvidos nas operações, nomeadamente a sua identificação, avaliação e formas de controlo e registo ([5]).

2.4.1.2 — Pré-requisitos do sistema HACCP

Para efeitos de execução do disposto do ponto anterior, o industrial deve:

a) Definir um fluxograma, que inclua a descrição das operações ([6]);

b) Dispor de planta com marcação dos circuitos funcionais de pessoal, géneros alimentícios (matérias-primas, produtos intermédios, produto final), matérias subsidiárias (material de acondicionamento e embalagem) e da rede de águas e esgotos;

c) Definir procedimentos de controlo de matérias-primas, que assegurem que provêm de estabelecimentos aprovados, que estão devidamente identificadas e ou rotuladas, que se apresentem a uma temperatura que cumpra os valores definidos na legislação em vigor e que não apresentem contaminações. No caso dos materiais de acondicionamento e embalagem, o controlo deve assegurar que os materiais são próprios para entrar em contacto com os géneros alimentícios,

d) Definir procedimentos de higienização e desinfeção das instalações, equipamentos e utensílios;

e) Definir procedimentos de controlo do acesso às instalações por parte de animais domésticos e pragas;

f) Definir um plano de controlo analítico, de acordo com a análise de risco, de superfícies, utensílios e equipamentos, produtos finais e água;

g) Definir um plano de controlo analítico para cumprimento dos critérios de higiene;

h) Definir procedimentos de supervisão e instrução e ou formação do pessoal que manuseia os alimentos, em matéria de higiene dos géneros alimentícios;

i) Implementar boas práticas de higiene e fabrico.

2.4.1.3 — Rastreabilidade

O industrial deve definir procedimentos que permitam identificar o fornecedor de um género alimentício, ou de qualquer outra substância destinada a ser incorporada num género alimentício ou com probabilidades de o ser e identificar outros operadores a quem tenham sido fornecidos os seus produtos, de forma a assegurar a rastreabilidade.

2.4.1.4 — Subprodutos de origem animal

Constituem subprodutos de origem animal as seguintes matérias:

a) Aparas de carne, fragmentos, ossos, tendões, nervos e gorduras resultantes do processo de desmancha e que não se destinem ao consumo humano;

b) Carnes e preparados de carne que não se destinem ao consumo humano, por razões comerciais, problemas de fabrico, defeitos de empacotamento ou outros defeitos;

c) Carnes e preparados de carne que não sejam próprias para consumo humano, mas que não revelem quaisquer sinais de doença transmissível a seres humanos ou animais.

d) As matérias de risco especificadas (MRE) — colunas vertebral dos bovinos com mais de 30 meses e cabeças de bovinos com mais de 12 meses.

Os subprodutos referidos nas alíneas *a*) a *c*) são classificados como matérias de categoria 3. Os subprodutos referidos na alínea *d*) são classificados como matéria de categoria 1.

Os subprodutos que resultam da laboração do estabelecimento devem ser recolhidos, colocados em contentores (*vide 2.3.5*) que devem ser limpos e desinfetados após cada utilização. Os contentores devem ser retirados das zonas de laboração para local apropriado (*vide ponto 2.2.3 alínea i*), pelo menos no final de cada dia de trabalho, de modo a evitar contaminação das instalações e dos géneros alimentícios.

Se os subprodutos animais se destinarem ao fabrico de alimentos para animais e se não forem transportados e transformados no prazo de 24 horas após a sua recolha, devem ser armazenados refrigerados ou congelados, de forma a evitar a sua decomposição ou deterioração.

Os subprodutos devem ser encaminhados para estabelecimentos aprovados ou registados, que constam das listas divulgadas no sítio da Direção-Geral de Alimentação e Veterinária em:

http://www.dgv.min-agricultura.pt/portal/page/portal/DGV/generico s?generico=157838&cboui=157838

Os subprodutos devem ser transportados em contentores ou veículos estanques cobertos, que devem ser limpos e secos antes de serem utilizados e limpos, lavados e ou desinfetados após cada utilização, para evitar a contaminação cruzada. Durante o transporte, deve ser aposto ao contentor ou veículo, um rótulo que indique a categoria dos subprodutos animais e a menção inscrita de forma visível e legível, para as matérias de categoria 3, «Categoria 3 — Não destinado ao consumo humano», para as matérias de categoria 1, «Categoria 1 — Destinado exclusivamente a eliminação».

O transporte de subprodutos animais destinados à produção de matérias para alimentação animal ou de alimentos crus para animais de companhia deve ser efetuado a uma temperatura adequada, no máximo a 7°C. Os veículos utilizados no transporte refrigerado devem garantir a manutenção de uma temperatura adequada durante todo o transporte e permitir que a temperatura seja monitorizada.

Durante o transporte, os subprodutos animais referidos no parágrafo anterior devem ser acompanhados da guia de acompanhamento de subprodutos de origem animal modelo 376/DGV, que deve ser emitida pelo estabelecimento de origem dos mesmos.

2.4.2 — Segurança e Saúde no Trabalho

2.4.2.1 — Organização dos serviços de saúde e segurança no trabalho

O industrial deve organizar os serviços de segurança e saúde no trabalho de acordo com as seguintes modalidades, previstas no artigo 74.º da Lei n.º 102/2009, de 10 de setembro:

a) Serviço externo ([7]), ou, quando legalmente admitido,

b) Regime simplificado (atividade de segurança exercida pelo empregador ou por trabalhador designado). ([8])

c) Serviço comum

O serviço comum deve ser instituído por acordo, que deve ser celebrado por escrito, entre várias empresas ou estabelecimentos (pertencentes a sociedades que não se encontrem em relação de grupo nem sejam abrangidas pela obrigatoriedade de serviços internos) e contemplam exclusivamente os trabalhadores por cuja segurança e saúde os empregadores subscritores do acordo sejam responsáveis.

O acordo referido, carece de autorização da Autoridade para as Condições do Trabalho, (no âmbito da segurança no trabalho) e da Direção Geral da Saúde (no âmbito da saúde no trabalho).

d) Serviço interno

Este serviço deve ser instituído pelo empregador, abrange exclusivamente os trabalhadores por cuja segurança aquele é responsável, faz parte da estrutura da empresa e funciona na sua dependência.

Esta modalidade é obrigatória para estabelecimentos com mais de 400 trabalhadores ou (conjunto de estabelecimentos distanciados daquele que ocupa maior número de trabalhadores e que, com este, tenham pelo menos 400 trabalhadores) ou para estabelecimentos (ou conjunto de estabelecimentos) que desenvolvam atividades de risco elevado a que estejam expostos pelo menos 30 trabalhadores.

Qualquer que seja a modalidade adotada, a empresa ou o estabelecimento, deve ter uma estrutura interna que assegure as atividades de primeiros socorros, de combate a incêndios e de evacuação de instalações, as medidas que devem ser adotadas e a identificação dos trabalhadores responsáveis pela sua aplicação, bem como assegurar os contactos necessários com as entidades externas competentes para realizar aquelas operações e as de emergência médica.

2.4.2.2 — Verificações periódicas e extraordinárias dos equipamentos de trabalho

Devem ser asseguradas verificações periódicas e extraordinárias dos equipamentos de trabalho, devendo estar disponíveis registos que evidenciem o cumprimento deste requisito, bem como os respetivos relatórios.

2.4.2.3 — Condições de temperatura e humidade

As condições de temperatura e humidade dos locais de trabalho devem ser mantidas dentro dos limites convenientes para evitar danos na saúde dos trabalhadores.

2.4.2.4 — Condições ergonómicas

A Ergonomia visa a conceção e ou correção de sistemas, máquinas e postos de trabalho que sejam seguros e eficientes, adaptando o trabalho ao Homem e tendo como objetivo fundamental, o aumento da segurança, saúde e conforto do trabalhador, contribuindo assim para o aumento da eficiência organizacional, pelo que:

a) A disposição e dimensionamento dos postos de trabalho devem ser adequados às exigências das tarefas a executar;

b) Devem ser adotados os meios técnicos e organizacionais para reduzir os esforços nas atividades de manuseamento de cargas, bem como a repetibilidade de tarefas.

2.4.2.5 — Prevenção de riscos profissionais

O estabelecimento deve dispor de um plano escrito de prevenção de riscos profissionais, integrando a todos os níveis e, para o conjunto das atividades da empresa, a avaliação dos riscos e as respetivas medidas de prevenção.

Deve ser assegurada a formação, informação e sensibilização dos trabalhadores em matéria de exposição ao risco profissional.

Na tabela seguinte, identificam-se as seguintes medidas preventivas:

ATIVIDADES	MEDIDAS PREVENTIVAS
RECEÇÃO DE MATÉRIAS-PRIMAS (CARCAÇAS DE AVES E DE UNGULADOS DOMÉSTICOS).	• UTILIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS AUXILIARES PARA A MOVIMENTAÇÃO MANUAL DE CARGAS, CUJO PESO POSSA COMPROMETER A SEGURANÇA E SAÚDE DOS TRABALHADORES; • FRACIONAMENTO DA CARGA OU EM ALTERNATIVA MOVIMENTAÇÃO POR MAIS DO QUE UMA PESSOA; • FORMAÇÃO AOS TRABALHADORES DE MODO A ADOTAREM POSTURAS DE TRABALHO ADEQUADAS; • ORGANIZAÇÃO DO TRABALHO (CIRCUITOS DAS MATÉRIAS-PRIMAS E ROTATIVIDADE).
DESMANCHA DA CARNE, PICAGEM/FABRICO DOS PREPARADOS DE CARNE (SALSICHA FRESCA, HAMBÚRGUERES, ALMÔNDEGAS, ESPETADAS E ROLO DE CARNE).	• ALTURA DOS PLANOS DE TRABALHO (MESAS, BANCADAS) ADEQUADA ÀS TAREFAS E AOS TRABALHADORES; • UTILIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS CORTANTES ADEQUADOS (EX: FACAS, CUTELOS); • UTILIZAÇÃO ADEQUADA DE MÁQUINAS DE CORTE (EX: SERRAS DE FITA, MÁQUINAS DE SERRAS CIRCULAR MÁQUINA DE CORTE COM LÂMINAS ROTATIVAS); • DISPONIBILIZAÇÃO DE LUVAS DE MALHA DE AÇO E OUTROS EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL ADEQUADOS; • ADOÇÃO DE MEDIDAS DE PREVENÇÃO COLETIVAS E INDIVIDUAIS QUANDO DA UTILIZAÇÃO DE PRODUTOS QUÍMICOS (AMÓNIA.) E EXPOSIÇÃO A RADIAÇÃO NÃO IONIZANTE (UV).
ACONDICIONAMENTO E/OU EMBALAGEM (INCLUI EQUIPAMENTOS FRIGORÍFICOS).	• UTILIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE MOVIMENTAÇÃO DE CARGAS; • ALTURA DOS PLANOS DE TRABALHO (MESAS, BANCADAS) ADEQUADAS ÀS TAREFAS E AOS TRABALHADORES; • ORGANIZAÇÃO DO TRABALHO (CIRCUITOS DAS MATÉRIAS PRIMAS E ROTATIVIDADE); • DISPONIBILIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL ADEQUADOS;
EXPEDIÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DOS PRODUTOS REFRIGERADOS/CONGELADOS.	• DISPONIBILIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL ADEQUADOS.
LIMPEZA DE EQUIPAMENTOS E INSTALAÇÕES (UTILIZAÇÃO DE DESINFETANTES E DETERGENTES).	• DISPONIBILIZAÇÃO DE FICHAS DE DADOS DE SEGURANÇA DOS PRODUTOS; • ADEQUADA ARMAZENAGEM E ROTULAGEM; • DISPONIBILIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL ADEQUADOS.
SERVIÇOS ADMINISTRATIVOS	• CONCEÇÃO DOS POSTOS DE TRABALHO DE MODO A SEREM RESPEITADOS OS PRINCÍPIOS ERGONÓMICOS, DE CONFORTO TÉRMICO, ILUMINAÇÃO E QUALIDADE DO AR;

2.4.3 — Ambiente

2.4.3.1 — Recursos hídricos

a) Caso o estabelecimento utilize água proveniente de captação própria de águas superficiais ou subterrâneas ([9]) deve dispor de título de utilização de recursos hídricos, ou do correspondente título padronizado, se aplicável, ou parecer positivo à comunicação prévia, emitido pela Agência Portuguesa do Ambiente.

b) O disposto na alínea anterior deve ter em consideração o artigo 2.º do Decreto-Lei n.º 306/2007, de 27 de agosto, uma que a qualidade da água utilizada para fabrico, transformação, conservação ou comercialização de produtos ou substâncias, assim como a utilizada na limpeza de superfícies, objetos e materiais que podem estar em contacto com os alimentos deve ser igual à exigida para o consumo humano, exceto quando a utilização dessa água não afeta a salubridade do género alimentício na sua forma acabada. A utilização de captações próprias para os processos que interfiram com a salubridade dos alimentos só é permitida se não houver a possibilidade de ligação à rede pública de abastecimento, devendo ser implementado neste caso um sistema de tratamento necessário, ou nos casos das indústrias já existentes desde que possuam um sistema de tratamento que comprovadamente produz uma água equiparada à definida no Decreto-Lei n.º 306/2007.

c) Se o estabelecimento estiver ligado ao sistema público de drenagem de águas residuais, deve dispor de autorização expressa da respetiva entidade gestora, conforme disposto no artigo 54.º do Decreto-Lei n.º 226-A/2007, de 31 de maio.

d) No caso de rejeição de águas residuais no meio hídrico ou no solo (sistema autónomo doméstico seguido de órgão de infiltração no terreno), o estabelecimento deve dispor de título de utilização de recursos hídricos emitido pela Agência Portuguesa do Ambiente ou, no caso de rejeição águas residuais domésticas no solo, e se tal for a opção do industrial, do correspondente título padronizado, nos casos aplicáveis.

e) No caso do estabelecimento se localizar em terrenos do domínio hídrico deve dispor de título de utilização de recursos hídricos emitido pela Agência Portuguesa do Ambiente.

f) Os pedidos de emissão de título de utilização de recursos hídricos devem ser submetidos no Sistema Integrado de Licenciamento do Ambiente (SILiAmb) em https://siliamb.apambiente.pt.

2.4.3.2 — Resíduos

a) Sempre que o estabelecimento produza resíduos que não possam ser equiparados a resíduos urbanos (resíduos que pela sua natureza e composição são semelhantes aos resíduos provenientes de habitações e cuja produção diária não ultrapassa 1100 litros), deve ser assegurada, na gestão dos mesmos o cumprimento do disposto no Decreto-Lei n.º 178/2006, de 5 de setembro, alterado e republicado pelo Decreto-Lei n.º 73/2011, de 17 de junho, nomeadamente:

i) Adoção de medidas de gestão de substâncias, materiais ou produtos, quando aplicável, destinadas a reduzir a quantidade, a perigosidade e os impactes adversos no ambiente e na saúde humana dos resíduos produzidos;

ii) Separação dos resíduos na origem, por fluxos e fileiras, de forma a promover a sua valorização;

iii) Armazenamento dos resíduos produzidos de modo a não provocar danos para o ambiente, nem para a saúde humana, instalando-se, sempre que necessário, sistemas de contenção/retenção secundária de eventuais escorrências e ou derrames;

iv) Encaminhamento dos resíduos produzidos para operadores autorizados para a sua valorização ou eliminação, assegurando que o seu transporte é acompanhado, até à entrada em vigor das e-GAR (Guia

de Acompanhamento de Resíduos Eletrónica), por guia preenchida em triplicado, em Modelo n.º 1428 da Imprensa Nacional-Casa da Moeda;

v) Registo no sistema integrado de registo eletrónico de resíduos (SIRER) a efetuar no prazo de um mês após o inicio da atividade ou do funcionamento do estabelecimento, bem como registo anual da informação relativa à produção de resíduos, por código da Lista Europeia de Resíduos, até 31 de março do ano seguinte ao do ano civil a reportar caso o estabelecimento produza qualquer quantidade de resíduos perigosos ou produza resíduos não urbanos e empregue mais de 10 trabalhadores;

b) Aderir a um sistema de gestão que assegure o cumprimento do princípio da responsabilidade alargada do produtor.

2.4.3.3 — Ruído ambiente

O Regulamento Geral do Ruído (RGR), aprovado pelo Decreto-Lei n.º 9/2007, de 17 de janeiro, será aplicável às instalações agroindustriais caso estas consubstanciem, no caso de alterações de uma instalação existente, ou venham a consubstanciar, no caso de novas instalações, o conceito de "atividade ruidosa permanente" conforme definição constante da alínea *a*) do artigo 3.º do RGR. Ou seja, o ruído produzido pela instalação existente, terá de ser, pelo menos, audível (avaliação qualitativa) junto de um ou mais recetores sensíveis (edifício habitacional, escolar, hospitalar ou similar ou espaço de lazer, com utilização humana). Caso a condição anterior se verifique, deve evidenciar o cumprimento dos requisitos acústicos estabelecidos no n.º 1 do artigo 13.º do RGR, apresentando à entidade coordenadora do licenciamento uma avaliação acústica (n.º 9 do artigo 13.º do RGR) que reveste a forma de ensaio acústico a realizar junto do ou no recetor e, caso aplicável, a apresentação de medidas de prevenção e controlo do ruído.

Para novas instalações, terá que ser realizado um estudo previsional que demonstre a viabilidade do cumprimento dos requisitos acústicos estabelecidos no n.º 1 do artigo 13.º do RGR sob condições normais de funcionamento da instalação agroindustrial.

2.5 — FLEXIBILIDADE

Eventuais desvios às condições de instalação e exploração constantes do presente título poderão ser admitidos, uma vez demonstrada pelo industrial a sua compatibilidade com os objetivos relativos à segurança alimentar, segurança e saúde no trabalho e ambiente prosseguidos pela legislação aplicável.

([1]) Nos termos do Regulamento (CE) n.º 999/2001 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 22 de maio

([2]) Nos termos do Regulamento (CE) n.º 999/2001 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 22 de maio

([3]) Os locais de manipulação de géneros alimentícios compreendem os locais onde os alimentos são manuseados, preparados e armazenados.

([4]) HACCP — Hazard Analysis and Critical Control Points (em português "APPCC — Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo") é um método sistemático e documentado de controlo de segurança alimentar, concebido para prevenir, eliminar e ou detetar perigos.

([5]) Devem ser consideradas as recomendações constantes no documento de orientação sobre a aplicação de procedimentos baseados nos princípios HACCP e sobre a simplificação da aplicação dos princípios HACCP, disponível em http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_haccp_pt.pdf.

([6]) O fluxograma constante no anexo II é meramente indicativo e inclui, complementarmente, um conjunto de boas práticas de higiene que devem ser observadas durante a laboração.

([7]) O serviço externo é desenvolvido por entidade autorizada pela ACT (no âmbito da segurança no trabalho) e pela DGS (no âmbito da saúde no trabalho) que, mediante contrato com o empregador, por escrito, realiza as atividades principais (descritas no artigo n.º 98.º da Lei n.º 102/2009, de 10 de setembro), que visam prevenir os riscos profissionais e promover a segurança e saúde dos trabalhadores.

([8]) No estabelecimento ou conjunto de estabelecimentos distanciados até 50 km do de maior dimensão, que empregue no máximo 9 trabalhadores, as atividades de segurança no trabalho podem ser exercidas diretamente pelo próprio empregador, ou por um ou mais trabalhadores designados, se possuírem formação adequada, dispuserem de tempo e de meios e permanecerem habitualmente no estabelecimento. O exercício desta atividade depende de autorização expressa da ACT a requerer em modelo próprio disponível no sítio eletrónico desta entidade.

([9]) No caso de abastecimento de água para consumo humano, só é admissível o recurso a este tipo de captação se a rede pública não se encontrar disponível, ou seja, se a mesma se encontrar a uma distância superior a 20 metros do estabelecimento a servir.

ANEXOS

I — LEGISLAÇÃO

❖ **SISTEMA DA INDÚSTRIA RESPONSÁVEL**

• Decreto-Lei n.º 169/2012, de 1 de agosto

Aprova o Sistema da Indústria Responsável (SIR)

❖ **SEGURANÇA ALIMENTAR**

• Regulamento (CE) n.º 178/2002, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro

Estabelece os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios

• Regulamento (CE) n.º 852/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril

Relativo à higiene dos géneros alimentícios

• Regulamento (CE) n.º 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril

Estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal

• Regulamento (CE) n.º 999/2001 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 22 de maio

Estabelece regras para a prevenção, o controlo e a erradicação de determinadas encefalopatias espongiformes transmissíveis

• Regulamento (CE) n.º 2073/2005, da Comissão, de 15 de novembro

Relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios

• Regulamento (CE) n.º 1069/2009, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de outubro

Define regras sanitárias relativas a subprodutos animais e produtos derivados não destinados ao consumo humano

• Regulamento (CE) n.º 37/2005, da Comissão, de 12 de janeiro

Relativo ao controlo das temperaturas nos meios de transporte e nas instalações de depósito e armazenagem de alimentos ultracongelados destinados à alimentação humana

• Portaria n.º 1129/2009, de 1 de outubro

Relativa ao controlo metrológico dos instrumentos de medição e registo da temperatura a utilizar nos meios de transporte nas instalações de depósito e armazenagem dos alimentos a temperatura controlada

❖ **SEGURANÇA E SAÚDE NO TRABALHO**

• Portaria n.º 53/71 de 3 de fevereiro

Aprova o Regulamento Geral de Segurança e Higiene do Trabalho nos Estabelecimentos Industriais

• Portaria n.º 702/80, de 22 de setembro

Altera a Portaria n.º 53/71 de 03 de fevereiro, que aprova o Regulamento Geral de Segurança e Higiene do Trabalho nos Estabelecimentos Industriais

• Portaria n.º 1081/91, de 24 de outubro

Estabelece regras uniformes de fabrico e de montagem de termoacumuladores elétricos

• Decreto-Lei n.º 347/93, de 1 de outubro

Estabelece as prescrições mínimas de segurança e de saúde nos locais de trabalho

• Portaria n.º 987/93, de 6 de outubro

Estabelece a regulamentação das prescrições mínimas de segurança e saúde nos locais de trabalho

• Decreto-Lei n.º 330/93, de 25 de setembro

Estabelece as prescrições mínimas de segurança e de saúde na movimentação manual de cargas.

• Decreto-Lei n.º 348/93, de 1 de outubro

Estabelece as prescrições mínimas de segurança e de saúde dos trabalhadores na utilização de equipamentos de proteção individual

• Decreto-Lei n.º 141/95, de 14 de junho

Estabelece as prescrições mínimas para a sinalização de segurança e de saúde no trabalho

• Portaria n.º 1456-A/95, de 11 de dezembro

Regulamenta as prescrições mínimas de colocação e utilização da sinalização de segurança e de saúde no trabalho

• Portaria n.º 460/2001, de 8 de maio

Aprova o Regulamento de Segurança das Instalações de Armazenagem de GPL com capacidade até 200 m^3

• Despacho n.º 22 333/2001, de 30 de outubro

Aprova a instrução técnica complementar para reservatórios de GPL

• Decreto-Lei n.º 236/2003, de 30 de setembro

Estabelece as prescrições mínimas destinadas a promover a melhoria da proteção da segurança e da saúde dos trabalhadores suscetíveis de exposição a riscos derivados de atmosferas explosivas no local de trabalho.

• Decreto-Lei n.º 50/2005, de 25 de fevereiro

Estabelece as prescrições mínimas de segurança e de saúde para a utilização pelos trabalhadores de equipamentos de trabalho,

• Decreto-Lei n.º 226/2005, de 28 de dezembro

Estabelece os procedimentos de aprovação das regras técnicas das instalações elétricas de baixa tensão

• Portaria n.º 949-A/2006, de 29 de dezembro

Aprova as Regras Técnicas das Instalações Elétricas de Baixa Tensão

• Decreto-Lei n.º 220/2008, de 12 de novembro

Estabelece o regime jurídico da segurança contra incêndios em edifícios, abreviadamente designado por SCIE

• Portaria n.º 1532/2008, de 29 de dezembro

Aprova o Regulamento Técnico de Segurança contra Incêndio em Edifícios (SCIE)

• Lei n.º 102/2009, de 10 de setembro

Regulamenta o regime jurídico da promoção e prevenção da segurança e saúde no trabalho

• Decreto-Lei n.º 90/2010, de 22 de julho

Aprova o novo regulamento de instalação, de funcionamento, de reparação e de alteração de equipamentos sob pressão

• Informação Técnica n.º 1/2010 da Direção-Geral de Saúde

Conteúdo da mala/caixa/armário de primeiros socorros (disponível em www.dgs.pt, micro site de saúde ocupacional)

• Documento de Referência da Segurança e Saúde do Trabalho (SST): ACT/DGS, dezembro, 2013

Atuação dos Industriais no âmbito do SIR

❖ AMBIENTE

▪ Recursos Hídricos

• Lei n.º 58/2005, de 29 de dezembro, alterada e republicada pelo Decreto-Lei n.º 130/2012 de 22 de junho

Aprova a Lei da Água, estabelecendo as bases e o quadro institucional para a gestão sustentável das águas.

• Decreto-Lei n.º 226-A/2007, de 31 de maio

Estabelece o regime da utilização dos recursos hídricos

• Portaria n.º 1450/2007 de 12 de novembro

Fixa as regras do regime de utilização dos recursos hídricos

• Decreto-Lei n.º 97/2008 de 11 de junho

Estabelece o regime económico e financeiro dos recursos hídricos

• Decreto-Lei n.º 306/2007 de 27 de agosto

Estabelece o regime da qualidade da água destinada ao consumo humano

▪ Resíduos

• Decreto-Lei n.º 178/2006, de 5 de setembro, alterado e republicado pelo Decreto-Lei n.º 73/2011, de 17 de junho

Estabelece o regime geral da gestão de resíduos

• Portaria n.º 335/97, de 16 de maio

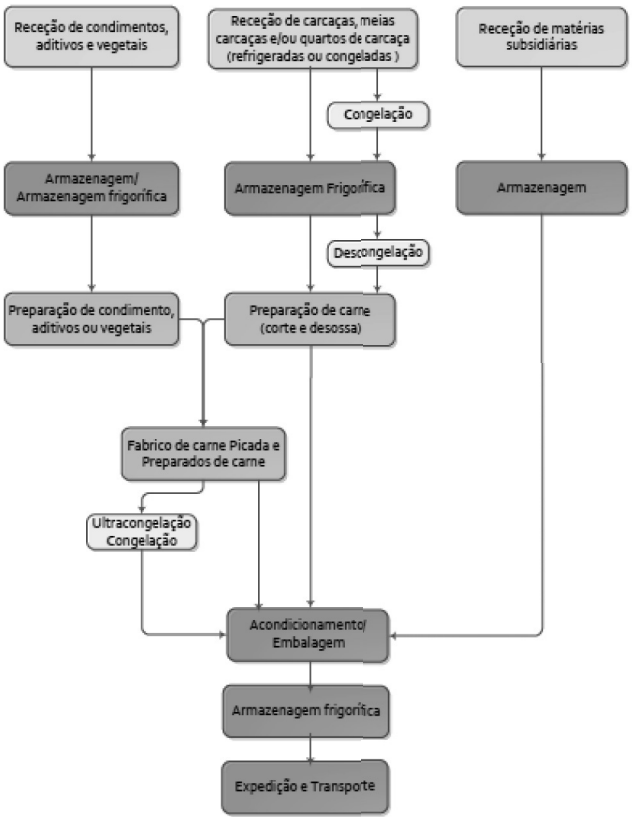
Fixa as regras a que fica sujeito o transporte de resíduos dentro do território nacional

▪ Ruído Ambiente

• Decreto-Lei n.º 9/2007, de 17 de janeiro

Regulamento Geral do Ruído

II — FLUXOGRAMA



Texto de apoio ao Fluxograma

Receção de matérias-primas

√ A receção das carnes deve possibilitar a sua transferência rápida para o local de armazenagem frigorífica, assegurando a manutenção da cadeia de frio.

√ No momento de receção, deve proceder-se ao controlo das matérias-primas, relativamente aos seguintes aspetos:

i. Inspeção sensorial, de forma a verificar se os alimentos se apresentam em bom estado, sem apresentarem contaminações ou outras alterações que possam comprometer a sua utilização;

ii. A temperatura das carnes deve apresentar-se a uma temperatura inferior ou igual aos seguintes valores:

- Carne refrigerada de ungulados: 7°C
- Miudezas refrigeradas de ungulados: 3°C
- Carne refrigerada de aves e coelhos: 4°C
- Miudezas refrigeradas de aves e coelhos: 4°C

iii. Verificada da documentação de acompanhamento;
iv. Verificação dos prazos de validade e da indicação do lote;
v. Verificação da marca de salubridade ou da marca de identificação das carnes e a rotulagem obrigatória da carne de bovino.

√ Os procedimentos de rastreabilidade começam na receção das matérias-primas, sendo importante proceder à verificação e registo do lote de origem.

Armazenagem

√ Após a receção, as carnes devem ser armazenadas numa câmara frigorífica que permita a sua conservação a temperatura adequada. A forma de colocação das carnes nas câmaras deve permitir que o ar circule entre as peças e sem que as mesmas sejam encostadas às paredes. A temperatura de conservação deve ser monitorizada e mantida sob controlo.

√ Nos locais onde são armazenados géneros alimentícios (incluindo condimentos, aditivos e vegetais), não devem ser armazenados materiais ou produtos que os possam contaminar.

√ A carne exposta deve ser armazenada separadamente da carne embalada, a menos que seja armazenada de forma a que o material de embalagem e o modo de armazenagem não possam ser uma fonte de contaminação para a carne.

√ No local onde são armazenados os produtos de limpeza e desinfeção não devem ser armazenados ou manipulados géneros alimentícios, materiais de embalagem ou outros materiais que possam vir a entrar em contacto com os géneros alimentícios.

Congelação e descongelação

√ A carne destinada à congelação deve ser congelada sem demoras injustificadas.

√ A descongelação das carnes deve ocorrer numa câmara de refrigeração. Os líquidos de escorrimento resultantes da descongelação devem ser adequadamente drenados.

Preparação e fabrico de carne picada e preparados de carne

√ Os procedimentos devem ser concebidos e executados de modo a evitar a evitar ou minimizar a contaminação, nomeadamente:

i. A carne deve ser introduzida nas salas de trabalho à medida que for sendo necessário;
ii. Durante a preparação, o acondicionamento e a embalagem, a carne de ungulados, as miudezas de ungulados e a carne de aves e de coelhos devem manter-se a uma temperatura igual ou inferior a 7°C, 3°C e 4°C, respetivamente;
iii. Se se proceder à preparação de carne de diferentes espécies, devem ser tomadas precauções para evitar a contaminação cruzada, se necessário por separação, no espaço ou no tempo, das operações relativas à diferentes espécies;

√ A preparação dos vegetais deve ser realizada de modo higiénico e todos os procedimentos devem evitar a contaminação do produto.

√ Após a preparação do aditivo, este deve ser acondicionado em material destinado a entrar em contacto com géneros alimentícios e armazenado em condições que não permitam a sua contaminação, caso não seja usado imediatamente.

√ Após a preparação do condimento, este deve ser acondicionado em material destinado a entrar em contacto com géneros alimentícios e armazenado em condições de refrigeração, caso não seja usado imediatamente.

√ Quando tiver sido preparada a partir de carne refrigerada, a carne picada deve ser preparada:

i. No caso das aves de capoeira, num prazo que não exceda três dias após o abate;
ii. No caso de outros animais, num prazo que não exceda seis dias após o abate;
iii. Que não exceda 15 dias após o abate dos animais, no caso da carne de bovino desossada e embalada no vácuo.

Ultracongelação e congelação de carne picada e dos preparados de carne

√ Imediatamente após a sua produção, a carne picada e os preparados de carne devem ser acondicionados e embalados e:

i. Refrigerados até uma temperatura interna não superior a 2°C para a carne picada e a 4°C para os preparados de carne ou
ii. Congelados a uma temperatura interna não superior a – 18°C.

Aposição da marca de identificação

√ A marca de identificação, que contém o Número de Controlo Veterinário do estabelecimento, deve ser aposta antes de os produtos deixarem o estabelecimento;

√ A marca pode ser aposta diretamente nos produtos, no invólucro ou na embalagem, ou ser impressa num rótulo aposto no produto, no invólucro ou na embalagem. A marca pode também ser constituída por uma etiqueta não amovível feita de um material resistente.

√ No caso das embalagens que contenham carne cortada ou miudezas, a marca deve ser aposta num rótulo fixado ou impresso na embalagem de forma a que seja destruído aquando da sua abertura. Todavia, este requisito não é necessário se o processo de abertura destruir a embalagem.

√ Para os produtos colocados em contentores de transporte ou em grandes embalagens e destinados a subsequente manuseamento, transformação, acondicionamento ou embalagem noutro estabelecimento, a marca pode ser aposta na superfície externa do contentor ou da embalagem.

√ Quando a marca for diretamente aposta nos produtos de origem animal, as cores utilizadas devem ser autorizadas em conformidade com as regras comunitárias sobre a utilização de substâncias corantes nos géneros alimentícios.

Acondicionamento e embalagem

√ A montagem das caixas de embalagem deve ser executada numa zona em que não estejam presentes géneros alimentícios, de forma a não promover a sua contaminação.

√ As caixas de acondicionamento do produto devem ser introduzidas na zona de embalagem já montadas.

Expedição e transporte

√ A expedição e o transporte das carnes preparadas, da carne picada e dos preparados de carne devem ser efetuados de forma a não permitir a contaminação dos produtos.

√ As condições de temperatura das carnes preparadas, da carne picada e dos preparados de carne devem ser mantidas durante o seu transporte.

√ Até à fase em que os produtos são embalados e rotulados para o consumidor final ou utilizados para transformação ulterior, as informações seguintes são postas à disposição do operador ao qual são fornecidos os produtos:

a) A data de produção;
b) A data de congelação, se for diferente da data de produção.

SISTEMA DA INDÚSTRIA RESPONSÁVEL (SIR)

TÍTULO PADRONIZADO INTEGRADO (TPI)

FABRICO DE PRODUTOS À BASE DE CARNE

NOTA PRÉVIA

• O Título Padronizado Integrado (TPI) de instalação e exploração de estabelecimento industrial de fabrico de produtos à base de carne (adiante designado por título), contém as condições padrão de instalação e exploração de estabelecimento industrial nos domínios da segurança alimentar, segurança e saúde no trabalho e ambiente para efeitos de exercício desta atividade.

• A adesão ao título de instalação e exploração de estabelecimento industrial de fabrico de produtos à base de carne constitui uma opção do industrial, a qual, uma vez exercida, o habilita ao exercício desta atividade mediante o cumprimento das condições padrão definidas no presente título, sem prejuízo da respetiva eficácia estar condicionada:

▪ À obtenção prévia, do alvará de utilização emitido pela câmara territorialmente competente ou verificado o respetivo deferimento tácito. O título de utilização em referência deverá reportar expressamente o

uso industrial da instalação, salvo os estabelecimentos industriais enquadráveis na parte 2-A e ou 2-B do Anexo I ao SIR, em que se aplicam os critérios fixados no n.º 6 e 7 do artigo 8.º do SIR;

▪ À apreciação positiva de cópia da apólice de seguro de responsabilidade civil aplicável aos estabelecimentos tipo 2, como previsto no artigo 4.º do SIR.

• A adesão ao título de instalação e exploração de estabelecimento industrial de fabrico de produtos à base de carne não dispensa, em qualquer caso, a aprovação do estabelecimento em causa pela autoridade responsável pela segurança alimentar, mediante vistoria a realizar previamente ao início de exploração, em cumprimento do disposto no artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril.

• Pode solicitar a aplicação deste título, qualquer operador que submeta um processo de licenciamento enquadrável nos regimes de comunicação prévia com prazo e mera comunicação prévia.

Índice

1 — ÂMBITO DE APLICAÇÃO
2 — CONDIÇÕES PADRÃO DE INSTALAÇÃO E EXPLORAÇÃO
2.1 — ENQUADRAMENTO LEGAL
2.2 — REQUISITOS DAS INSTALAÇÕES
2.2.1 — Princípios gerais
2.2.2 — Localização
2.2.3 — Conceção
2.2.4 — Requisitos Dimensionais
2.2.5 — Pavimento
2.2.6 — Paredes
2.2.7 — Tetos
2.2.8 — Portas
2.2.9 — Janelas
2.2.10 — Instalações sociais
2.2.11 — Iluminação
2.2.12 — Ventilação
2.2.13 — Instalação elétrica
2.2.14 — Sinalização de segurança
2.2.15 — Águas de abastecimento
2.2.16 — Águas residuais
2.2.17 — Águas pluviais
2.3 — REQUISITOS DOS EQUIPAMENTOS
2.3.1 — Caraterísticas dos materiais
2.3.2 — Requisitos de instalação dos equipamentos
2.3.3 — Lavatórios dos locais de manipulação dos géneros alimentícios
2.3.4 — Dispensador de água potável
2.3.5 — Contentores para colocação de subprodutos
2.3.6 — Equipamento para lavagem e desinfeção do calçado
2.3.7 — Equipamentos frigoríficos
2.3.8 — Embalagens
2.3.9 — Outros requisitos específicos em matéria de equipamentos
2.3.9.1 — Equipamentos a gás/termoacumulador
2.3.9.2 — Máquinas
2.3.9.3 — Verificações periódicas e extraordinárias dos equipamentos de trabalho
2.3.9.4 — Elevação e transporte de materiais
2.3.9.5 — Elementos móveis dos equipamentos de trabalho
2.3.9.6 — Equipamentos de proteção individual
2.3.9.7 — Material de primeiros socorros
2.3.9.8 — Equipamentos de deteção e combate a incêndios
2.3.9.9 — Armazenagem de combustíveis
2.3.9.10 — Equipamentos sob pressão
2.4 — ASPETOS OPERACIONAIS
2.4.1 — Higiene e Segurança Alimentar
2.4.1.1 — Procedimentos baseados no sistema HACCP
2.4.1.2 — Pré-requisitos do sistema HACCP
2.4.1.3 — Rastreabilidade
2.4.1.4 — Subprodutos de origem animal
2.4.2 — Segurança e Saúde no Trabalho
2.4.2.1 — Organização dos serviços de saúde e segurança no trabalho
2.4.2.2 — Condições de temperatura e humidade
2.4.2.3 — Condições ergonómicas
2.4.2.4 — Prevenção de riscos profissionais
2.4.3 — Ambiente
2.4.3.1 — Recursos hídricos
2.4.3.2 — Resíduos
2.4.3.3 — Emissão para o ar
2.4.3.4 — Ruído ambiente
2.5 — FLEXIBILIDADE
ANEXOS
I — LEGISLAÇÃO

❖ **SISTEMA DA INDÚSTRIA RESPONSÁVEL**
❖ **SEGURANÇA ALIMENTAR**
❖ **SEGURANÇA E SAÚDE NO TRABALHO**
❖ **AMBIENTE**
❖ **LICENCIAMENTO DE EQUIPAMENTOS ESPECÍFICOS**

1 — ÂMBITO DE APLICAÇÃO

1.1 — O presente título é aplicável à atividade de fabrico de produtos à base de carne, enquadrável na CAE 10130, exercida em estabelecimento industrial de tipo 2 e 3, na aceção do artigo 11.º do SIR, com exceção do fabrico de produtos à base de carne em conserva.

1.2 — Quando o estabelecimento industrial se enquadrar no tipo 2 e se encontrar abrangido pelo regime jurídico de emissão de gases com efeito de estufa, ou pelo regime jurídico das operações de gestão de resíduos, em caso de adesão ao presente título, deverá ainda obter, respetivamente, o título de emissão de gases com efeito de estufa (TEGEE) ou o alvará ou parecer para as operações de gestão de resíduos, nos termos das respetivas legislações aplicáveis.

1.3 — A atividade de fabrico de produtos à base de carne compreende a receção de carnes e das outras matérias-primas, a sua preparação e transformação, seguida do acondicionamento e embalagem, armazenagem e expedição dos produtos.

2 — CONDIÇÕES PADRÃO DE INSTALAÇÃO E EXPLORAÇÃO

2.1 — ENQUADRAMENTO LEGAL

A listagem da legislação de enquadramento das condições padrão abaixo definidas consta em anexo ao presente título.

2.2 — REQUISITOS DAS INSTALAÇÕES

2.2.1 — Princípios gerais

O estabelecimento industrial deve ser concebido de forma a assegurar a higiene e segurança dos géneros alimentícios, bem como a segurança e a saúde dos trabalhadores e a proteção do ambiente, devendo o respetivo projeto de construção ser elaborado na perspetiva de:

a) Permitir a manutenção, limpeza e desinfeção adequadas;
b) Facultar espaço de trabalho suficiente para a execução higiénica das operações;
c) Evitar a contaminação por via atmosférica, a acumulação de sujidade, o contacto com materiais tóxicos, a queda de partículas nos géneros alimentícios bem como a formação de condensações e bolores nas superfícies;
d) Possibilitar a aplicação de boas práticas de higiene e a existência de condições adequadas de manuseamento e de armazenagem a temperatura controlada;
e) Possibilitar o controlo de pragas e de animais indesejáveis;
f) Garantir as condições de trabalho adequadas à prevenção dos riscos profissionais;
g) Garantir a proteção e a promoção da saúde dos trabalhadores.

2.2.2 — Localização

O estabelecimento deve localizar-se em zona livre de fontes de contaminação. A área circundante das instalações deve estar limpa.

2.2.3 — Conceção

O estabelecimento deve ser concebido de modo a permitir a marcha para diante das operações e impedir retrocessos ou cruzamentos.

O estabelecimento deve dispor de:

a) Uma zona de receção de matérias-primas, concebida de modo a minimizar a contaminação por via atmosférica, pela entrada de gases do escape, de poeiras e de insetos e a evitar a entrada de pessoas indevidamente fardadas e higienizadas;
b) Câmara(s) frigorífica(s) para a armazenagem separada da carne embalada e da carne exposta, exceto quando estas forem armazenadas em momentos diferentes ou de forma a que o material de embalagem e o modo de armazenagem não possam ser fonte de contaminação para a carne, dotada(s) de via(s) aérea(s) se forem armazenadas carcaças, meias carcaças ou quartos de carcaças, munidas de equipamentos de frigorificação que permitam a manutenção das carnes às temperaturas referidas no ponto 2.3.7.;

c) Um local para a armazenagem de condimentos, aditivos e outras matérias-primas, munido de armário ou prateleiras. Se os condimentos ou os aditivos forem preparados neste local, deve existir uma mesa de trabalho;

d) Um local para a armazenagem de lenha, no caso de os fumeiros serem aquecidos a lenha. A localização deste local e o circuito da lenha no estabelecimento devem evitar a contaminação dos alimentos;

e) Um local para armazenagem de materiais de acondicionamento e de embalagem. A sua localização deve permitir a ligação às zonas de acondicionamento e embalamento sem passagem pelas zonas de receção de carcaças e de preparação. As características do local de armazenagem devem permitir assegurar que os materiais de embalagem não são contaminados;

f) Um local para armazenagem de detergentes, desinfetantes e outros produtos químicos, em condições de segurança, segregado do armazenamento dos alimentos produzidos;

g) Uma sala para a desmancha, preparação, picagem das carnes e tempero, munida de meios de frigorificação que permitam que a carne se mantenha às temperaturas referidas no ponto 2.3.7.;

h) Uma sala destinada à fatiagem dos produtos finais, se esta operação for efetuada no estabelecimento;

i) Um local destinado ao acondicionamento e embalagem dos produtos finais, munido de mesa(s) de trabalho;

j) Uma zona de expedição dos produtos finais, concebida de modo a minimizar a contaminação por via atmosférica, pela entrada de gases do escape, de poeiras e de insetos e a evitar a entrada de pessoas indevidamente fardadas e higienizadas;

k) Câmara(s) frigorífica(s) para armazenagem dos produtos finais, se os produtos finais forem expedidos refrigerados;

l) Uma sala destinada à limpeza e desinfeção dos utensílios e equipamentos, que deve dispor de um abastecimento adequado de água quente e fria e de um sistema de desinfeção dos utensílios (facas e outros) com água quente que atinja, no mínimo, 82°C ou de um sistema alternativo de efeito equivalente;

m) Um local para armazenagem dos utensílios depois de lavados;

n) Uma sala para a venda ao público, caso esta atividade seja efetuada no estabelecimento, concebida de modo a impedir a entrada de pessoas indevidamente fardadas e higienizadas nas zonas de laboração;

o) Uma zona de vestiário e instalações sanitárias que, pela sua localização e conceção, asseguram o circuito adequado dos trabalhadores e permitem o seu fardamento e a sua higienização, antes da entrada das zonas de laboração (*vide 2.2.10*).

Para o fabrico de enchidos curados, fumados ou escaldados, o estabelecimento deve dispor de:

p) Uma câmara de refrigeração para a maturação das massas;

q) Um local para dessalga da tripa salgada, se se proceder a esta operação;

r) Uma sala de enchimento, que poderá ser a mesma referida na alínea *g*) desde que o espaço e a implantação dos equipamentos permitam a separação das operações e a marcha para diante;

s) Câmaras de secagem, câmaras de cura e ou fumeiros, consoante as operações realizadas no estabelecimento;

t) Uma zona destinada ao escaldão, munida de meios de extração de vapor, se se proceder a esta operação no estabelecimento;

u) Sala(s) de estabilização do produto acabado;

v) Um ou mais locais de armazenagem dos produtos acabados, que assegure a sua conservação à temperatura adequada.

Para o fabrico de alheiras, o estabelecimento deve dispor de:

w) Um local para a armazenagem do pão;

x) Um local destinado à preparação (onde a carne é desfiada e cozida e o pão é escaldado), munida de meios de extração de vapor;

y) Uma sala de enchimento que poderá ser a mesma referida na alínea anterior desde que o espaço e a implantação dos equipamentos permitam a separação das operações e a marcha para diante;

z) Uma sala destinada à fumagem/secagem;

aa) Câmara frigorífica de refrigeração, destinada à armazenagem do produto acabado.

Para o fabrico de produtos cozidos, o estabelecimento deve dispor de:

bb) Um local destinado à preparação da salmoura;

cc) Um local climatizado destinado à injeção e tenderização;

dd) Uma câmara frigorífica de refrigeração com bombos de massagem ou um local climatizado, no caso de os bombos terem circuito de refrigeração incorporado;

ee) Um local climatizado, para o enchimento dos sacos ou das formas, consoante a tecnologia utilizada;

ff) Um local para a prensagem;

gg) Uma sala para as estufas de cozedura;

hh) Câmara frigorífica para o arrefecimento das formas após cozedura;

ii) Um local climatizado, para a desenformagem e acondicionamento dos fiambres que não sejam cozidos em saco;

jj) Câmara de refrigeração para armazenagem de produto final.

Para o fabrico de presunto, o estabelecimento deve dispor de:

kk) Um local para a armazenagem de sal;

ll) Uma câmara frigorífica de refrigeração destinada à salga;

mm) Um local para escovagem e lavagem pós salga;

nn) Um local para o arredondamento e aparagem;

oo) Câmaras de cura e ou câmaras de clima;

pp) Uma sala de limpeza dos presuntos e desossa;

qq) Um local para armazenagem de produto acabado.

2.2.4 — Requisitos Dimensionais

a) A dimensão do estabelecimento e dos seus compartimentos deve facultar espaço de trabalho suficiente para a execução higiénica das operações e permitir a aplicação de boas práticas de higiene, não podendo, em qualquer caso, a área mínima útil de trabalho ser inferior a 1,80 m^2 por trabalhador.

b) O pé direito mínimo do estabelecimento deve ser de 3 metros sendo que, na zona dos fornos, deve dispor-se de uma distância mínima de 2 metros até ao teto ou às partes inferiores das coberturas.

c) A cubagem mínima de ar por trabalhador é de 11,50 m^3 podendo ser reduzida para 10,50 m^3 caso se verifique uma boa renovação. Para determinação da cubagem mínima não são considerados os volumes de móveis, máquinas ou quaisquer outros materiais existentes no local.

d) As vias de circulação interiores, incluindo as de emergência, devem ter uma largura mínima de 0,90 m de modo a permitir a circulação fácil e segura das pessoas. Se estas vias de circulação apresentarem riscos de queda em altura, devem existir resguardos laterais com uma altura mínima de 0,90 m e, se necessário, rodapé com uma altura mínima de 0,14 m.

e) As escadas fixas devem ter uma largura mínima de 0,90 m e possuir corrimão não interrompido nos patamares, sendo os degraus em piso antiderrapante, ou contendo tiras abrasivas junto ao bordo, e proteções com uma altura mínima de 0,90 m.

f) Os intervalos entre máquinas, instalações ou materiais devem ter uma largura de, pelo menos, 0,60 m.

g) Os compartimentos onde estão instaladas as retretes devem ter as dimensões mínimas de 0,80 m de largura por 1,30 m de profundidade.

h) No caso de estabelecimentos que empreguem mais de 25 trabalhadores, as instalações de vestiário, cabinas de chuveiro e lavatórios anexos, no seu conjunto, devem dispor de uma área não inferior à correspondente a 1 m^2 por utilizador.

2.2.5 — Pavimento

a) O pavimento do estabelecimento deve ser fixo, estável, antiderrapante e sem inclinações perigosas, saliências e cavidades.

b) Nos locais de manipulação dos géneros alimentícios ([1]) o pavimento deve ser constituído por materiais impermeáveis, não absorventes, laváveis, desinfetáveis e não tóxicos e dispor de drenagem adequada, devendo apresentar uma inclinação ligeira e uniforme de 1 a 2 %.

c) Nas áreas adjacentes aos fornos e estufas, os pavimentos devem ainda ser construídos de materiais incombustíveis e resistentes ao fogo.

2.2.6 — Paredes

a) As paredes interiores do estabelecimento devem ser lisas, de fácil limpeza e pintadas de cores claras não brilhantes.

b) Nos locais de manipulação de géneros alimentícios, as paredes devem ainda ser revestidas de materiais impermeáveis, laváveis, não absorventes e não tóxicos.

c) As paredes e partes exteriores dos fornos e estufas devem estar isoladas termicamente ou protegidas de contacto acidental.

2.2.7 — Tetos

a) Os tetos devem apresentar-se lisos, de fácil limpeza, pintados ou revestidos de cor clara e de material incombustível.

b) Nos locais de manipulação de géneros alimentícios, os tetos e os equipamentos neles montados devem ser construídos de modo a facilitar a sua higienização, a evitar o desenvolvimento de fungos, a acumulação de poeiras e o desprendimento de partículas que de qualquer forma possam vir a contaminar os alimentos.

c) A junção entre o teto e as paredes não deve exibir aberturas desprotegidas, de modo a minimizar a contaminação por via atmosférica, pela entrada de fumos, gases, poeiras, insetos e outros animais.

2.2.8 — Portas

a) Nos locais de manipulação de géneros alimentícios, as portas devem apresentar as seguintes características:

• Devem ser lisas, constituídas de materiais não absorventes, facilmente laváveis e desinfetáveis;
• Devem possuir sistemas de fecho adequado e eficiente de forma a permitir o seu ajuste ao pavimento e às paredes, sempre que abram diretamente para o exterior, designadamente as das zonas de receção de matérias-primas e de expedição;
• Devem ser isotérmicas nas ligações entre as zonas que carecem de temperatura controlada e as áreas quentes ou exteriores.

b) As portas e os portões que sejam de funcionamento mecânico devem possuir dispositivos de paragem de emergência facilmente identificáveis e acessíveis devendo, em caso de falha de energia, poder abrir-se automaticamente ou por comando manual. As portas e os portões basculantes devem ser transparentes ou possuir painéis transparentes com uma marca opaca a um nível facilmente identificável pelo olhar. As portas e portões automáticos devem estar dotados de sistemas de deteção de movimento (ex. células fotoelétricas) por forma a poderem parar automaticamente.
c) As portas das vias de emergência deverão ser corta-fogo, estar munidas de barras antipânico, abrir para o exterior e estarem devidamente sinalizadas.
d) As portas e portões de correr devem possuir dispositivos de segurança que os impeça de saltar das calhas ou cair.
e) Junto aos portões destinados à circulação de veículos devem existir portas para peões, sinalizadas e permanentemente desobstruídas.
f) As portas das vias de emergência deverão ser resistentes ao fogo e estar munidas de barras antipânico, abrir para o exterior e estarem devidamente sinalizadas e disporem de iluminação de segurança.

2.2.9 — Janelas

a) As características das janelas e das claraboias devem permitir o seu funcionamento em segurança, com isolamento térmico e possibilidade de ajuste de abertura, dispondo de dispositivos de controlo da incidência dos raios solares.
b) Nos locais de manipulação de géneros alimentícios, as janelas e outras aberturas, pela sua conceção e construção, devem evitar a acumulação de sujidade e dispor, quando abram para o exterior, de redes mosquiteiras, removíveis para permitir a sua limpeza, ou de outro sistema que previna a entrada de pragas.

2.2.10 — Instalações sociais

a) As instalações sanitárias:

• Devem ser separadas ou de utilização separada por sexo, não devendo comunicar diretamente com os locais de manipulação de géneros alimentícios;
• Devem conter um lavatório fixo por cada grupo de 10 trabalhadores que cessem simultaneamente o trabalho;
• Destinadas ao sexo masculino, devem conter uma retrete e um urinol;
• Destinadas ao sexo feminino, devem conter uma retrete por cada grupo de 15 trabalhadoras que cessem simultaneamente o trabalho.

b) Os compartimentos, onde estão instaladas as retretes, devem possuir tiragem de ar direta para o exterior, com porta independente a abrir para fora e provida de fecho.
c) Os lavatórios devem ser providos de detergente, não irritante, e de toalhetes individuais de papel ou dispositivo de secagem de mãos.
d) A zona destinada aos vestiários deve comunicar diretamente com as cabinas de chuveiro e os lavatórios, ser separada por sexos e dispor de armários individuais munidos de fechadura ou cadeado.
e) Os chuveiros devem existir na proporção de 1/10 trabalhadores que possam vir a utilizá-los simultaneamente, com água quente e fria, separados ou de utilização separada por sexo.
f) Refeitórios:

• Os estabelecimentos que empreguem 50 ou mais trabalhadores e aqueles em que lhe seja autorizado tomarem as suas refeições devem dispor de uma sala destinada exclusivamente a refeitório, com meios próprios para aquecer a comida, não comunicando diretamente com locais de trabalho, instalações sanitárias ou locais insalubres;
• A superfície dos refeitórios deve ser calculada em função do número máximo de pessoas que os possam utilizar simultaneamente, tendo em conta o seguinte:

▪ 18,5 m^2 até 25 trabalhadores;
▪ 18,5 m^2+ 0,65 m^2 por pessoa a mais, entre 26 e 74 trabalhadores;
▪ 50 m^2 + 0,55 m^2 por pessoa a mais, entre 75 e 149 trabalhadores;
▪ 92 m^2 + 0,50 m^2 por pessoa a mais, entre 150 e 499 trabalhadores;
▪ 225 m^2 + 0,40 m^2 por pessoa a mais, para 500 ou mais trabalhadores.

• Devem ter mesas e cadeiras ou bancos, em número correspondente ao máximo de trabalhadores que podem utilizá-los ao mesmo tempo.

2.2.11 — Iluminação

a) Deve ser assegurada uma correta intensidade de luz (natural e ou artificial) nas diferentes áreas do estabelecimento, incluindo nas zonas de armazenagem e nas vias de circulação interiores.
b) As lâmpadas existentes nas áreas de manipulação e armazenagem de géneros alimentícios devem possuir proteção antiqueda de partículas em caso de quebra.

2.2.12 — Ventilação

a) Todas as áreas do estabelecimento devem estar equipadas com sistemas de ventilação natural e ou forçada (mecânica) que garanta a exaustão de cheiros, fumos ou vapores e evite condensações e desenvolvimento de bolores, devendo o caudal médio de ar puro (ventilação) ser de pelo menos 30 a 50 m^3 por hora e por trabalhador.
b) O sistema de ventilação deve ser:

• Concebido de forma a evitar a circulação do ar das zonas sujas para as zonas limpas, designadamente da zona de preparação e condimentação para a zona de transformação e embalagem;
• Construído de forma a proporcionar um acesso fácil aos filtros e a outras partes que necessitem de limpeza ou de substituição.

c) Nas zonas onde se procede à fumagem e cozedura devem instalar-se cúpulas ou bocas de aspiração ligadas a condutas de evacuação.

2.2.13 — Instalação elétrica

A instalação elétrica deve cumprir as regras técnicas das instalações elétricas previstas na legislação específica aplicável, incluindo as seguintes:

a) Todas as instalações deverão estar dotadas de terra de proteção;
b) Os quadros elétricos deverão:

• Ser de fácil acesso e estar permanentemente desobstruídos;
• Ter portas fechadas à chave e dotadas de sinalização de aviso de perigo de eletrocussão;
• Ser acedidos por pessoa competente;
• Estar instalados em local que não permita a entrada de água e afastados de substâncias combustíveis e ou inflamáveis;
• Estar equipados com um disjuntor diferencial para proteção das pessoas, bem como com disjuntores magnetotérmicos para proteção da instalação contra curto-circuitos e sobreaquecimentos;
• Estar equipados com disjuntores que permitam identificar o circuito por eles alimentado.

c) As tomadas e as fichas devem ser concebidas de forma a que não seja possível o contacto direto com as partes ativas antes, durante e depois da inserção da tomada. Nos locais onde se verifique a possibilidade de contacto com a água, as infraestruturas elétricas deverão ser estanques e assegurar a proteção adequada.
d) A instalação elétrica deve encontrar-se em bom estado de conservação, nomeadamente sem fios descarnados, sem ruturas nos cabos e sem fichas ou tomadas partidas.
e) Os equipamentos de trabalho (máquinas e ferramentas elétricas portáteis) devem garantir a proteção dos trabalhadores contra os riscos de contacto direto ou indireto com a eletricidade.

2.2.14 — Sinalização de segurança

O estabelecimento deve dispor de sinalização de segurança em todos os pontos convenientes, (sinais de saída e de emergência, sinais respeitantes a incêndios, sinais de obrigação, de proibição, de advertência de perigo, sinais para obstáculos, marcação de vias de circulação e iluminação de segurança).

2.2.15 — Águas de abastecimento

a) O estabelecimento deve dispor de uma rede de água potável quente e fria que garanta o correto abastecimento a todos os lavatórios e dispositivos de lavagem.
b) A água não potável, se for usada (no combate a incêndios, produção de vapor ou refrigeração de equipamentos) deve circular em sistemas separados, devidamente identificados, sem que haja ligação ou refluxo para o sistema de água potável.

c) A utilização da água no estabelecimento deve ser otimizada de forma a reduzir os consumos de água e os volumes de águas residuais industriais produzidas.

d) As atividades agroindustriais devem promover o uso eficiente da água, particularmente tendo em consideração as linhas de orientação do Programa Nacional para o Uso Eficiente da Água (PNUEA), aprovado pela Resolução do Conselho de Ministros n.º 113/2005, de 30 de junho.

2.2.16 — Águas residuais

a) O sistema de drenagem de águas residuais deve assegurar a correta drenagem dos pavimentos e estar munido de mecanismos que impeçam os refluxos.

b) Sempre que possível deve ser promovida a reutilização das águas residuais resultantes de processos de extração física (p. e., na indústria dos óleos vegetais), de lavagem de produtos alimentares em bruto e operações de lavagem de embalagens e vasilhame, para outros fins como sendo nas lavagens das instalações fabris, para o uso agrícola na rega e para o transporte das matérias alimentares a processar.

c) Sempre que possível deve ser promovida a reutilização de água com origem noutros processos existentes na unidade industrial ou no uso de água de qualidade inferior, para fins de lavagens de instalações e de equipamentos.

2.2.17 — Águas pluviais

Sempre que possível deve ser promovida a recolha e a utilização de águas pluviais, para fins de lavagens de instalações e de equipamentos.

2.3 — REQUISITOS DOS EQUIPAMENTOS

2.3.1 — Caraterísticas dos materiais

Todos os utensílios, aparelhos, equipamentos e superfícies que entrem em contacto com os alimentos devem ser em material inoxidável, imputrescível, não poroso, não absorvente e não tóxico e devem apresentar uma superfície lisa, lavável e desinfetável.

2.3.2 — Requisitos de instalação dos equipamentos

a) Os equipamentos devem estar instalados de forma a permitir a limpeza da área circundante.

b) Sempre que sejam utilizadas estantes, designadamente nas áreas de armazenagem, estas devem estar estruturadas em função das cargas previstas e estar afixadas às paredes e pavimento de forma a garantir a sua estabilidade.

c) Os equipamentos e máquinas ruidosas devem dispor de elementos para redução de ruído na fonte (silenciadores, atenuadores, blocos de inércia, elementos antivibráticos) e devem estar isolados, sempre que possível.

2.3.3 — Lavatórios dos locais de manipulação dos géneros alimentícios

a) Devem existir lavatórios de mãos localizados pelo menos nos seguintes locais: zona de receção de carnes, salas de preparação e sala destinada à venda ao público;

b) Os lavatórios devem ser dotados de água potável quente e fria, de sistema de acionamento não manual e devem drenar diretamente para a rede de esgotos, mediante ligação dotada de sifão.

c) Junto dos lavatórios devem existir dispositivos dispensadores de detergente e desinfetante das mãos, toalhetes individuais de papel ou dispositivo de secagem de mãos. No caso de serem usados toalhetes individuais, deve existir um contentor para colocação dos mesmos após utilização.

2.3.4 — Dispensador de água potável

O estabelecimento deve dispor de dispensador de água potável, sendo proibido o uso de copos coletivos.

2.3.5 — Contentores para colocação de subprodutos

O estabelecimento deve dispor de contentores para o acondicionamento de subprodutos, constituídos por materiais laváveis e desinfetáveis. Os contentores devem ser estanques, munidos de tampa e devem ostentar a menção, a azul, "Categoria 3 — Não destinado ao consumo humano".

2.3.6 — Equipamento para lavagem e desinfeção do calçado

No circuito entre os vestiários e a entrada na zona de laboração deve existir um equipamento para lavagem e desinfeção do calçado, dotado de água potável corrente, munido de sistema de escoamento adequado.

2.3.7 — Equipamentos frigoríficos

As câmaras frigoríficas devem dispor de:

a) Equipamentos frigoríficos capazes de manter a uma temperatura inferior ou igual a 4°C, 3°C ou 7°C a carne de aves, as miudezas de ungulados e as carnes de ungulados, respetivamente;

b) Equipamentos frigoríficos capazes de manter os produtos finais a temperaturas adequadas;

c) Equipamento frigorífico adequado à congelação de matéria-prima, caso se proceda a esta operação;

d) Dispositivos que permitam o controlo da temperatura a que os alimentos são conservados;

e) Iluminação e espaço suficiente para a inspeção e a manutenção dos condensadores;

f) Portas com fechos que permitam a sua abertura tanto do exterior como do interior, e no caso de disporem de fechadura, devem existir dispositivos de alarme, acionáveis no interior da câmara, que comuniquem com o exterior.

2.3.8 — Embalagens

a) Os materiais de acondicionamento e embalagem, quando reutilizáveis, devem ser constituídos por materiais fáceis de limpar e desinfetar.

b) Os materiais de acondicionamento e embalagem devem estar armazenados de forma a prevenir contaminações cruzadas.

2.3.9 — Outros requisitos específicos em matéria de equipamentos

2.3.9.1 — Equipamentos a gás/termoacumulador

a) Os esquentadores devem ser instalados em locais ventilados, com exaustão de gases e fumos para o exterior e não devem ser instalados em locais fechados, nomeadamente em casas de banho, dispensas e garagens.

b) A eventual armazenagem de garrafas de GPL deverá satisfazer as seguintes condições:

• É apenas permitida a existência de garrafas de GPL amovíveis, cheias ou vazias, desde que a sua capacidade global não exceda 1,500 dm^3, por metro quadrado de área útil da oficina ou nave industrial;

• No caso de utilização de garrafas amovíveis com capacidade unitária inferior a 30 dm^3, estas não devem ser agrupadas em mais de quatro unidades por grupo.

c) Está impedida a instalação de aparelhos de GPL, tal como de garrafas de GPL em espaços situados abaixo do nível do solo.

d) Caso a quantidade de GPL armazenada esteja sujeita a controlo prévio/licenciamento, o mesmo deve ser obtido nos termos da legislação aplicável.

e) Caso seja instalado termoacumulador, o industrial deverá estar na posse de termo de responsabilidade técnica de montagem, garantindo-se a utilização da proteção diferencial de alta sensibilidade.

2.3.9.2 — Máquinas

As máquinas instaladas devem satisfazer as exigências essenciais de segurança e saúde aplicáveis, incluindo declaração CE de conformidade, marcação CE e manual de instruções em português.

2.3.9.3 — Verificações periódicas e extraordinárias dos equipamentos de trabalho

Devem ser asseguradas verificações periódicas e extraordinárias dos equipamentos de trabalho, incluindo o bom estado das fichas e o isolamento dos condutores, devendo estar disponíveis registos que evidenciem o cumprimento deste requisito, bem como os respetivos relatórios.

2.3.9.4 — Elevação e transporte de materiais

Devem ser utilizados meios técnicos apropriados na carga, descarga, circulação, transporte e armazenagem de materiais de modo a evitar, tanto quanto possível os esforços físicos.

2.3.9.5 — Elementos móveis dos equipamentos de trabalho

Os elementos móveis dos equipamentos de trabalho que possam causar acidentes por contacto mecânico devem ter protetores que impeçam o acesso às zonas perigosas ou dispositivos que interrompam o movimento dos elementos móveis antes do acesso a essas zonas.

2.3.9.6 — Equipamentos de proteção individual

Os equipamentos de proteção individual contra os riscos resultantes das operações efetuadas devem encontrar-se disponíveis para os traba-

lhadores. Estes equipamentos devem ser distribuídos individualmente e, mantidos em adequadas condições de conservação e higiene.

2.3.9.7 — Material de primeiros socorros

O estabelecimento deve dispor de material de primeiros socorros de fácil acesso e devidamente sinalizado.

2.3.9.8 — Equipamentos de deteção e combate a incêndios

Sem prejuízo do cumprimento dos requisitos técnicos fixados no Regulamento Técnico de Segurança contra Incêndios em Edifícios e da adoção das medidas de autoproteção mínimas exigíveis, em função da categoria de risco por utilização-tipo:

a) Devem existir meios de deteção adequados em zonas de produção e armazenagem;
b) Os meios de combate a incêndios devem estar disponíveis, ser os adequados, encontrarem-se sinalizados e em condições operacionais.
c) Na ausência de outro critério de dimensionamento devidamente justificado, os extintores devem ser calculados à razão de:

• 18 L de agente extintor padrão por 500 m^2 ou fração de área de pavimento do piso em que se situem;
• Um por cada 200 m^2 de pavimento do piso ou fração, com um mínimo de dois por piso.

d) Os extintores devem ser convenientemente distribuídos, sinalizados sempre que necessário e instalados em locais bem visíveis, colocados em suporte próprio de modo a que o seu manípulo fique a uma altura não superior a 1,2 m do pavimento e localizados preferencialmente:

• Nas comunicações horizontais ou, em alternativa, no interior das câmaras corta-fogo, quando existam;
• No interior dos grandes espaços e junto às suas saídas.

e) As cozinhas devem ser dotadas de mantas ignífugas em complemento dos extintores.

2.3.9.9 — Armazenagem de combustíveis

Se no estabelecimento for efetuada armazenagem de GPL, combustíveis líquidos, outros derivados do petróleo, ou substituinte de produtos de petróleo, deverá verificar-se o enquadramento no Decreto-Lei n.º 267/2002, de 26 de novembro, alterado e republicado pelo Decreto-Lei n.º 217/2012, de 9 de outubro e, se for caso disso e em função da capacidade de armazenagem, obter-se o respetivo licenciamento ou apresentar-se o processo previsto no artigo 21.º da Portaria n.º 151/2007, de 30 de novembro, junto da câmara municipal competente.

2.3.9.10 — Equipamentos sob pressão

Se no estabelecimento forem instalados equipamentos sob pressão, deverá verificar-se se os mesmos se encontram abrangidos pelo Decreto-Lei n.º 90/2010, de 22 de julho e, se for caso disso, deverá proceder-se ao respetivo registo e ao respetivo licenciamento.

2.4 — ASPETOS OPERACIONAIS
2.4.1 — Higiene e Segurança Alimentar
2.4.1.1 — Procedimentos baseados no sistema HACCP ([2])

O industrial deve estabelecer um procedimento ou procedimentos baseados nos princípios HACCP. Deve existir uma abordagem fundamentada aos perigos envolvidos nas operações, nomeadamente a sua identificação, avaliação e formas de controlo e registo ([3]). Os processos de transformação e de arrefecimento devem assegurar o controlo dos perigos biológicos relevantes.

2.4.1.2 — Pré-requisitos do sistema HACCP

Para efeitos de execução do disposto do ponto anterior, o industrial deve:

a) Definir um fluxograma, que inclua todas as etapas do processo de fabrico e a descrição pormenorizada das operações;
b) Dispor de planta com marcação dos circuitos funcionais de pessoal, géneros alimentícios (matérias-primas, produtos intermédios, produto final), matérias subsidiárias (lenha e material de acondicionamento e embalagem) e da rede de águas e esgotos;
c) Definir procedimentos de controlo de matérias-primas, que assegurem que provêm de estabelecimentos aprovados, que estão devidamente identificadas e ou rotuladas, que se apresentem a uma temperatura que cumpra os valores definidos na legislação em vigor e que não apresentem contaminações. No caso dos materiais de acondicionamento e embalagem, o controlo deve assegurar que os materiais são próprios para entrar em contacto com os géneros alimentícios;
d) Definir procedimentos de higienização e desinfeção das instalações, equipamentos e utensílios;
e) Definir procedimentos de controlo do acesso às instalações por parte de animais domésticos e pragas;
f) Definir um plano de controlo analítico, de acordo com a análise de risco, de superfícies, utensílios e equipamentos, produtos finais e água;
g) Definir procedimentos de supervisão e instrução e ou formação do pessoal que manuseia os alimentos, em matéria de higiene dos géneros alimentícios;
h) Implementar boas práticas de fabrico.

2.4.1.3 — Rastreabilidade

O industrial deve definir procedimentos que permitam identificar o fornecedor de um género alimentício, ou de qualquer outra substância destinada a ser incorporada num género alimentício ou com probabilidades de o ser e identificar outros operadores a quem tenham sido fornecidos os seus produtos, de forma a assegurar a rastreabilidade.

2.4.1.4 — Subprodutos de origem animal

Constituem subprodutos de origem animal as seguintes matérias:

a) Carnes e outros produtos de origem animal impróprios para consumo humano;
b) Produtos de origem animal resultantes do processo de fabrico, que não se destinem ao consumo humano (ossos, aparas, gorduras);
c) Produtos à base de carne que não se destinem ao consumo humano por razões comerciais ou por problemas de fabrico.

Os subprodutos devem ser recolhidos e colocados em equipamentos que devem ser limpos e desinfetados após cada utilização (*vide ponto 2.3.5*).
Os subprodutos devem ser encaminhados para estabelecimentos aprovados ou registados, que constam das listas divulgadas no sítio da Direção Geral de Alimentação e Veterinária em:

http://www.dgv.min-agricultura.pt/portal/page/portal/DGV/genericos?generico=157838&cboui=157838

Até ao dia 31 de dezembro de 2014, os estabelecimentos que produzem até 20 kg por semana de subprodutos referidos na alínea *c*) podem eliminar os mesmos como resíduos sólidos urbanos, por deposição no contentor de recolha municipal. Esta disposição não se aplica à eliminação de carne fresca e de outros produtos crus de origem animal ou de géneros alimentícios contendo produtos crus de origem animal.
Durante o transporte, os subprodutos animais referidos no parágrafo anterior devem ser acompanhados da guia de acompanhamento de subprodutos de origem animal modelo 376/DGV, que deve ser emitida pelo estabelecimento de origem dos mesmos.

2.4.2 — Segurança e Saúde no Trabalho
2.4.2.1 — Organização dos serviços de saúde e segurança no trabalho

O industrial deve organizar os serviços de segurança e saúde no trabalho de acordo com as seguintes modalidades, previstas no artigo 74.º da Lei n.º 102/2009, de 10 de setembro:

a) Serviço externo ([4]), ou, quando legalmente admitido,
b) Regime simplificado (atividade de segurança exercida pelo empregador ou por trabalhador designado). ([5])
c) Serviço comum

O serviço comum deve ser instituído por acordo, que deve ser celebrado por escrito, entre várias empresas ou estabelecimentos (pertencentes a sociedades que não se encontrem em relação de grupo nem sejam abrangidas pela obrigatoriedade de serviços internos) e contemplam exclusivamente os trabalhadores por cuja segurança e saúde os empregadores subscritores do acordo sejam responsáveis.
O acordo referido, carece de autorização da Autoridade para as Condições do Trabalho, (no âmbito da segurança no trabalho) e da Direção Geral da Saúde (no âmbito da saúde no trabalho).

d) Serviço interno

Este serviço deve ser instituído pelo empregador, abrange exclusivamente os trabalhadores por cuja segurança aquele é responsável, faz parte da estrutura da empresa e funciona na sua dependência.
Esta modalidade é obrigatória para estabelecimentos com mais de 400 trabalhadores ou (conjunto de estabelecimentos distanciados daquele que ocupa maior número de trabalhadores e que, com este, tenham pelo menos 400 trabalhadores) ou para estabelecimentos (ou conjunto de estabelecimentos) que desenvolvam atividades de risco elevado a que estejam expostos pelo menos 30 trabalhadores.

Qualquer que seja a modalidade adotada, a empresa ou o estabelecimento, deve ter uma estrutura interna que assegure as atividades de primeiros socorros, de combate a incêndios e de evacuação de instalações, as medidas que devem ser adotadas e a identificação dos trabalhadores responsáveis pela sua aplicação, bem como assegurar os contactos necessários com as entidades externas competentes para realizar aquelas operações e as de emergência médica.

2.4.2.2 — Condições de temperatura e humidade

As condições de temperatura e humidade dos locais de trabalho devem ser mantidas dentro dos limites convenientes para evitar danos na saúde dos trabalhadores.

2.4.2.3 — Condições ergonómicas

A Ergonomia visa a conceção e ou correção de sistemas, máquinas e postos de trabalho que sejam seguros e eficientes, adaptando o trabalho ao Homem e tendo como objetivo fundamental, o aumento da segurança, saúde e conforto do trabalhador, contribuindo assim para o aumento da eficiência organizacional, pelo que:

a) A disposição e dimensionamento dos postos de trabalho devem ser adequados às exigências das tarefas a executar;

b) Devem ser adotados os meios técnicos e organizacionais para reduzir os esforços nas atividades de manuseamento de cargas, bem como a repetibilidade de tarefas.

2.4.2.4 — Prevenção de riscos profissionais

O estabelecimento deve dispor de um plano escrito de prevenção de riscos profissionais, integrando a todos os níveis e, para o conjunto das atividades da empresa, a avaliação dos riscos e as respetivas medidas de prevenção.

Deve ser assegurada a formação, informação e sensibilização dos trabalhadores em matéria de exposição ao risco profissional.

Na tabela seguinte, identificam-se as seguintes medidas preventivas:

ATIVIDADES	MEDIDAS PREVENTIVAS
RECEÇÃO DE MATÉRIAS-PRIMAS	• UTILIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS AUXILIARES PARA A MOVIMENTAÇÃO MANUAL DE CARGAS, QUANDO ESTA FOR SUPERIOR A 20 KG; • ORGANIZAÇÃO DO TRABALHO (CIRCUITOS DAS MATÉRIAS PRIMAS E ROTATIVIDADE).
CONGELAÇÃO	• UTILIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE MOVIMENTAÇÃO DE CARGAS; • ORGANIZAÇÃO DO TRABALHO (CIRCUITOS DAS MATÉRIAS PRIMAS E ROTATIVIDADE); • DISPONIBILIZAÇÃO DE VESTUÁRIO ADEQUADO AOS TRABALHADORES.
ARMAZENAGEM (INCLUI CÂMARAS FRIGORIFICAS)	• ESTANTES E PRATELEIRAS ESTRUTURADAS E ESTABILIZADAS EM FUNÇÃO DAS CARGAS PREVISÍVEIS; • O EMPILHAMENTO DE MATERIAIS, NOMEADAMENTE A LENHA, DEVE SER FEITO DE FORMA SEGURA, TENDO EM ATENÇÃO QUE OS MATERIAIS DEVEM SER EMPILHADOS SOBRE BASES RESISTENTES, NÃO DEVENDO A SUA ALTURA COMPROMETER A ESTABILIDADE DA PILHA, A DISTRIBUIÇÃO DA LUZ NATURAL OU ARTIFICIAL, A CIRCULAÇÃO NAS VIAS DE PASSAGEM, O FUNCIONAMENTO EFICAZ DE EQUIPAMENTOS OU DE MATERIAL DE LUTA CONTRA INCÊNDIOS, E NÃO DEVENDO EXISTIR ELEMENTOS SALIENTES QUE POSSAM CAUSAR EMBATES OU TROPEÇÕES; • UTILIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE MOVIMENTAÇÃO DE CARGAS; • ORGANIZAÇÃO DO TRABALHO (CIRCUITOS DAS MATÉRIAS PRIMAS E ROTATIVIDADE); • DISPONIBILIZAÇÃO DE VESTUÁRIO ADEQUADO AOS TRABALHADORES).
PREPARAÇÃO DE CONDIMENTO	• ALTURA DOS PLANOS DE TRABALHO (MESAS, BANCADAS) ADEQUADA ÀS TAREFAS E AOS OPERADORES.
SALA DE PREPARAÇÃO DAS CARNES E DA CONDIMENTAÇÃO.	• COLOCAÇÃO DE EQUIPAMENTO DE TRABALHO CORTANTE E PERFURANTE EM LOCAL RESERVADO E ADEQUADO.
TRATAMENTO TÉRMICO/FUMEIROS	• VENTILAÇÃO DAS INSTALAÇÕES.
ACONDICIONAMENTO E EMBALAGEM	• ALTURA DOS PLANOS DE TRABALHO (MESAS, BANCADAS) ADEQUADA ÀS TAREFAS E AOS OPERADORES.
ARMAZENAGEM E EXPEDIÇÃO A FRIO	• DISPONIBILIZAÇÃO DE VESTUÁRIO ADEQUADO AOS TRABALHADORES.
LIMPEZA DE EQUIPAMENTOS E INSTALAÇÕES (UTILIZAÇÃO DE DESINFETANTES E DETERGENTES).	• DISPONIBILIZAÇÃO DE FICHAS DE DADOS DE SEGURANÇA DOS PRODUTOS; • ADEQUADA ARMAZENAGEM E ROTULAGEM; • DISPONIBILIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL ADEQUADOS.

2.4.3 — Ambiente

2.4.3.1 — Recursos hídricos

a) Caso o estabelecimento utilize água proveniente de captação própria de águas superficiais ou subterrâneas (6) deve dispor de título de utilização de recursos hídricos, ou do correspondente título padronizado, se aplicável, ou parecer positivo à comunicação prévia, emitido pela Agência Portuguesa do Ambiente.

b) O disposto na alínea anterior deve ter em consideração o artigo 2.º do Decreto-Lei n.º 306/2007, de 27 de agosto, uma que a qualidade da água utilizada para fabrico, transformação, conservação ou comercialização de produtos ou substâncias, assim como a utilizada na limpeza de superfícies, objetos e materiais que podem estar em contacto com os alimentos deve ser igual à exigida para o consumo humano, exceto quando a utilização dessa água não afeta a salubridade do género alimentício na sua forma acabada. A utilização de captações próprias para os processos que interfiram com a salubridade dos alimentos só é permitida se não houver a possibilidade de ligação à rede pública de abastecimento, devendo ser implementado neste caso um sistema de tratamento necessário, ou nos casos das indústrias já existentes desde que possuam um sistema de tratamento que comprovadamente produz uma água equiparada à definida no Decreto-Lei n.º 306/2007.

c) Se o estabelecimento estiver ligado ao sistema público de drenagem de águas residuais, deve dispor de autorização expressa da respetiva entidade gestora, conforme disposto no artigo 54.º do Decreto-Lei n.º 226-A/2007, de 31 de maio.

d) No caso de rejeição de águas residuais no meio hídrico ou no solo (sistema autónomo doméstico seguido de órgão de infiltração no terreno), o estabelecimento deve dispor de título de utilização de recursos hídricos emitido pela Agência Portuguesa do Ambiente ou, no caso de rejeição águas residuais domésticas no solo, e se tal for a opção do industrial, do correspondente título padronizado, nos casos aplicáveis.

e) No caso do estabelecimento se localizar em terrenos do domínio hídrico deve dispor de título de utilização de recursos hídricos emitido pela Agência Portuguesa do Ambiente.

f) Os pedidos de emissão de título de utilização de recursos hídricos devem ser submetidos no Sistema Integrado de Licenciamento do Ambiente (SILiAmb) em https://siliamb.apambiente.pt.

2.4.3.2 — Resíduos

a) Sempre que o estabelecimento produza resíduos que não possam ser equiparados a resíduos urbanos (resíduos que pela sua natureza e composição são semelhantes aos resíduos provenientes de habitações e cuja produção diária não ultrapassa 1100 litros), deve ser assegurada, na gestão dos mesmos o cumprimento do disposto no Decreto-Lei n.º 178/2006, de 5 de setembro, alterado e republicado pelo Decreto-Lei n.º 73/2011, de 17 de junho, nomeadamente:

i. Adoção de medidas de gestão de substâncias, materiais ou produtos, quando aplicável, destinadas a reduzir a quantidade, a perigosidade e os impactes adversos no ambiente e na saúde humana dos resíduos produzidos;

ii. Separação dos resíduos na origem, por fluxos e fileiras, de forma a promover a sua valorização;

iii. armazenamento dos resíduos produzidos de modo a não provocar danos para o ambiente, nem para a saúde humana, instalando-se, sempre que necessário, sistemas de contenção/retenção secundária de eventuais escorrências e ou derrames;

iv. Encaminhamento dos resíduos produzidos para operadores autorizados para a sua valorização ou eliminação, assegurando que o seu transporte é acompanhado, até à entrada em vigor das e-GAR (Guia de Acompanhamento de Resíduos Eletrónica), por guia preenchida em triplicado, em Modelo n.º 1428 da Imprensa Nacional — Casa da Moeda;

v. Registo no sistema integrado de registo eletrónico de resíduos (SIRER) a efetuar no prazo de um mês após o inicio da atividade ou do funcionamento do estabelecimento, bem como registo anual da informação relativa à produção de resíduos, por código da Lista Europeia de Resíduos, até 31 de março do ano seguinte ao do ano civil a reportar caso o estabelecimento produza qualquer quantidade de resíduos perigosos ou produza resíduos não urbanos e empregue mais de 10 trabalhadores;

b) Aderir a um sistema de gestão que assegure o cumprimento do princípio da responsabilidade alargada do produtor.

2.4.3.3 — Emissão para o ar

O estabelecimento encontra-se abrangido pelo Decreto-Lei n.º 78/2004, de 3 de abril, relativo à prevenção de poluentes para a atmosfera, e portarias regulamentares conexas, sempre que tenha fontes pontuais ou fontes difusas de emissão de poluentes para o ar devendo observar o constante nesses diplomas quanto:

a) ao dimensionamento da chaminé cuja altura deve respeitar a resultante da metodologia de cálculo fixada na Portaria n.º 263/2005, de 17 de março;

b) ao cumprimento dos valores limite de emissão (VLE) aplicáveis, estipulados nas Portarias n.º 675/2009, de 23 de junho, n.º 677/2009, de 23 de junho e ou n.º 286/93, de 12 de março;

c) ao autocontrolo das emissões de poluentes atmosféricos cujo regime de monitorização de cada poluente é determinado em função dos caudais mássicos, fixados na Portaria n.º 80/2006, de 23 de janeiro alterado pela Portaria n.º 676/2009, de 23 de junho;

d) ao envio dos resultados da monitorização pontual para a Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional competente e dos resultados da monitorização em contínuo (juntamente com os resultados pontuais dessa mesma empresa) para a Agência Portuguesa do Ambiente;

e) às medidas especiais para a minimização das emissões difusas, previstas no Decreto-Lei n.º 78/2004, de 3 de abril.

2.4.3.4 — Ruído ambiente

O Regulamento Geral do Ruído (RGR), aprovado pelo Decreto-Lei n.º 9/2007, de 17 de janeiro, será aplicável às instalações agroindustriais caso estas consubstanciem, no caso de alterações de uma instalação existente, ou venham a consubstanciar, no caso de novas instalações, o conceito de "atividade ruidosa permanente" conforme definição constante da alínea *a*) do artigo 3.º do RGR. Ou seja, o ruído produzido pela instalação existente, terá de ser, pelo menos, audível (avaliação qualitativa) junto de um ou mais recetores sensíveis (edifício habitacional, escolar, hospitalar ou similar ou espaço de lazer, com utilização humana). Caso a condição anterior se verifique, deve evidenciar o cumprimento dos requisitos acústicos estabelecidos no n.º 1 do artigo 13.º do RGR, apresentando à entidade coordenadora do licenciamento uma avaliação acústica (n.º 9 do artigo 13.º do RGR) que reveste a forma de ensaio acústico a realizar junto do ou no recetor e, caso aplicável, a apresentação de medidas de prevenção e controlo do ruído.

Para novas instalações, terá que ser realizado um estudo previsional que demonstre a viabilidade do cumprimento dos requisitos acústicos estabelecidos no n.º 1 do artigo 13.º do RGR sob condições normais de funcionamento da instalação agroindustrial.

2.5 — FLEXIBILIDADE

Eventuais desvios às condições de instalação e exploração constantes do presente título poderão ser admitidos, uma vez demonstrada pelo industrial a sua compatibilidade com os objetivos relativos à segurança alimentar, segurança e saúde no trabalho e ambiente prosseguidos pela legislação aplicável.

([1]) Os locais de manipulação de géneros alimentícios compreendem os locais onde os alimentos são manuseados, preparados e armazenados.

([2]) HACCP — Hazard Analysis and Critical Control Points (em português " APPCC — Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo") é um método sistemático e documentado de controlo de segurança alimentar, concebido para prevenir, eliminar e ou detetar perigos.

([3]) Devem ser consideradas as recomendações constantes no documento de orientação sobre a aplicação de procedimentos baseados nos princípios HACCP e sobre a simplificação da aplicação dos princípios HACCP, disponível em http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_haccp_pt.pdf.

([4]) O serviço externo é desenvolvido por entidade autorizada pela ACT (no âmbito da segurança no trabalho) e pela DGS (no âmbito da saúde no trabalho) que, mediante contrato com o empregador, por escrito, realiza as atividades principais (descritas no artigo n.º 98.º da Lei n.º 102/2009, de 10 de setembro), que visam prevenir os riscos profissionais e promover a segurança e saúde dos trabalhadores.

([5]) No estabelecimento ou conjunto de estabelecimentos distanciados até 50 km do de maior dimensão, que empregue no máximo 9 trabalhadores, as atividades de segurança no trabalho podem ser exercidas diretamente pelo próprio empregador, ou por um ou mais trabalhadores designados, se possuírem formação adequada, dispuserem de tempo e de meios e permanecerem habitualmente no estabelecimento. O exercício desta atividade depende de autorização expressa da ACT a requerer em modelo próprio disponível no sítio eletrónico desta entidade.

([6]) No caso de abastecimento de água para consumo humano, só é admissível o recurso a este tipo de captação se a rede pública não se encontrar disponível, ou seja, se a mesma se encontrar a uma distância superior a 20 metros do estabelecimento a servir.

ANEXOS

I — LEGISLAÇÃO

❖ **SISTEMA DA INDÚSTRIA RESPONSÁVEL**

• Decreto-Lei n.º 169/2012, de 1 de agosto

Aprova o Sistema da Indústria Responsável (SIR)

❖ **SEGURANÇA ALIMENTAR**

• Regulamento (CE) n.º 178/2002, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro

Estabelece os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios

• Regulamento (CE) n.º 852/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril,

Relativo à higiene dos géneros alimentícios

• Regulamento (CE) n.º 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril

Estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal

• Regulamento (CE) n.º 2073/2005, da Comissão, de 15 de novembro

Relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios

• Regulamento (CE) n.º 1069/2009, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de outubro

Define regras sanitárias relativas a subprodutos animais e produtos derivados não destinados ao consumo humano

• Regulamento (UE) n.º 142/2011, da Comissão, de 25 de fevereiro

Aplica o Regulamento (CE) n.º 1069/2009

• Regulamento (CE) n.º 37/2005, da Comissão, de 12 de janeiro

Relativo ao controlo das temperaturas nos meios de transporte e nas instalações de depósito e armazenagem de alimentos ultracongelados destinados à alimentação humana

• Portaria n.º 1129/2009, de 1 de outubro

Relativa ao controlo metrológico dos instrumentos de medição e registo da temperatura a utilizar nos meios de transporte nas instalações de depósito e armazenagem dos alimentos a temperatura controlada

❖ SEGURANÇA E SAÚDE NO TRABALHO

• Portaria n.º 53/71 de 3 de fevereiro

Aprova o Regulamento Geral de Segurança e Higiene do Trabalho nos Estabelecimentos Industriais

• Portaria n.º 702/80, de 22 de setembro

Altera a Portaria n.º 53/71 de 03 de fevereiro, que aprova o Regulamento Geral de Segurança e Higiene do Trabalho nos Estabelecimentos Industriais

• Portaria n.º 1081/91, de 24 de outubro

Estabelece regras uniformes de fabrico e de montagem de termoacumuladores elétricos

• Decreto-Lei n.º 347/93, de 1 de outubro

Estabelece as prescrições mínimas de segurança e de saúde nos locais de trabalho

• Portaria n.º 987/93, de 6 de outubro

Estabelece a regulamentação das prescrições mínimas de segurança e saúde nos locais de trabalho

• Decreto-Lei n.º 330/93, de 25 de setembro

Estabelece as prescrições mínimas de segurança e de saúde na movimentação manual de cargas.

• Decreto-Lei n.º 348/93, de 1 de outubro

Estabelece as prescrições mínimas de segurança e de saúde dos trabalhadores na utilização de equipamentos de proteção individual

• Decreto-Lei n.º 141/95, de 14 de junho

Estabelece as prescrições mínimas para a sinalização de segurança e de saúde no trabalho

• Portaria n.º 1456-A/95, de 11 de dezembro

Regulamenta as prescrições mínimas de colocação e utilização da sinalização de segurança e de saúde no trabalho

• Portaria n.º 460/2001, de 8 de maio

Aprova o Regulamento de Segurança das Instalações de Armazenagem de GPL com capacidade até 200 m^3

• Despacho n.º 22 333/2001, de 30 de outubro

Aprova a instrução técnica complementar para reservatórios de GPL

• Decreto-Lei n.º 50/2005, de 25 de fevereiro

Estabelece as prescrições mínimas de segurança e de saúde para a utilização pelos trabalhadores de equipamentos de trabalho,

• Decreto-Lei n.º 226/2005, de 28 de dezembro

Estabelece os procedimentos de aprovação das regras técnicas das instalações elétricas de baixa tensão

• Portaria n.º 949-A/2006, de 29 de dezembro

Aprova as Regras Técnicas das Instalações Elétricas de Baixa Tensão

• Decreto-Lei n.º 220/2008, de 12 de novembro

Estabelece o regime jurídico da segurança contra incêndios em edifícios, abreviadamente designado por SCIE

• Portaria n.º 1532/2008, de 29 de dezembro

Aprova o Regulamento Técnico de Segurança contra Incêndio em Edifícios (SCIE)

• Lei n.º 102/2009, de 10 de setembro

Regulamenta o regime jurídico da promoção e prevenção da segurança e saúde no trabalho

• Decreto-Lei n.º 90/2010, de 22 de julho

Aprova o novo regulamento de instalação, de funcionamento, de reparação e de alteração de equipamentos sob pressão

• Informação Técnica n.º 1/2010 da Direção-Geral de Saúde

Conteúdo da mala/caixa/armário de primeiros socorros (disponível em www.dgs.pt, micro site de saúde ocupacional)

• Documento de Referência da Segurança e Saúde do Trabalho (SST): ACT/DGS, dezembro, 2013

Atuação dos Industriais no âmbito do SIR

❖ AMBIENTE

▪ Recursos Hídricos

• Lei n.º 58/2005, de 29 de dezembro, alterada e republicada pelo Decreto-Lei n.º 130/2012 de 22 de junho

Aprova a Lei da Água, estabelecendo as bases e o quadro institucional para a gestão sustentável das águas.

• Decreto-Lei n.º 226-A/2007, de 31 de maio

Estabelece o regime da utilização dos recursos hídricos

• Portaria n.º 1450/2007 de 12 de novembro

Fixa as regras do regime de utilização dos recursos hídricos

• Decreto-Lei n.º 97/2008 de 11 de junho

Estabelece o regime económico e financeiro dos recursos hídricos

• Decreto-Lei n.º 306/2007 de 27 de agosto

Estabelece o regime da qualidade da água destinada ao consumo humano

▪ Resíduos

• Decreto-Lei n.º 178/2006, de 5 de setembro, alterado e republicado pelo Decreto-Lei n.º 73/2011, de 17 de junho

Estabelece o regime geral da gestão de resíduos

• Portaria n.º 335/97, de 16 de maio

Fixa as regras a que fica sujeito o transporte de resíduos dentro do território nacional

▪ Emissões para o ar

• Decreto-Lei n.º 78/2004, de 3 de abril

Estabelece o regime jurídico sobre a prevenção e controlo das emissões de poluentes para a atmosfera

• Portaria n.º 263/2005, de 17 de março

Fixa a metodologia de cálculo da altura das chaminés

• Portaria n.º 80/2006, de 23 de janeiro

Fixa os limiares mássicos máximos e mínimos que definem as condições de monitorização de poluentes para a atmosfera

• Portaria n.º 675/2009, de 23 de junho

Estabelece os valores limite de emissão de aplicação geral aplicáveis às instalações abrangidas pelo Decreto-Lei n.º 78/2004, de 3 de abril

• Portaria n.º 676/2009, de 23 de junho

Substitui a tabela n.º 3 da Portaria n.º 80/2006, de 23 de janeiro

• Portaria n.º 677/2009, de 23 de junho

Estabelece os valores limite de emissão aplicáveis às instalações de combustão abrangidas pelo Decreto-Lei n.º 78/2004, de 3 de abril

• Portaria n.º 286/93, de 12 de março

Estabelece os valores limite de emissão de aplicação sectorial

▪ Ruído Ambiente

• Decreto-Lei n.º 9/2007, de 17 de janeiro

Regulamento Geral do Ruído

❖ LICENCIAMENTO DE EQUIPAMENTOS ESPECÍFICOS

• Decreto-Lei n.º 267/2002, de 26 de novembro, alterado e republicado pelo Decreto-Lei n.º 217/2012, de 9 de outubro e Portaria n.º 151/2007, de 30 de novembro

Estabelece o regime de licenciamento de armazenagem de combustíveis

• Decreto-Lei n.º 90/2010, de 22 de julho

Estabelece o regime de licenciamento de equipamentos sob pressão

SISTEMA DA INDÚSTRIA RESPONSÁVEL (SIR)

TÍTULO PADRONIZADO INTEGRADO (TPI)

QUEIJARIAS

NOTA PRÉVIA

• O Título Padronizado Integrado (TPI) de instalação e exploração de estabelecimento de fabrico de queijo e requeijão (adiante designado por título), contém as condições padrão de instalação e exploração de estabelecimento industrial no domínio da segurança alimentar, segurança e saúde no trabalho e ambiente para efeitos de exercício destas atividades.

• A adesão ao título de instalação e exploração de estabelecimento de fabrico de queijo e requeijão constitui uma opção do industrial, a qual, uma vez exercida, o habilita ao exercício desta atividade mediante o cumprimento das condições definidas no presente título, sem prejuízo da respetiva eficácia estar condicionada:

▪ À obtenção prévia, do alvará de utilização emitido pela câmara territorialmente competente ou verificado o respetivo deferimento tácito. O título de utilização em referência deverá reportar expressamente o uso industrial da instalação, salvo os estabelecimentos industriais enquadráveis na parte 2-A e ou 2-B do Anexo I ao SIR, em que se aplicam os critérios fixados no n.º 6 e 7 do artigo 8.º do SIR;

▪ À apreciação positiva de cópia da apólice de seguro de responsabilidade civil aplicável aos estabelecimentos tipo 2, como previsto no artigo 4.º do SIR.

• A adesão ao título de instalação e exploração de estabelecimento industrial de fabrico de queijo e requeijão não dispensa, em qualquer caso, a aprovação do estabelecimento em causa pela autoridade responsável pela segurança alimentar, mediante vistoria a realizar previamente ao início de exploração, em cumprimento do disposto no artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril.

• Pode solicitar a aplicação deste título qualquer operador que submeta um processo de licenciamento enquadrável nos regimes de comunicação prévia com prazo e mera comunicação prévia.

Índice

1 — ÂMBITO DE APLICAÇÃO
2 — CONDIÇÕES PADRÃO DE INSTALAÇÃO E EXPLORAÇÃO
2.1 — ENQUADRAMENTO LEGAL
2.2 — REQUISITOS DAS INSTALAÇÕES
2.2.1 — Princípios gerais
2.2.2 — Localização
2.2.3 — Conceção
2.2.4 — Requisitos Dimensionais
2.2.5 — Pavimentos
2.2.6 — Paredes
2.2.7 — Tetos
2.2.8 — Portas
2.2.9 — Janelas
2.2.10 — Vias normais e de emergência
2.2.11 — Cais e rampas de carga
2.2.12 — Instalações sociais
2.2.13 — Iluminação
2.2.14 — Ventilação
2.2.15 — Instalação elétrica
2.2.16 — Sinalização de segurança
2.2.17 — Águas de abastecimento
2.2.18 — Águas residuais
2.2.19 — Águas pluviais
2.3 — REQUISITOS DOS EQUIPAMENTOS
2.3.1 — Caraterísticas dos materiais
2.3.2 — Requisitos de instalação dos equipamentos
2.3.3 — Lavatórios dos locais de manipulação dos géneros alimentícios
2.3.4 — Dispensador de água potável
2.3.5 — Pasteurizador ou outro equipamento de tratamento térmico
2.3.6 — Equipamentos frigoríficos
2.3.7 — Extrator de vapor
2.3.8 — Embalagens
2.3.9 — Outros requisitos específicos em matéria de equipamentos
2.3.9.1 — Equipamentos a gás/termoacumulador
2.3.9.2 — Máquinas
2.3.9.3 — Verificações periódicas e extraordinárias dos equipamentos de trabalho
2.3.9.4 — Elevação e transporte de materiais
2.3.9.5 — Elementos móveis dos equipamentos de trabalho
2.3.9.6 — Equipamentos de proteção individual
2.3.9.7 — Material de primeiros socorros
2.3.9.8 — Equipamentos de deteção e combate a incêndios
2.3.9.9 — Armazenagem de combustíveis
2.3.9.10 — Equipamentos sob pressão
2.4 — ASPETOS OPERACIONAIS
2.4.1 — Higiene e Segurança Alimentar
2.4.1.1 — Procedimentos baseados no sistema HACCP ([2])
2.4.1.2 — Pré-requisitos do sistema HACCP
2.4.1.3 — Rastreabilidade
2.4.1.4 — Subprodutos de origem animal
2.4.2 — Segurança e Saúde no Trabalho
2.4.2.1 — Organização dos serviços de saúde e segurança no trabalho
2.4.2.2 — Condições de temperatura e humidade
2.4.2.3 — Condições ergonómicas
2.4.2.4 — Prevenção de riscos profissionais
2.4.3 — Ambiente
2.4.3.1 — Recursos hídricos
2.4.3.2 — Resíduos
2.4.3.3 — Emissões para o ar
2.4.3.4 — Ruído ambiente
2.5 — FLEXIBILIDADE
ANEXOS
I — LEGISLAÇÃO
❖ SISTEMA DA INDÚSTRIA RESPONSÁVEL
❖ SEGURANÇA ALIMENTAR
❖ SEGURANÇA E SAÚDE NO TRABALHO
❖ AMBIENTE
II — FLUXOGRAMA

1 — ÂMBITO DE APLICAÇÃO

1.1 — O presente título padronizado é aplicável à atividade de fabrico de queijo curado, semicurado, fresco e requeijão, enquadrável na CAE 10510, exercida em estabelecimento industrial de 2 ou 3, na aceção do artigo 11.º do SIR, não sendo aplicável ao fabrico de queijo fundido.

1.2 — Quando o estabelecimento industrial se enquadrar no tipo 2 e se encontrar abrangido pelo regime de jurídico de emissão de gases com efeito de estufa, ou pelo regime jurídico das

operações de gestão de resíduos, em caso de adesão ao presente título, deverá ainda obter, respetivamente, o título de emissão de gases com efeito de estufa (TEGEE) ou o alvará ou parecer para as operações de gestão de resíduos, nos termos das respetivas legislações aplicáveis.

1.3 — A atividade de fabrico de queijo e requeijão compreende o processo que se inicia com a receção do leite e outras matérias-primas, inclui toda as fases de armazenagem, manipulação e ou transformação dos géneros alimentícios, o seu acondicionamento e embalagem e se conclui com a expedição/distribuição.

2 — CONDIÇÕES PADRÃO DE INSTALAÇÃO E EXPLORAÇÃO

2.1 — ENQUADRAMENTO LEGAL

A listagem da legislação de enquadramento das condições padrão abaixo definidas consta em anexo ao presente título.

2.2 — REQUISITOS DAS INSTALAÇÕES

2.2.1 — Princípios gerais

O estabelecimento industrial deve ser concebido de forma a assegurar a higiene e segurança dos géneros alimentícios, bem como a segurança e saúde dos trabalhadores e a proteção do ambiente, devendo o respetivo projeto de construção ser elaborado na perspetiva de:

a) Permitir a manutenção, limpeza e desinfeção adequadas;

b) Facultar espaço de trabalho suficiente para a execução higiénica das operações;

c) Evitar a contaminação por via atmosférica, a acumulação de sujidade, o contacto com materiais tóxicos, a queda de partículas nos géneros alimentícios bem como a formação de condensações e bolores nas superfícies;

d) Possibilitar a aplicação de boas práticas de higiene e a existência de condições adequadas de manuseamento e de armazenagem a temperatura controlada;

e) Possibilitar o controlo de pragas e de animais indesejáveis;

f) Garantir as condições de trabalho adequadas à prevenção dos riscos profissionais;

g) Garantir a proteção e a promoção da saúde dos trabalhadores.

2.2.2 — Localização

O estabelecimento está localizado em zona livre de fontes de contaminação. A área circundante das instalações deve estar limpa.

2.2.3 — Conceção

O estabelecimento deve dispor de:

a) Uma zona para a receção do leite e de outras matérias-primas e materiais subsidiários, concebida de modo a minimizar a contaminação por via atmosférica, pela entrada de gases do escape, de poeiras e de insetos e a evitar a entrada de pessoas indevidamente fardadas e higienizadas;

b) Local de armazenagem de ingredientes que não carecem de temperatura controlada para a sua conservação, construídas e equipadas de forma a permitir a sua higienização e a prevenir a contaminação dos produtos alimentares;

c) Local para armazenagem de materiais de acondicionamento e de embalagem, cujas características permitam assegurar que os materiais de embalagem não são contaminados;

d) Um local para armazenagem de detergentes, desinfetantes e outros produtos químicos, em condições de segurança, segregado do armazenamento dos alimentos produzidos;

e) Zona(s) de fabrico que permite(m) um acesso às zonas de armazenagem das matérias-primas e às salas de cura ou armazenagem, sem passagem por áreas suscetíveis de contaminar os produtos;

f) Local para o fabrico de requeijão, munido de meios de extração de vapor;

g) Local para lavagem dos queijos, se esta operação for realizada, que permita que a mesma seja efetuada de modo higiénico;

h) Sala(s) de maturação/cura dos queijos (curados ou semicurados);

i) Uma sala de lavagem dos utensílios e equipamentos com um abastecimento de água quente e fria;

j) Uma zona destinada à armazenagem dos utensílios depois de devidamente lavados e desinfetados, que deve ser limpa, seca e protegida de contaminações;

k) Um local destinado ao acondicionamento e embalagem dos produtos finais;

l) Uma sala de armazenagem dos produtos finais, concebida de modo a assegurar a sua conservação à temperatura adequada;

m) Uma zona de expedição dos produtos finais, concebida de modo a minimizar a contaminação por via atmosférica, pela entrada de gases do escape, de poeiras e de insetos e a evitar a entrada de pessoas indevidamente fardadas e higienizadas;

n) Uma sala especificamente destinada à venda ao público, caso este tipo de venda seja efetuada no estabelecimento, concebida de modo a impedir a entrada de pessoas indevidamente fardadas e higienizadas nas zonas de laboração;

o) Uma zona de vestiário e instalações sanitárias que, pela sua localização e conceção, asseguram o circuito adequado dos trabalhadores e permitem o seu fardamento e a sua higienização, antes da entrada das zonas de laboração (*vide 2.2.12*).

2.2.4 — Requisitos Dimensionais

a) A dimensão do estabelecimento e dos seus compartimentos deve facultar espaço de trabalho suficiente para a execução higiénica das operações e permitir a aplicação de boas práticas de higiene, não podendo, em qualquer caso, a área mínima útil de trabalho ser inferior a 1,80 m^2 por trabalhador.

b) O pé direito mínimo do estabelecimento deve ser de 3 metros.

c) A cubagem mínima de ar por trabalhador é de 11,50 m^3 podendo ser reduzida para 10,50 m^3 caso se verifique uma boa renovação. Para determinação da cubagem mínima não são considerados os volumes de móveis, máquinas ou quaisquer outros materiais existentes no local.

d) As vias de circulação interiores, incluindo as de emergência, devem ter uma largura mínima de 0,90 m de modo a permitir a circulação fácil e segura das pessoas, sendo esta largura ajustada em função do número de trabalhadores de acordo com o Regulamento Técnico de Segurança Contra Incêndios em Edifícios. Se estas vias de circulação apresentarem riscos de queda em altura, devem existir resguardos laterais com uma altura mínima de 0,90 m e, se necessário, rodapé com uma altura mínima de 0,14 m.

e) As escadas fixas devem ter uma largura mínima de 0,90 m e possuir corrimão não interrompido nos patamares, sendo os degraus em piso antiderrapante, ou contendo tiras abrasivas junto ao bordo, e proteções com uma altura mínima de 0,90 m.

f) Os intervalos entre máquinas, instalações ou materiais devem ter uma largura de, pelo menos, 0,60 m.

g) Os compartimentos onde estão instaladas as retretes devem ter as dimensões mínimas de 0,80 m de largura por 1,30 m de profundidade.

h) No caso de estabelecimentos que empreguem mais de 25 trabalhadores, as instalações de vestiário, cabinas de chuveiro e lavatórios anexos, no seu conjunto, devem dispor de uma área não inferior à correspondente a 1 m^2 por utilizador.

2.2.5 — Pavimentos

a) O pavimento do estabelecimento deve ser fixo, estável, antiderrapante e sem inclinações perigosas, saliências e cavidades.

b) As aberturas nos pavimentos devem estar protegidas com resguardos fixos e resistentes.

c) Nos locais de manipulação dos géneros alimentícios ([1]) o pavimento deve ser constituído por materiais impermeáveis, não absorventes, laváveis, desinfetáveis e não tóxicos e dispor de drenagem adequada, devendo apresentar uma inclinação ligeira e uniforme de 1 a 2 % e dotadas de grelha de escoamento com ralo sifonado.

2.2.6 — Paredes

a) As paredes interiores do estabelecimento devem ser lisas, de fácil limpeza e pintadas de cores claras não brilhantes.

b) Nos locais de manipulação de géneros alimentícios, as paredes devem ainda ser revestidas de materiais impermeáveis, laváveis, não absorventes e não tóxicos.

c) As divisórias, transparentes ou translúcidas existentes, devem estar assinaladas por forma a serem visíveis.

2.2.7 — Tetos

a) Os tetos devem apresentar-se lisos, de fácil limpeza, pintados ou revestidos de cor clara e de material incombustível.

b) Nos locais de manipulação de géneros alimentícios, os tetos e os equipamentos neles montados devem ser construídos de modo a facilitar a sua higienização, a evitar o desenvolvimento de fungos, a acumulação de poeiras e o desprendimento de partículas que de qualquer forma possam vir a contaminar os alimentos.

c) A junção entre o teto e as paredes não deve exibir aberturas desprotegidas, de modo a minimizar a contaminação por via atmosférica, pela entrada de fumos, gases, poeiras, insetos e outros animais.

2.2.8 — Portas

a) Nos locais de manipulação de géneros alimentícios, as portas devem apresentar as seguintes características:

• Devem ser lisas, constituídas de materiais não absorventes, facilmente laváveis e desinfetáveis;

• Devem possuir sistemas de fecho adequado e eficiente de forma a permitir o seu ajuste ao pavimento e às paredes, sempre que abram diretamente para o exterior, designadamente as das zonas de receção de matérias-primas e de expedição;
• Devem ser isotérmicas nas ligações entre as zonas que carecem de temperatura controlada e as áreas quentes ou exteriores.

b) As portas e os portões que sejam de funcionamento mecânico devem possuir dispositivos de paragem de emergência facilmente identificáveis e acessíveis devendo, em caso de falha de energia, poder abrir-se automaticamente ou por comando manual. As portas e os portões basculantes devem ser transparentes ou possuir painéis transparentes com uma marca opaca a um nível facilmente identificável pelo olhar. As portas e portões automáticos devem estar dotados de sistemas de deteção de movimento (ex. células fotoelétricas) por forma a poderem parar automaticamente.
c) As portas e portões de correr devem possuir dispositivos de segurança que os impeça de saltar das calhas ou cair.
d) Junto aos portões destinados à circulação de veículos devem existir portas para peões, sinalizadas e permanentemente desobstruídas.
e) As portas das vias de emergência deverão ser resistentes ao fogo e estar munidas de barras antipânico, abrir para o exterior e estarem devidamente sinalizadas e disporem de iluminação de segurança.

2.2.9 — Janelas

a) As características das janelas e das claraboias devem permitir o seu funcionamento em segurança, com isolamento térmico e possibilidade de ajuste de abertura, dispondo de dispositivos de controlo da incidência dos raios solares.
b) Nos locais de manipulação de géneros alimentícios, as janelas e outras aberturas, pela sua conceção e construção, devem evitar a acumulação de sujidade e dispor, quando abram para o exterior, de redes mosquiteiras, removíveis para permitir a sua limpeza, ou de outro sistema que previna a entrada de pragas.

2.2.10 — Vias normais e de emergência

Sem prejuízo do cumprimento dos requisitos técnicos fixados no Regulamento Técnico de Segurança contra Incêndios em edifícios:

a) As vias normais e de emergência têm de estar permanentemente desobstruídas e em condições de utilização, devendo o respetivo traçado conduzir, o mais diretamente possível, a áreas ao ar livre ou a zonas de segurança.
b) A instalação de cada posto de trabalho deve permitir a evacuação rápida e em máxima segurança dos trabalhadores.
c) O número, a localização e as dimensões das vias e das saídas de emergência devem atender ao tipo de utilização, às características do local de trabalho, ao tipo de equipamento e ao número previsível de utilizadores em simultâneo.
d) As vias e as saídas de emergência que necessitem de iluminação artificial durante os períodos de trabalho devem dispor de iluminação de segurança alternativa para os casos de avaria da iluminação principal.

2.2.11 — Cais e rampas de carga

a) Os cais e as rampas de carga devem ser adequados à dimensão das cargas neles movimentados e devem permitir a circulação fácil e segura das pessoas.
b) Os cais de carga devem ter pelo menos, uma saída ou, quando o seu comprimento for superior a 25 m, uma saída em cada extremidade.
c) As vias de circulação destinadas a veículos devem estar distanciadas das portas, dos portões, das passagens para peões, dos corredores e das escadas de modo a não constituírem risco parar os seus utilizadores;
d) As vias de circulação destinadas a pessoas devem ter iluminação adequada e piso não escorregadio e antiderrapante.

2.2.12 — Instalações sociais

a) As instalações sanitárias:

• Devem ser separadas ou de utilização separada por sexo, não devendo comunicar diretamente com os locais de manipulação de géneros alimentícios;
• Devem conter um lavatório fixo por cada grupo de 10 trabalhadores que cessem simultaneamente o trabalho;
• Destinadas ao sexo masculino, devem conter uma retrete e um urinol por cada grupo de 25 homens ou fração trabalhando simultaneamente; os urinóis devem dispor de dispositivos de descarga de água e estar separados por baias laterais distantes entre si de pelo menos 0,60 m;
• Destinadas ao sexo feminino, devem conter uma retrete por cada grupo de 15 trabalhadoras que cessem simultaneamente o trabalho.

b) Os compartimentos, onde estão instaladas as retretes, devem possuir tiragem de ar direta para o exterior, com porta independente a abrir para fora e provida de fecho.
c) Os lavatórios devem ser providos de detergente, não irritante, e de toalhetes individuais de papel ou dispositivo de secagem de mãos.
d) A zona destinada aos vestiários deve comunicar diretamente com as cabinas de chuveiro e os lavatórios, ser separada por sexos e dispor de armários individuais munidos de fechadura ou cadeado.
e) Os chuveiros devem existir na proporção de 1/10 trabalhadores que possam vir a utilizá-los simultaneamente, com água quente e fria, separados ou de utilização separada por sexo.
f) Os trabalhadores devem ter à sua disposição, na zona de vestiário, cacifos duplos construídos com materiais laváveis, resistentes à corrosão, não porosos e impermeáveis, de forma a permitir a separação das roupas de uso pessoal e de trabalho, assim como de outros bens pessoais. As fardas de trabalho limpas são colocadas, à disposição dos trabalhadores, em equipamento adequado e localizado à entrada dos vestiários.
g) Refeitórios:

• Os estabelecimentos que empreguem 50 ou mais trabalhadores e aqueles em que lhe seja autorizado tomarem as suas refeições devem dispor de uma sala destinada exclusivamente a refeitório, com meios próprios para aquecer a comida, não comunicando diretamente com locais de trabalho, instalações sanitárias ou locais insalubres;
• A superfície dos refeitórios deve ser calculada em função do número máximo de pessoas que os possam utilizar simultaneamente, tendo em conta o seguinte:

○ 18,5 m^2 até 25 trabalhadores;
○ 18,5 m^2 + 0,65 m^2 por pessoa a mais, entre 26 e 74 trabalhadores;
○ 50 m^2 + 0,55 m^2 por pessoa a mais, entre 75 e 149 trabalhadores;
○ 92 m^2 + 0,50 m^2 por pessoa a mais, entre 150 e 499 trabalhadores;
○ 225 m^2 + 0,40 m^2 por pessoa a mais, para 500 ou mais trabalhadores.

• Devem ter mesas e cadeiras ou bancos, em número correspondente ao máximo de trabalhadores que podem utilizá-los ao mesmo tempo.

h) Os lavatórios devem ser providos de detergente, não irritante, e de toalhetes individuais de papel ou dispositivo de secagem de mãos.

2.2.13 — Iluminação

a) Deve ser assegurada uma correta intensidade de luz (natural e ou artificial) nas diferentes áreas do estabelecimento, incluindo nas zonas de armazenagem e nas vias de circulação interiores.
b) As lâmpadas existentes nas áreas de manipulação e armazenagem de géneros alimentícios devem possuir proteção antiqueda de partículas em caso de quebra.

2.2.14 — Ventilação

a) Todas as áreas do estabelecimento devem estar equipadas com sistemas de ventilação natural e ou forçada (mecânica) que garanta a exaustão de cheiros, fumos ou vapores e evite condensações e desenvolvimento de bolores, devendo o caudal médio de ar puro (ventilação) ser de pelo menos 30 a 50 m^3 por hora e por trabalhador.
b) O sistema de ventilação deve ser:

• Concebido de forma a evitar a circulação do ar das zonas sujas para as zonas limpas, e deste modo evitar eventual contaminação dos alimentos.
• Construído de forma a proporcionar um acesso fácil aos filtros e a outras partes que necessitem de limpeza ou de substituição.

2.2.15 — Instalação elétrica

A instalação elétrica deve cumprir as regras técnicas das instalações elétricas previstas na legislação específica aplicável, incluindo as seguintes:

a) Todas as instalações deverão estar dotadas de terra de proteção;
b) Os quadros elétricos deverão:

• Ser de fácil acesso e estar permanentemente desobstruídos;
• Ter portas fechadas à chave e dotadas de sinalização de aviso de perigo de eletrocussão;
• Ser acedidos por pessoa competente;
• Estar instalados em local que não permita a entrada de água e afastados de substâncias combustíveis e ou inflamáveis;
• Estar equipados com um disjuntor diferencial para proteção das pessoas, bem como com disjuntores magnetotérmicos para proteção da instalação contra curto-circuitos e sobreaquecimentos;

• Estar equipados com disjuntores que permitam identificar o circuito por eles alimentado.

c) As tomadas e as fichas devem ser concebidas de forma a que não seja possível o contacto direto com as partes ativas antes, durante e depois da inserção da tomada. Nos locais onde se verifique a possibilidade de contacto com a água, as infraestruturas elétricas deverão ser estanques e assegurar a proteção adequada.

d) A instalação elétrica deve encontrar-se em bom estado de conservação, nomeadamente sem fios descarnados, sem ruturas nos cabos e sem fichas ou tomadas partidas.

e) Os equipamentos de trabalho (máquinas e ferramentas elétricas portáteis) devem garantir a proteção dos trabalhadores contra os riscos de contacto direto ou indireto com a eletricidade.

f) Verificações regulares com vista a garantir o seu adequado funcionamento.

2.2.16 — Sinalização de segurança

O estabelecimento deve dispor de sinalização de segurança em todos os pontos convenientes, (sinais de saída e de emergência, sinais respeitantes a incêndios, sinais de obrigação, de proibição, de advertência de perigo, sinais para obstáculos, marcação de vias de circulação e iluminação de segurança).

2.2.17 — Águas de abastecimento

a) O estabelecimento deve dispor de uma rede de água potável quente e fria que garanta o correto abastecimento a todos os lavatórios e dispositivos de lavagem.

b) A água não potável, se for usada (no combate a incêndios, produção de vapor ou refrigeração de equipamentos) deve circular em sistemas separados, devidamente identificados, sem que haja ligação ou refluxo para o sistema de água potável.

c) A utilização da água no estabelecimento deve ser otimizada de forma a reduzir os consumos de água e os volumes de águas residuais industriais produzidas.

d) As atividades agroindustriais devem promover o uso eficiente da água, particularmente tendo em consideração as linhas de orientação do Programa Nacional para o Uso Eficiente da Água (PNUEA), aprovado pela Resolução do Conselho de Ministros n.º 113/2005, de 30 de junho.

2.2.18 — Águas residuais

a) O sistema de drenagem de águas residuais deve assegurar a correta drenagem dos pavimentos e estar munido de mecanismos que impeçam os refluxos.

b) Sempre que possível deve ser promovida a reutilização das águas residuais resultantes de processos de extração física (p. e., na indústria dos óleos vegetais), de lavagem de produtos alimentares em bruto e operações de lavagem de embalagens e vasilhame, para outros fins como sendo nas lavagens das instalações fabris, para o uso agrícola na rega e para o transporte das matérias alimentares a processar.

c) Sempre que possível deve ser promovida a reutilização de água com origem noutros processos existentes na unidade industrial ou no uso de água de qualidade inferior, para fins de lavagens de instalações e de equipamentos.

2.2.19 — Águas pluviais

Sempre que possível deve ser promovida a recolha e a utilização de águas pluviais, para fins de lavagens de instalações e de equipamentos.

2.3 — REQUISITOS DOS EQUIPAMENTOS

2.3.1 — Caraterísticas dos materiais

Todos os utensílios, aparelhos e equipamentos que entrem em contacto com os alimentos devem ser fabricados com materiais adequados.

2.3.2 — Requisitos de instalação dos equipamentos

a) Os equipamentos devem estar instalados de forma a permitir a limpeza da área circundante, devendo os intervalos entre máquinas e outros materiais ter uma largura mínima de 0,60 m.

b) Sempre que sejam utilizadas estantes, designadamente nas áreas de armazenagem, estas devem estar estruturadas em função das cargas previstas e estar afixadas às paredes e pavimento de forma a garantir sua estabilidade.

c) Os equipamentos e máquinas ruidosas devem dispor de elementos para redução de ruído na fonte (silenciadores, atenuadores, blocos de inércia, elementos antivibráticos) e devem estar isolados, sempre que possível.

2.3.3 — Lavatórios dos locais de manipulação dos géneros alimentícios

a) Devem existir lavatórios de mãos localizados pelo menos nos seguintes locais: zona de receção de leite, de fabrico, de embalagem e de venda ao público.

b) Os lavatórios devem ser dotados de água potável quente e fria e devem drenar diretamente para a rede de esgotos, mediante ligação dotada de sifão.

c) Junto dos lavatórios devem existir dispositivos dispensadores de detergente e desinfetante das mãos, toalhetes individuais de papel ou dispositivo de secagem de mãos. No caso de serem usados toalhetes individuais, deve existir um contentor para colocação dos mesmos após utilização.

2.3.4 — Dispensador de água potável

O estabelecimento deve dispor de dispensador de água potável, sendo proibido o uso de copos coletivos.

2.3.5 — Pasteurizador ou outro equipamento de tratamento térmico

Caso produza queijo fresco, o estabelecimento deve dispor de pasteurizador ou de outro equipamento que assegure que o leite cru é submetido a um dos seguintes tratamentos térmicos, de modo a que os produtos mostrem uma reação negativa a um teste à fosfatase alcalina imediatamente após tal tratamento:

a) Pelo menos 72°C durante 15 segundos,

b) Pelo menos 63°C durante 30 minutos,

c) Qualquer outra combinação de condições de tempo e temperatura que obtenha um efeito equivalente.

2.3.6 — Equipamentos frigoríficos

O estabelecimento deve dispor de:

a) Equipamento frigorífico de armazenagem do leite com sistema de controlo/leitura de temperatura (tanques de refrigeração), instalado na zona de receção, que assegure que o leite seja rapidamente arrefecido a uma temperatura não superior a 6°C, exceto se a transformação tiver início nas quatro horas seguintes à admissão no estabelecimento de transformação.

b) Câmaras frigoríficas:

• Capazes de manter os produtos intermédios e os produtos finais a temperaturas adequadas;

• Munidas de dispositivos que permitam o controlo/leitura da temperatura a que os alimentos são conservados;

• Com iluminação e espaço suficiente para a inspeção e a manutenção dos condensadores;

• Com portas com fechos que permitam a sua abertura tanto do exterior como do interior. No caso de disporem de fechadura, devem existir dispositivos de alarme, acionáveis no interior da câmara, que comuniquem com o exterior.

2.3.7 — Extrator de vapor

Caso produza requeijão, o estabelecimento deve dispor de equipamento de extração de vapor, instalado no local onde esta operação decorre.

2.3.8 — Embalagens

Os materiais de acondicionamento e embalagem, quando reutilizáveis, devem ser constituídos por materiais fáceis de limpar e desinfetar.

2.3.9 — Outros requisitos específicos em matéria de equipamentos

2.3.9.1 — Equipamentos a gás/termoacumulador

a) Os esquentadores devem ser instalados em locais ventilados, com exaustão de gases e fumos para o exterior e não devem ser instalados em locais fechados, nomeadamente em casas de banho, dispensas e garagens.

b) A eventual armazenagem de garrafas de GPL deverá satisfazer as seguintes condições:

• É apenas permitida a existência de garrafas de GPL amovíveis, cheias ou vazias, desde que a sua capacidade global não exceda 1,500 dm^3, por metro quadrado de área útil da oficina ou nave industrial;

• No caso de utilização de garrafas amovíveis com capacidade unitária inferior a 30 dm^3, estas não devem ser agrupadas em mais de quatro unidades por grupo.

c) Está impedida a instalação de aparelhos de GPL, tal como de garrafas de GPL em espaços situados abaixo do nível do solo.

d) Caso a quantidade de GPL armazenada esteja sujeita a controlo prévio/licenciamento, o mesmo deve ser obtido nos termos da legislação aplicável.

e) Caso seja instalado termoacumulador, o industrial deverá estar na posse de termo de responsabilidade técnica de montagem, garantindo-se a utilização da proteção diferencial de alta sensibilidade.

2.3.9.2 — Máquinas

As máquinas instaladas devem satisfazer as exigências essenciais de segurança e saúde aplicáveis, incluindo declaração CE de conformidade, marcação CE e manual de instruções em português.

2.3.9.3 — Verificações periódicas e extraordinárias dos equipamentos de trabalho

Devem ser asseguradas verificações periódicas e extraordinárias dos equipamentos de trabalho, incluindo o bom estado das fichas e o isolamento dos condutores, devendo estar disponíveis registos que evidenciem o cumprimento deste requisito, bem como os respetivos relatórios.

2.3.9.4 — Elevação e transporte de materiais

Devem ser utilizados meios técnicos apropriados na carga, descarga, circulação, transporte e armazenagem de materiais de modo a evitar, tanto quanto possível os esforços físicos.

2.3.9.5 — Elementos móveis dos equipamentos de trabalho

Os elementos móveis dos equipamentos de trabalho que possam causar acidentes por contacto mecânico devem ter protetores que impeçam o acesso às zonas perigosas ou dispositivos que interrompam o movimento dos elementos móveis antes do acesso a essas zonas.

2.3.9.6 — Equipamentos de proteção individual

Os equipamentos de proteção individual contra os riscos resultantes das operações efetuadas devem encontrar-se disponíveis para os trabalhadores. Estes equipamentos devem ser distribuídos individualmente e, mantidos em adequadas condições de conservação e higiene.

2.3.9.7 — Material de primeiros socorros

O estabelecimento deve dispor de material de primeiros socorros de fácil acesso e devidamente sinalizado.

2.3.9.8 — Equipamentos de deteção e combate a incêndios

Sem prejuízo do cumprimento dos requisitos técnicos fixados no Regulamento Técnico de Segurança contra Incêndios em Edifícios e da adoção das medidas de autoproteção mínimas exigíveis, em função da categoria de risco por utilização-tipo:

a) Devem existir meios de deteção adequados em zonas de produção e armazenagem;

b) Os meios de combate a incêndios devem estar disponíveis, ser os adequados, encontrarem-se sinalizados e em condições operacionais.

c) Na ausência de outro critério de dimensionamento devidamente justificado, os extintores devem ser calculados à razão de:

• 18 L de agente extintor padrão por 500 m^2 ou fração de área de pavimento do piso em que se situem;

• Um por cada 200 m^2 de pavimento do piso ou fração, com um mínimo de dois por piso.

d) Os extintores devem ser convenientemente distribuídos, sinalizados sempre que necessário e instalados em locais bem visíveis, colocados em suporte próprio de modo a que o seu manípulo fique a uma altura não superior a 1,2 m do pavimento e localizados preferencialmente:

• Nas comunicações horizontais ou, em alternativa, no interior das câmaras corta-fogo, quando existam;

• No interior dos grandes espaços e junto às suas saídas.

2.3.9.9 — Armazenagem de combustíveis

Se no estabelecimento for efetuada armazenagem de GPL, combustíveis líquidos, outros derivados do petróleo, ou substituinte de produtos de petróleo, deverá verificar-se o enquadramento no Decreto-Lei n.º 267/2002, de 26 de novembro, alterado e republicado pelo Decreto-Lei n.º 217/2012, de 9 de outubro e, se for caso disso e em função da capacidade de armazenagem, obter-se o respetivo licenciamento ou apresentar-se o processo previsto no artigo 21.º da Portaria n.º 151/2007, de 30 de novembro, junto da câmara municipal competente.

2.3.9.10 — Equipamentos sob pressão

Se no estabelecimento forem instalados equipamentos sob pressão, deverá verificar-se se os mesmos se encontram abrangidos pelo Decreto-Lei n.º 90/2010, de 22 de julho e, se for caso disso, deverá proceder-se ao respetivo registo e ao respetivo licenciamento.

2.4 — ASPETOS OPERACIONAIS

2.4.1 — Higiene e Segurança Alimentar

2.4.1.1 — Procedimentos baseados no sistema HACCP ([2])

O industrial deve estabelecer um procedimento ou procedimentos baseados nos princípios HACCP. Deve existir uma abordagem fundamentada aos perigos envolvidos nas operações, nomeadamente a sua identificação, avaliação e formas de controlo e registo ([2]).

2.4.1.2 — Pré-requisitos do sistema HACCP

Para efeitos de execução do disposto do ponto anterior, o industrial deve:

a) Definir um fluxograma, que inclua a descrição das operações;

b) Dispor de planta com marcação dos circuitos funcionais de pessoal, géneros alimentícios (matérias-primas, produtos intermédios, produto final), matérias subsidiárias (lenha e material de acondicionamento e embalagem), subprodutos alimentares e da rede de águas e esgotos;

c) Definir procedimentos de controlo do leite cru, que incluam a verificação do estatuto sanitário das explorações de origem;

d) Definir procedimentos de controlo de outras matérias-primas, que assegurem que provêm de estabelecimentos aprovados (quando aplicável), que estão devidamente identificadas e ou rotuladas, que se apresentem a uma temperatura adequada e que não apresentem contaminações. No caso dos materiais de acondicionamento e embalagem, o controlo deve assegurar que os materiais são próprios para entrar em contacto com os géneros alimentícios;

e) Definir procedimentos de higienização e desinfeção das instalações, equipamentos e utensílios;

f) Definir procedimentos de controlo do acesso às instalações por parte de animais domésticos e pragas;

g) Definir um plano de controlo analítico, de acordo com a análise de risco, de superfícies, utensílios e equipamentos, produtos finais e água;

h) Definir procedimentos de supervisão e instrução e ou formação do pessoal que manuseia os alimentos, em matéria de higiene dos géneros alimentícios;

i) Implementar boas práticas de fabrico.

2.4.1.3 — Rastreabilidade

O industrial deve definir procedimentos que permitam identificar o fornecedor de um género alimentício, ou de qualquer outra substância destinada a ser incorporada num género alimentício ou com probabilidades de o ser e identificar outros operadores a quem tenham sido fornecidos os seus produtos, de forma a assegurar a rastreabilidade.

2.4.1.4 — Subprodutos de origem animal

Constituem subprodutos de origem animal as seguintes matérias:

a) Leite impróprio para consumo humano por apresentar resíduos de substâncias autorizadas (ex: antibióticos) ou contaminantes (ex: aflatoxinas) que excedam os níveis permitidos;

b) Leite e soro de leite que não se destinem ao consumo humano, por razões comerciais;

c) Queijos impróprios para consumo humano;

d) Queijos que não se destinem ao consumo humano, por razões comerciais ou por problemas de fabrico.

Os subprodutos devem ser recolhidos e colocados em equipamentos que devem ser limpos e desinfetados após cada utilização.

Os subprodutos devem ser encaminhados para estabelecimentos aprovados ou registados, que constam das listas divulgadas no sítio da Direção Geral de Alimentação e Veterinária em:

http://www.dgv.min-agricultura.pt/portal/page/portal/DGV/generico s?generico=157838&cboui=157838

Os subprodutos referidos na alínea *a*) e *b*) podem ser aplicados na terra, sem processamento, de acordo com as boas práticas agrícolas, desde que não constituam um risco de propagação de doença transmissível aos seres humanos ou animais.

Os subprodutos referidos na alínea *b*) podem ser destinados a alimentação animal em explorações autorizadas pela DGAV.

Até ao dia 31 de dezembro de 2014, os estabelecimentos que produzem até 20 kg por semana de subprodutos referidos na alínea *d*) podem

eliminar os mesmos como resíduos sólidos urbanos, por deposição no contentor de recolha municipal.

Durante o transporte, os subprodutos animais referidos no parágrafo anterior devem ser acompanhados da guia de acompanhamento de subprodutos de origem animal modelo 376/DGV, que deve ser emitida pelo estabelecimento de origem dos mesmos.

2.4.2 — Segurança e Saúde no Trabalho

2.4.2.1 — Organização dos serviços de saúde e segurança no trabalho

O industrial deve organizar os serviços de segurança e saúde no trabalho de acordo com as seguintes modalidades, previstas no artigo 74.º da Lei n.º 102/2009, de 10 de setembro:

a) Serviço externo ([3]), ou, quando legalmente admitido,

b) Regime simplificado (atividade de segurança exercida pelo empregador ou por trabalhador designado) ([4]).

c) Serviço comum

O serviço comum deve ser instituído por acordo, que deve ser celebrado por escrito, entre várias empresas ou estabelecimentos (pertencentes a sociedades que não se encontrem em relação de grupo nem sejam abrangidas pela obrigatoriedade de serviços internos) e contemplam exclusivamente os trabalhadores por cuja segurança e saúde os empregadores subscritores do acordo sejam responsáveis.

O acordo referido, carece de autorização da Autoridade para as Condições do Trabalho, (no âmbito da segurança no trabalho) e da Direção Geral da Saúde (no âmbito da saúde no trabalho).

d) Serviço interno

Este serviço deve ser instituído pelo empregador, abrange exclusivamente os trabalhadores por cuja segurança aquele é responsável, faz parte da estrutura da empresa e funciona na sua dependência.

Esta modalidade é obrigatória para estabelecimentos com mais de 400 trabalhadores ou (conjunto de estabelecimentos distanciados daquele que ocupa maior número de trabalhadores e que, com este, tenham pelo menos 400 trabalhadores) ou para estabelecimentos (ou conjunto de estabelecimentos) que desenvolvam atividades de risco elevado a que estejam expostos pelo menos 30 trabalhadores.

Qualquer que seja a modalidade adotada, a empresa ou o estabelecimento, deve ter uma estrutura interna que assegure as atividades de primeiros socorros, de combate a incêndios e de evacuação de instalações, as medidas que devem ser adotadas e a identificação dos trabalhadores responsáveis pela sua aplicação, bem como assegurar os contactos necessários com as entidades externas competentes para realizar aquelas operações e as de emergência médica.

2.4.2.2 — Condições de temperatura e humidade

Embora esta atividade produtiva necessite de determinadas condições de temperatura e humidade, o ambiente térmico dos locais de trabalho deve ser mantido dentro dos limites convenientes para evitar danos na saúde dos trabalhadores.

2.4.2.3 — Condições ergonómicas

A Ergonomia visa a conceção e ou correção de sistemas, máquinas e postos de trabalho que sejam seguros e eficientes, adaptando o trabalho ao Homem e tendo como objetivo fundamental, o aumento da segurança, saúde e conforto do trabalhador, contribuindo assim para o aumento da eficiência organizacional, pelo que:

a) A disposição e dimensionamento dos postos de trabalho devem ser adequados às exigências das tarefas a executar;

b) Devem ser adotados os meios técnicos e organizacionais para reduzir os esforços nas atividades de manuseamento de cargas, bem como a repetibilidade de tarefas

2.4.2.4 — Prevenção de riscos profissionais

O estabelecimento deve dispor de um plano escrito de prevenção de riscos profissionais, integrando a todos os níveis e, para o conjunto das atividades da empresa, a avaliação dos riscos e as respetivas medidas de prevenção.

Nesta atividade em particular, para prevenção de riscos biológicos, especialmente a brucelose, deverá utilizar-se leite de animais vacinados e ter precauções na manipulação do leite.

Deve ser assegurada a formação, informação e sensibilização dos trabalhadores em matéria de exposição ao risco profissional.

Na tabela seguinte, identificam-se as seguintes medidas preventivas:

ATIVIDADES		MEDIDAS PREVENTIVAS
RECEÇÃO E ARMAZENAGEM DA MATÉRIA-PRIMA E SUBSIDIÁRIAS.		• UTILIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS AUXILIARES PARA A MOVIMENTAÇÃO MANUAL DE CARGAS, QUANDO ESTA FOR SUPERIOR A 20 KG. • ORGANIZAÇÃO DO TRABALHO (CIRCUITOS DAS MATÉRIAS PRIMAS E ROTATIVIDADE). • DEFINIR E IMPLEMENTAR REGRAS DE ARMAZENAGEM. • COLOCAR EQUIPAMENTOS PARA CORRETA ARMAZENAGEM.
ARMAZENAGEM DO LEITE EM TANQUES DE REFRIGERAÇÃO.		• UTILIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE MOVIMENTAÇÃO DE CARGAS. • ORGANIZAÇÃO DO TRABALHO (CIRCUITOS DAS MATÉRIAS PRIMAS E ROTATIVIDADE). • MANUTENÇÃO PERIÓDICA DOS TANQUES FRIGORÍFICOS. • DISPONIBILIZAÇÃO DE VESTUÁRIO ADEQUADO AOS TRABALHADORES.
PASTEURIZAÇÃO.		• MANUTENÇÃO PERIÓDICA DO EQUIPAMENTO DE PASTEURIZAÇÃO. • ORGANIZAÇÃO DO TRABALHO (CIRCUITOS DAS MATÉRIAS PRIMAS E ROTATIVIDADE). • DISPONIBILIZAÇÃO DE VESTUÁRIO ADEQUADO AOS TRABALHADORES).
FABRICO DO QUEIJO	COAGULAÇÃO-AQUECIMENTO E ADIÇÃO DE CARDO E SAL	• VENTILAÇÃO DAS INSTALAÇÕES. • DISPONIBILIZAÇÃO DE ÁGUA POTÁVEL. • ORGANIZAÇÃO DO TRABALHO (PAUSAS CURTAS E FREQUENTES EM LOCAL MAIS FRESCO). • DISPONIBILIZAÇÃO DE LUVAS E VESTUÁRIO ADEQUADOS AOS TRABALHADORES
	CORTE DA COALHADA E DESSORAMENTO.	• MANUTENÇÃO PERIÓDICA DO EQUIPAMENTO. • ALTURA DOS PLANOS DE TRABALHO (MESAS, BANCADAS) ADEQUADA ÀS TAREFAS E AOS OPERADORES.
	MOLDAGEM E PRENSAGEM	• MANUTENÇÃO PERIÓDICA DO EQUIPAMENTO. • ALTURA DOS PLANOS DE TRABALHO (MESAS, BANCADAS) ADEQUADA ÀS TAREFAS E AOS OPERADORES. • ORGANIZAÇÃO DO TRABALHO (CIRCUITOS DAS MATÉRIAS PRIMAS E ROTATIVIDADE). • DISPONIBILIZAÇÃO DE VESTUÁRIO ADEQUADO AOS TRABALHADORES.
	MATURAÇÃO E CURA.	• UTILIZAÇÃO DE VESTUÁRIO ADEQUADO PARA AS BAIXAS TEMPERATURAS. • UTILIZAÇÃO DE CALÇADO ADEQUADO PARA LOCAIS HÚMIDOS.

ATIVIDADES	MEDIDAS PREVENTIVAS
ACONDICIONAMENTO, EMBALAGEM E ROTULAGEM	• ALTURA DOS PLANOS DE TRABALHO (MESAS, BANCADAS) ADEQUADA ÀS TAREFAS E AOS OPERADORES. • ESTANTES E PRATELEIRAS ESTRUTURADAS E ESTABILIZADAS EM FUNÇÃO DAS CARGAS PREVISÍVEIS.
ARMAZENAGEM E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO FINAL EM AMBIENTE CLIMATIZADO (0°C A 5°C).	• ESTANTES E PRATELEIRAS ESTRUTURADAS E ESTABILIZADAS EM FUNÇÃO DAS CARGAS PREVISÍVEIS. • UTILIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE MOVIMENTAÇÃO DE CARGAS. • UTILIZAÇÃO DE VESTUÁRIO ADEQUADO PARA AS BAIXAS TEMPERATURAS.
LIMPEZA DE EQUIPAMENTOS E INSTALAÇÕES (UTILIZAÇÃO DE DESINFETANTES E DETERGENTES).	• DISPONIBILIZAÇÃO DE FICHAS DE DADOS DE SEGURANÇA DOS PRODUTOS. • ADEQUADA ARMAZENAGEM E ROTULAGEM. • DISPONIBILIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL ADEQUADOS
SERVIÇOS ADMINISTRATIVOS	• CONCEÇÃO DOS POSTOS DE TRABALHO DE MODO A SEREM RESPEITADOS OS PRINCÍPIOS ERGONÓMICOS, DE CONFORTO TÉRMICO, ILUMINAÇÃO E QUALIDADE DO AR.

2.4.3 — Ambiente

2.4.3.1 — Recursos hídricos

a) Caso o estabelecimento utilize água proveniente de captação própria de águas superficiais ou subterrâneas ([5]) deve dispor de título de utilização de recursos hídricos, ou do correspondente título padronizado, se aplicável, ou parecer positivo à comunicação prévia, emitido pela Agência Portuguesa do Ambiente.

b) O disposto na alínea anterior deve ter em consideração o artigo 2.º do Decreto-Lei n.º 306/2007, de 27 de agosto, uma que a qualidade da água utilizada para fabrico, transformação, conservação ou comercialização de produtos ou substâncias, assim como a utilizada na limpeza de superfícies, objetos e materiais que podem estar em contacto com os alimentos deve ser igual à exigida para o consumo humano, exceto quando a utilização dessa água não afeta a salubridade do género alimentício na sua forma acabada. A utilização de captações próprias para os processos que interfiram com a salubridade dos alimentos só é permitida se não houver a possibilidade de ligação à rede pública de abastecimento, devendo ser implementado neste caso um sistema de tratamento necessário, ou nos casos das indústrias já existentes desde que possuam um sistema de tratamento que comprovadamente produz uma água equiparada à definida no Decreto-Lei n.º 306/2007.

c) Se o estabelecimento estiver ligado ao sistema público de drenagem de águas residuais, deve dispor de autorização expressa da respetiva entidade gestora, conforme disposto no artigo 54.º do Decreto-Lei n.º 226-A/2007, de 31 de maio.

d) No caso de rejeição de águas residuais no meio hídrico ou no solo (sistema autónomo doméstico seguido de órgão de infiltração no terreno), o estabelecimento deve dispor de título de utilização de recursos hídricos emitido pela Agência Portuguesa do Ambiente ou, no caso de rejeição águas residuais domésticas no solo, e se tal for a opção do industrial, do correspondente título padronizado, nos casos aplicáveis.

e) No caso do estabelecimento se localizar em terrenos do domínio hídrico deve dispor de título de utilização de recursos hídricos emitido pela Agência Portuguesa do Ambiente.

f) Os pedidos de emissão de título de utilização de recursos hídricos devem ser submetidos no Sistema Integrado de Licenciamento do Ambiente (SILiAmb) em https://siliamb.apambiente.pt.

2.4.3.2 — Resíduos

a) Sempre que o estabelecimento produza resíduos que não possam ser equiparados a resíduos urbanos (resíduos que pela sua natureza e composição são semelhantes aos resíduos provenientes de habitações e cuja produção diária não ultrapassa 1100 litros), deve ser assegurada, na gestão dos mesmos o cumprimento do disposto no Decreto-Lei n.º 178/2006, de 5 de setembro, alterado e republicado pelo Decreto-Lei n.º 73/2011, de 17 de junho, nomeadamente:

I. Adoção de medidas de gestão de substâncias, materiais ou produtos, quando aplicável, destinadas a reduzir a quantidade, a perigosidade e os impactes adversos no ambiente e na saúde humana dos resíduos produzidos;

II. Separação dos resíduos na origem, por fluxos e fileiras, de forma a promover a sua valorização;

III. Armazenamento dos resíduos produzidos de modo a não provocar danos para o ambiente, nem para a saúde humana, instalando-se, sempre que necessário, sistemas de contenção/retenção secundária de eventuais escorrências e ou derrames;

IV. Encaminhamento dos resíduos produzidos para operadores autorizados para a sua valorização ou eliminação, assegurando que o seu transporte é acompanhado, até à entrada em vigor das e-GAR (Guia de Acompanhamento de Resíduos Eletrónica), por guia preenchida em triplicado, em Modelo n.º 1428 da Imprensa Nacional-Casa da Moeda;

V. Registo no sistema integrado de registo eletrónico de resíduos (SIRER) a efetuar no prazo de um mês após o inicio da atividade ou do funcionamento do estabelecimento, bem como registo anual da informação relativa à produção de resíduos, por código da Lista Europeia de Resíduos, até 31 de março do ano seguinte ao do ano civil a reportar caso o estabelecimento produza qualquer quantidade de resíduos perigosos ou produza resíduos não urbanos e empregue mais de 10 trabalhadores.

b) Aderir a um sistema de gestão que assegure o cumprimento do princípio da responsabilidade alargada do produtor.

2.4.3.3 — Emissões para o ar

O estabelecimento encontra-se abrangido pelo Decreto-Lei n.º 78/2004, de 3 de abril, relativo à prevenção de poluentes para a atmosfera, e portarias regulamentares conexas, sempre que tenha fontes pontuais ou fontes difusas de emissão de poluentes para o ar devendo observar o constante nesses diplomas quanto:

a) Ao dimensionamento da chaminé cuja altura deve respeitar a resultante da metodologia de cálculo fixada na Portaria n.º 263/2005, de 17 de março;

b) Ao cumprimento dos valores limite de emissão (VLE) aplicáveis, estipulados nas Portarias n.º 675/2009, de 23 de junho, n.º 677/2009, de 23 de junho e ou n.º 286/93, de 12 de março;

c) Ao autocontrolo das emissões de poluentes atmosféricos cujo regime de monitorização de cada poluente é determinado em função dos caudais mássicos, fixados na Portaria n.º 80/2006, de 23 de janeiro alterado pela Portaria n.º 676/2009, de 23 de junho;

d) Ao envio dos resultados da monitorização pontual para a Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional competente e dos resultados da monitorização em contínuo (juntamente com os resultados pontuais dessa mesma empresa) para a Agência Portuguesa do Ambiente;

e) Às medidas especiais para a minimização das emissões difusas, previstas no Decreto-Lei n.º 78/2004, de 3 de abril.

2.4.3.4 — Ruído ambiente

O Regulamento Geral do Ruído (RGR), aprovado pelo Decreto-Lei n.º 9/2007, de 17 de janeiro, será aplicável às instalações agroindustriais caso estas consubstanciem, no caso de alterações de uma instalação existente, ou venham a consubstanciar, no caso de novas instalações, o conceito de "atividade ruidosa permanente" conforme definição constante da alínea *a*) do artigo 3.º do RGR. Ou seja, o ruído produzido pela instalação existente, terá de ser, pelo menos, audível (avaliação qualitativa) junto de um ou mais recetores sensíveis (edifício habitacional, escolar, hospitalar ou similar ou espaço de lazer, com utilização humana). Caso a condição anterior se verifique, deve evidenciar o cumprimento dos requisitos acústicos estabelecidos no n.º 1 do artigo 13.º do RGR, apresentando à entidade coordenadora do licenciamento uma avaliação acústica (n.º 9 do artigo 13.º do RGR) que reveste a forma de ensaio acústico a realizar junto do ou no recetor e, caso aplicável, a apresentação de medidas de prevenção e controlo do ruído.

Para novas instalações, terá que ser realizado um estudo previsional que demonstre a viabilidade do cumprimento dos requisitos acústicos estabelecidos no n.º 1 do artigo 13.º do RGR sob condições normais de funcionamento da instalação agroindustrial.

2.5 — FLEXIBILIDADE

Eventuais desvios às condições de instalação e exploração constantes do presente título poderão ser admitidos, uma vez demonstrada pelo industrial a sua compatibilidade com os objetivos relativos à segurança alimentar, segurança e saúde no trabalho e ambiente prosseguidos pela legislação aplicável.

([1]) Os locais de manipulação de géneros alimentícios compreendem os locais onde os alimentos são manuseados, preparados e armazenados.

([2]) Devem ser consideradas as recomendações constantes no documento de orientação sobre a aplicação de procedimentos baseados nos princípios HACCP e sobre a simplificação da aplicação dos princípios HACCP, disponível em http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_haccp_pt.pdf.

([3]) O serviço externo é desenvolvido por entidade autorizada pela ACT (no âmbito da segurança no trabalho) e pela DGS (no âmbito da saúde no trabalho) que, mediante contrato com o empregador, por escrito, realiza as atividades principais (descritas no artigo n.º 98.º da Lei n.º 102/2009, de 10 de setembro), que visam prevenir os riscos profissionais e promover a segurança e saúde dos trabalhadores.

([4]) No estabelecimento ou conjunto de estabelecimentos distanciados até 50 km do de maior dimensão, que empregue no máximo 9 trabalhadores, as atividades de segurança no trabalho podem ser exercidas diretamente pelo próprio empregador, ou por um ou mais trabalhadores designados, se possuírem formação adequada, dispuserem de tempo e de meios e permanecerem habitualmente no estabelecimento. O exercício desta atividade depende de autorização expressa da ACT a requerer em modelo próprio disponível no sítio eletrónico desta entidade.

([5]) No caso de abastecimento de água para consumo humano, só é admissível o recurso a este tipo de captação se a rede pública não se encontrar disponível, ou seja, se a mesma se encontrar a uma distância superior a 20 metros do estabelecimento a servir.

ANEXOS

I — LEGISLAÇÃO

❖ **SISTEMA DA INDÚSTRIA RESPONSÁVEL**

• Decreto-Lei n.º 169/2012, de 1 de agosto

Aprova o Sistema da Indústria Responsável (SIR)

❖ **SEGURANÇA ALIMENTAR**

• Regulamento (CE) n.º 178/2002, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro

Estabelece os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios

• Regulamento (CE) n.º 852/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril,

Relativo à higiene dos géneros alimentícios

• Regulamento (CE) n.º 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril

Estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal

• Regulamento (CE) n.º 2073/2005, da Comissão, de 15 de novembro

Relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios

• Portaria n.º 1129/2009, de 1 de outubro

Relativa ao controlo metrológico dos instrumentos de medição e registo da temperatura a utilizar nos meios de transporte nas instalações de depósito e armazenagem dos alimentos a temperatura controlada

• Portaria n.º 861/84, de 15 novembro

Proíbe a venda de queijo fresco feito com leite cru

• Regulamento (CE) n.º 1069/2009, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de outubro

Define regras sanitárias relativas a subprodutos animais e produtos derivados não destinados ao consumo humano

• Regulamento (UE) n.º 142/2011, da Comissão, de 25 de fevereiro

Aplica o Regulamento (CE) n.º 1069/2009

❖ **SEGURANÇA E SAÚDE NO TRABALHO**

• Portaria n.º 53/71 de 3 de fevereiro

Aprova o Regulamento Geral de Segurança e Higiene do Trabalho nos Estabelecimentos Industriais

• Portaria n.º 702/80, de 22 de setembro

Altera a Portaria n.º 53/71 de 03 de fevereiro, que aprova o Regulamento Geral de Segurança e Higiene do Trabalho nos Estabelecimentos Industriais

• Portaria n.º 1081/91, de 24 de outubro

Estabelece regras uniformes de fabrico e de montagem de termoacumuladores elétricos

• Decreto-Lei n.º 347/93, de 1 de outubro

Estabelece as prescrições mínimas de segurança e de saúde nos locais de trabalho

• Portaria n.º 987/93, de 6 de outubro

Estabelece a regulamentação das prescrições mínimas de segurança e saúde nos locais de trabalho

• Decreto-Lei n.º 330/93, de 25 de setembro

Estabelece as prescrições mínimas de segurança e de saúde na movimentação manual de cargas.

• Decreto-Lei n.º 348/93, de 1 de outubro

Estabelece as prescrições mínimas de segurança e de saúde dos trabalhadores na utilização de equipamentos de proteção individual

• Decreto-Lei n.º 141/95, de 14 de junho

Estabelece as prescrições mínimas para a sinalização de segurança e de saúde no trabalho

• Portaria n.º 1456-A/95, de 11 de dezembro

Regulamenta as prescrições mínimas de colocação e utilização da sinalização de segurança e de saúde no trabalho

• Portaria n.º 460/2001, de 8 de maio

Aprova o Regulamento de Segurança das Instalações de Armazenagem de GPL com capacidade até 200 m^3

• Despacho n.º 22 333/2001, de 30 de outubro

Aprova a instrução técnica complementar para reservatórios de GPL

• Decreto-Lei n.º 50/2005, de 25 de fevereiro

Estabelece as prescrições mínimas de segurança e de saúde para a utilização pelos trabalhadores de equipamentos de trabalho

• Decreto-Lei n.º 226/2005, de 28 de dezembro

Estabelece os procedimentos de aprovação das regras técnicas das instalações elétricas de baixa tensão

• Portaria n.º 949-A/2006, de 29 de dezembro

Aprova as Regras Técnicas das Instalações Elétricas de Baixa Tensão

• Decreto-Lei n.º 220/2008, de 12 de novembro

Estabelece o regime jurídico da segurança contra incêndios em edifícios, abreviadamente designado por SCIE

• Portaria n.º 1532/2008, de 29 de dezembro

Aprova o Regulamento Técnico de Segurança contra Incêndio em Edifícios (SCIE)

• Lei n.º 102/2009, de 10 de setembro

Regulamenta o regime jurídico da promoção e prevenção da segurança e saúde no trabalho

• Decreto-Lei n.º 90/2010, de 22 de julho

Aprova o novo regulamento de instalação, de funcionamento, de reparação e de alteração de equipamentos sob pressão

• Informação Técnica n.º 1/2010 da Direção-Geral de Saúde

Conteúdo da mala/caixa/armário de primeiros socorros (disponível em www.dgs.pt, micro site de saúde ocupacional)

• Documento de Referência da Segurança e Saúde do Trabalho (SST): ACT/DGS, dezembro, 2013

Atuação dos Industriais no âmbito do SIR

❖ AMBIENTE

■ Recursos hídricos

• Lei n.º 58/2005, de 29 de dezembro, alterada e republicada pelo Decreto-Lei n.º 130/2012 de 22 de junho

Aprova a Lei da Água, estabelecendo as bases e o quadro institucional para a gestão sustentável das águas.

• Decreto-Lei n.º 226-A/2007, de 31 de maio

Estabelece o regime da utilização dos recursos hídricos

• Portaria n.º 1450/2007 de 12 de novembro

Fixa as regras do regime de utilização dos recursos hídricos

• Decreto-Lei n.º 97/2008 de 11 de junho

Estabelece o regime económico e financeiro dos recursos hídricos

• Decreto-Lei n.º 306/2007 de 27 de agosto

Estabelece o regime da qualidade da água destinada ao consumo humano

■ Resíduos

• Decreto-Lei n.º 178/2006, de 5 de setembro, alterado e republicado pelo Decreto-Lei n.º 73/2011, de 17 de junho

Estabelece o regime geral da gestão de resíduos

• Portaria n.º 335/97, de 16 de maio

Fixa as regras a que fica sujeito o transporte de resíduos dentro do território nacional

■ Emissões para o ar

• Decreto-Lei n.º 78/2004, de 3 de abril

Estabelece o regime jurídico sobre a prevenção e controlo das emissões de poluentes para a atmosfera

• Portaria n.º 263/2005, de 17 de março

Fixa a metodologia de cálculo da altura das chaminés

• Portaria n.º 80/2006, de 23 de janeiro

Fixa os limiares mássicos máximos e mínimos que definem as condições de monitorização de poluentes para a atmosfera

• Portaria n.º 675/2009, de 23 de junho

Estabelece os valores limite de emissão de aplicação geral aplicáveis às instalações abrangidas pelo Decreto-Lei n.º 78/2004, de 3 de abril

• Portaria n.º 676/2009, de 23 de junho

Substitui a tabela n.º 3 da Portaria n.º 80/2006, de 23 de janeiro

• Portaria n.º 677/2009, de 23 de junho

Estabelece os valores limite de emissão aplicáveis às instalações de combustão abrangidas pelo Decreto-Lei n.º 78/2004, de 3 de abril

• Portaria n.º 286/93, de 12 de março

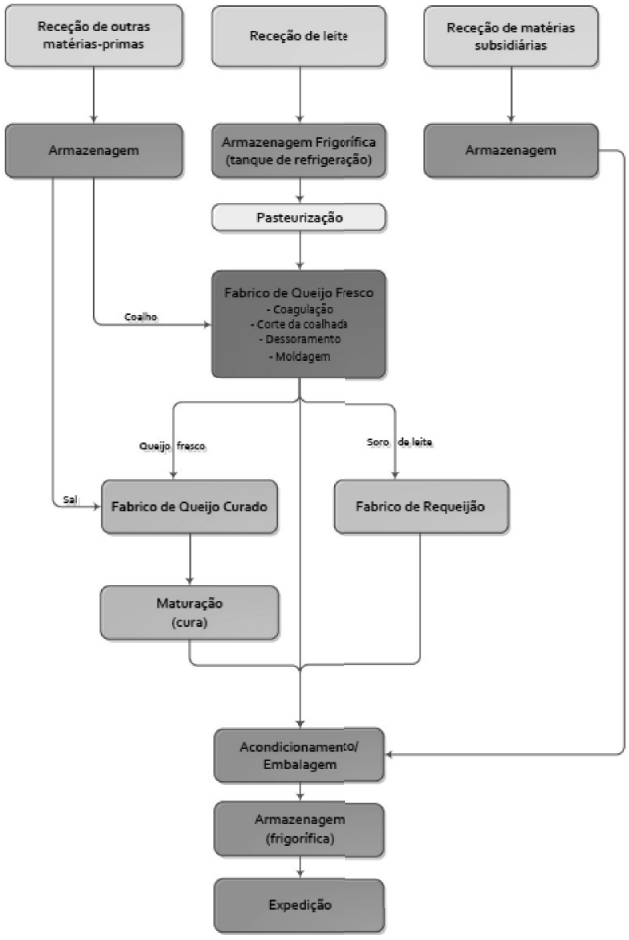
Estabelece os valores limite de emissão de aplicação sectorial

■ Ruído ambiente

• Decreto-Lei n.º 9/2007, de 17 de janeiro

Regulamento Geral do Ruído

II — FLUXOGRAMA



SISTEMA DA INDÚSTRIA RESPONSÁVEL (SIR)

TÍTULO PADRONIZADO INTEGRADO (TPI)

CENTROS DE CLASSIFICAÇÃO DE OVOS

NOTA PRÉVIA

• O Título Padronizado Integrado (TPI) de instalação e exploração de Centros de Embalagem e Classificação de Ovos (adiante designado por título), contém as condições padrão de instalação e exploração de estabelecimento industrial nos domínios da segurança alimentar, segurança e saúde no trabalho e ambiente para efeitos de exercício destas atividades.

• A adesão ao título de instalação e exploração de Centros de Embalagem e Classificação de Ovos constitui uma opção do industrial, a

qual, uma vez exercida, o habilita ao exercício desta atividade mediante o cumprimento das condições padrão definidas no presente título, sem prejuízo da respetiva eficácia estar condicionada:

▪ À obtenção prévia, do alvará de utilização emitido pela câmara territorialmente competente ou verificado o respetivo deferimento tácito. O título de utilização em referência deverá reportar expressamente o uso industrial da instalação, salvo os estabelecimentos industriais enquadráveis na parte 2-A e ou 2-B do Anexo I ao SIR, em que se aplicam os critérios fixados no n.º 6 e 7 do artigo 8.º do SIR;

▪ À apreciação positiva de cópia da apólice de seguro de responsabilidade civil aplicável aos estabelecimentos tipo 2, como previsto no artigo 4.º do SIR.

• A adesão ao título de instalação e exploração de Centros de Embalagem e Classificação de Ovos não dispensa a aprovação do estabelecimento em causa pela autoridade responsável pela segurança alimentar, mediante vistoria a realizar previamente ao início de exploração, em cumprimento do disposto no artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril.

• Pode solicitar a aplicação deste título qualquer operador que submeta um processo de licenciamento enquadrável nos regimes de comunicação prévia com prazo e mera comunicação prévia.

Índice

1 — ÂMBITO DE APLICAÇÃO
2 — CONDIÇÕES PADRÃO DE INSTALAÇÃO E EXPLORAÇÃO
2.1 — ENQUADRAMENTO LEGAL
2.2 — REQUISITOS DAS INSTALAÇÕES
2.2.1 — Princípios gerais
2.2.2 — Localização
2.2.3 — Conceção
2.2.4 — Requisitos Dimensionais
2.2.5 — Pavimento
2.2.6 — Paredes
2.2.7 — Tetos
2.2.8 — Portas
2.2.9 — Janelas
2.2.10 — Vias normais e de emergência
2.2.11 — Cais e rampas de carga
2.2.12 — Instalações sociais
2.2.13 — Iluminação
2.2.14 — Ventilação
2.2.15 — Instalação elétrica
2.2.16 — Sinalização de segurança
2.2.17 — Águas de abastecimento
2.2.18 — Águas residuais
2.2.19 — Águas pluviais
2.3 — REQUISITOS DOS EQUIPAMENTOS
2.3.1 — Caraterísticas dos materiais
2.3.2 — Requisitos de instalação dos equipamentos
2.3.3 — Lavatórios dos locais de manipulação dos géneros alimentícios
2.3.4 — Dispensador de água potável
2.3.5 — Contentores para colocação de subprodutos
2.3.6 — Equipamento técnico de classificação e manuseamento dos ovos
2.3.7 — Embalagens
2.3.8 — Outros requisitos específicos em matéria de equipamentos
2.3.8.1 — Equipamentos a gás/termoacumulador
2.3.8.2 — Máquinas
2.3.8.3 — Verificações periódicas e extraordinárias dos equipamentos de trabalho
2.3.8.4 — Elevação e transporte de materiais
2.3.8.5 — Elementos móveis dos equipamentos de trabalho
2.3.8.6 — Equipamentos de proteção individual
2.3.8.7 — Material de primeiros socorros
2.3.8.8 — Equipamentos de deteção e combate a incêndios
2.4 — ASPETOS OPERACIONAIS
2.4.1 — Higiene e Segurança Alimentar
2.4.1.1 — Procedimentos baseados no sistema HACCP
2.4.1.2 — Pré-requisitos do sistema HACCP
2.4.1.3 — Rastreabilidade
2.4.1.4 — Subprodutos
2.4.1.5 — Disposições relativas ao controlo da Salmonela
2.4.2 — Segurança e Saúde no Trabalho
2.4.2.1 — Organização dos serviços de saúde e segurança no trabalho
2.4.2.2 — Condições de temperatura e humidade
2.4.2.3 — Condições ergonómicas
2.4.2.4 — Prevenção de riscos profissionais
2.4.3 — Ambiente
2.4.3.1 — Recursos hídricos
2.4.3.2 — Resíduos
2.4.3.3 — Ruído ambiente
2.5 — FLEXIBILIDADE
ANEXOS
I — LEGISLAÇÃO
❖ **SISTEMA DA INDÚSTRIA RESPONSÁVEL**
❖ **SEGURANÇA ALIMENTAR**
❖ **SEGURANÇA E SAÚDE NO TRABALHO**
❖ **AMBIENTE**
II — FLUXOGRAMA DA ATIVIDADE (indicativo)

1 — ÂMBITO DE APLICAÇÃO

1.1 — O presente título é aplicável à atividade de classificação de ovos, enquadrável na CAE 46331, exercida em estabelecimento industrial de tipo 2 e 3, na aceção do artigo 11.º do SIR.

1.2 — A atividade de classificação de ovos compreende o processo que se inicia com a receção dos ovos e inclui as fases de seleção, calibração, classificação, marcação, seguida do acondicionamento e ou embalamento e expedição dos ovos.

2 — CONDIÇÕES PADRÃO DE INSTALAÇÃO E EXPLORAÇÃO

2.1 — ENQUADRAMENTO LEGAL

A listagem da legislação de enquadramento das condições padrão abaixo definidas consta em anexo ao presente título.

2.2 — REQUISITOS DAS INSTALAÇÕES

2.2.1 — Princípios gerais

O centro de embalagem e classificação de ovos deve ser concebido de forma a assegurar a higiene e segurança alimentar dos ovos, bem como a segurança e a saúde dos trabalhadores e a proteção do ambiente, devendo o respetivo projeto de construção ser elaborado na perspetiva de:

a) Permitir a manutenção, limpeza e desinfeção adequadas;

b) Facultar espaço de trabalho suficiente para a execução higiénica das operações;

c) Evitar a contaminação por via atmosférica, a acumulação de sujidade, o contacto com materiais tóxicos, a queda de partículas nos géneros alimentícios bem como a formação de condensações e bolores nas superfícies;

d) Possibilitar a aplicação de boas práticas de higiene e a existência de condições adequadas de manuseamento e de armazenagem;

e) Possibilitar o controlo de pragas e de animais indesejáveis;

f) Garantir as condições de trabalho adequadas à prevenção dos riscos profissionais;

g) Garantir a proteção e a promoção da saúde dos trabalhadores.

2.2.2 — Localização

O estabelecimento está localizado em zona livre de fontes de contaminação. A área circundante das instalações deve estar limpa.

2.2.3 — Conceção

O estabelecimento deve dispor de:

a) Uma zona de receção de ovos que permita a descarga dos mesmos de forma higiénica e a aplicação de boas práticas que evitem contaminações, nomeadamente através da entrada de gases do escape, de poeiras e de outros veículos de contaminação dos alimentos e a entrada de pessoas indevidamente fardadas e higienizadas;

b) Uma zona de armazenagem dos ovos depois de rececionados, se não forem classificados imediatamente após a receção;

c) Uma zona para a seleção, calibração, classificação e marcação dos ovos equipada de forma a assegurar que os ovos estejam ao abrigo de variações de temperatura;

d) Uma zona de armazenagem dos ovos, depois de classificados e marcados, localizada de modo a não ter passagem ou permanência em zonas onde possa haver risco de contaminação;

e) Um local onde os subprodutos de origem animal (ovos e cascas de ovos) sejam armazenados, que salvaguarde a contaminação dos ovos destinados ao consumo humano por aquelas matérias;

f) Um local para armazenagem de materiais de acondicionamento e de embalagem. As características do local de armazenagem devem permitir assegurar que os materiais de embalagem não são contaminados;

g) Um local para armazenagem de detergentes, desinfetantes e outros produtos químicos, em condições de segurança, segregado do armazenamento dos alimentos produzidos;

h) Um local para armazenagem de utensílios de lavagem e desinfeção;

i) Uma zona de lavagem dos utensílios e equipamentos, com um abastecimento de água quente e fria;

j) Uma zona destinada à armazenagem dos utensílios depois de devidamente lavados e desinfetados, que deve ser limpa, seca e protegida de contaminações;

k) Um local destinado ao acondicionamento e embalagem dos ovos, munido de mesa(s) de trabalho ou suportes com altura adequada à tarefa dos operadores;

l) Uma zona de expedição, concebida de modo a minimizar a contaminação por via atmosférica, pela entrada de gases do escape, de poeiras e de insetos;

m) Uma sala especificamente destinada à venda ao público, caso este tipo de venda seja efetuada no estabelecimento, concebida de modo a impedir a entrada de pessoas indevidamente fardadas e higienizadas nas zonas de exploração;

n) Uma zona de vestiário e instalações sanitárias que, pela sua localização e conceção, asseguram o circuito adequado dos trabalhadores e permitem o seu fardamento e a sua higienização, antes da entrada das zonas de laboração (*vide 2.2.11*).

2.2.4 — Requisitos Dimensionais

a) A dimensão do estabelecimento e dos seus compartimentos deve facultar espaço de trabalho suficiente para a execução higiénica das operações e permitir a aplicação de boas práticas de higiene, não podendo, em qualquer caso, a área mínima útil de trabalho ser inferior a 1,80 m^2 por trabalhador.

b) O pé direito mínimo do estabelecimento deve ser de 3 metros.

c) A cubagem mínima de ar por trabalhador é de 11,50 m^3 podendo ser reduzida para 10,50 m^3 caso se verifique uma boa renovação. Para determinação da cubagem mínima não são considerados os volumes de móveis, máquinas ou quaisquer outros materiais existentes no local.

d) As vias de circulação interiores, incluindo as de emergência, devem ter uma largura mínima de 0,90 m de modo a permitir a circulação fácil e segura das pessoas, sendo esta largura ajustada em função do número de trabalhadores de acordo com o Regulamento Técnico de Segurança Contra Incêndios em Edifícios. Se estas vias de circulação apresentarem riscos de queda em altura, devem existir resguardos laterais com uma altura mínima de 0,90 m e, se necessário, rodapé com uma altura mínima de 0,14 m.

e) As escadas fixas devem ter uma largura mínima de 0,90 m e possuir corrimão não interrompido nos patamares, sendo os degraus em piso antiderrapante, ou contendo tiras abrasivas junto ao bordo, e proteções com uma altura mínima de 0,90 m.

f) Os intervalos entre máquinas, instalações ou materiais devem ter uma largura de, pelo menos, 0,60 m.

g) Os compartimentos onde estão instaladas as retretes devem ter as dimensões mínimas de 0,80 m de largura por 1,30 m de profundidade.

h) No caso de estabelecimentos que empreguem mais de 25 trabalhadores, as instalações de vestiário, cabinas de chuveiro e lavatórios anexos, no seu conjunto, devem dispor de uma área não inferior à correspondente a 1 m^2 por utilizador.

2.2.5 — Pavimento

a) O pavimento do estabelecimento deve ser fixo, estável, antiderrapante e sem inclinações perigosas, saliências e cavidades.

b) As aberturas nos pavimentos devem estar protegidas com resguardos fixos e resistentes.

c) Nos locais de laboração o pavimento deve ser constituído por materiais impermeáveis, não absorventes, laváveis, desinfetáveis e não tóxicos e dispor de drenagem adequada, devendo apresentar uma inclinação ligeira e uniforme de 1 a 2 % e dotadas de grelha de escoamento com ralo sifonado.

2.2.6 — Paredes

a) As paredes interiores do estabelecimento devem ser lisas, de fácil limpeza e pintadas de cores claras não brilhantes.

b) Nos locais de laboração, as paredes devem ainda ser revestidas de materiais impermeáveis, laváveis, não absorventes e não tóxicos.

c) As divisórias, transparentes ou translúcidas existentes, devem estar assinaladas por forma a serem visíveis.

2.2.7 — Tetos

a) Os tetos devem apresentar-se lisos, de fácil limpeza, pintados ou revestidos de cor clara e de material incombustível.

b) Nos locais de laboração, os tetos e os equipamentos neles montados devem ser construídos de modo a facilitar a sua higienização, a evitar o desenvolvimento de fungos, a acumulação de poeiras e o desprendimento de partículas que de qualquer forma possam vir a causar contaminação.

c) A junção entre o teto e as paredes não deve exibir aberturas desprotegidas, de modo a minimizar a contaminação por via atmosférica, pela entrada de fumos, gases, poeiras, insetos e outros animais.

2.2.8 — Portas

a) Nos locais de laboração, as portas devem apresentar as seguintes características:

• Devem ser lisas, constituídas de materiais não absorventes, facilmente laváveis e desinfetáveis;

• Devem possuir sistemas de fecho adequado e eficiente de forma a permitir o seu ajuste ao pavimento e às paredes, sempre que abram diretamente para o exterior, designadamente as das zonas de receção de matérias-primas e de expedição;

b) As portas e os portões que sejam de funcionamento mecânico devem possuir dispositivos de paragem de emergência facilmente identificáveis e acessíveis devendo, em caso de falha de energia, poder abrir-se automaticamente ou por comando manual. As portas e os portões basculantes devem ser transparentes ou possuir painéis transparentes com uma marca opaca a um nível facilmente identificável pelo olhar. As portas e portões automáticos devem estar dotados de sistemas de deteção de movimento (ex. células fotoelétricas) por forma a poderem parar automaticamente.

c) As portas e portões de correr devem possuir dispositivos de segurança que os impeça de saltar das calhas ou cair.

d) Junto aos portões destinados à circulação de veículos devem existir portas para peões, sinalizadas e permanentemente desobstruídas.

e) As portas das vias de emergência deverão ser resistentes ao fogo e estar munidas de barras antipânico, abrir para o exterior e estarem devidamente sinalizadas e disporem de iluminação de segurança.

2.2.9 — Janelas

a) As características das janelas e das claraboias devem permitir o seu funcionamento em segurança, com isolamento térmico e possibilidade de ajuste de abertura, dispondo de dispositivos de controlo da incidência dos raios solares.

b) Nos locais de laboração, as janelas e outras aberturas, pela sua conceção e construção, devem evitar a acumulação de sujidade e dispor, quando abram para o exterior, de redes mosquiteiras, removíveis para permitir a sua limpeza, ou de outro sistema que previna a entrada de pragas.

2.2.10 — Vias normais e de emergência

Sem prejuízo do cumprimento dos requisitos técnicos fixados no Regulamento Técnico de Segurança contra Incêndios em edifícios:

a) As vias normais e de emergência têm de estar permanentemente desobstruídas e em condições de utilização, devendo o respetivo traçado conduzir, o mais diretamente possível, a áreas ao ar livre ou a zonas de segurança.

b) A instalação de cada posto de trabalho deve permitir a evacuação rápida e em máxima segurança dos trabalhadores.

c) O número, a localização e as dimensões das vias e das saídas de emergência devem atender ao tipo de utilização, às características do local de trabalho, ao tipo de equipamento e ao número previsível de utilizadores em simultâneo.

d) As vias e as saídas de emergência que necessitem de iluminação artificial durante os períodos de trabalho devem dispor de iluminação de segurança alternativa para os casos de avaria da iluminação principal.

2.2.11 — Cais e rampas de carga

a) Os cais e as rampas de carga devem ser adequados à dimensão das cargas neles movimentados e devem permitir a circulação fácil e segura das pessoas.

b) Os cais de carga devem ter pelo menos, uma saída ou, quando o seu comprimento for superior a 25 m, uma saída em cada extremidade.

c) As vias de circulação destinadas a veículos devem estar distanciadas das portas, dos portões, das passagens para peões, dos corredores e das escadas de modo a não constituírem risco parar os seus utilizadores;

d) As vias de circulação destinadas a pessoas devem ter iluminação adequada e piso não escorregadio e antiderrapante.

2.2.12 — Instalações sociais

a) As instalações sanitárias:

• Devem ser separadas ou de utilização separada por sexo, não devendo comunicar diretamente com os locais de exploração;
• Devem conter um lavatório fixo por cada grupo de 10 trabalhadores que cessem simultaneamente o trabalho;
• Destinadas ao sexo masculino, devem conter uma retrete e um urinol por cada grupo de 25 homens ou fração trabalhando simultaneamente; os urinóis devem dispor de dispositivos de descarga de água e estar separados por baias laterais distantes entre si de pelo menos 0,60 m;
• Destinadas ao sexo feminino, devem conter uma retrete por cada grupo de 15 trabalhadoras que cessem simultaneamente o trabalho.

b) Os compartimentos, onde estão instaladas as retretes, devem possuir tiragem de ar direta para o exterior, com porta independente a abrir para fora e provida de fecho.
c) Os lavatórios devem ser providos de detergente, não irritante, e de toalhetes individuais de papel ou dispositivo de secagem de mãos.
d) A zona destinada aos vestiários deve comunicar diretamente com as cabinas de chuveiro e os lavatórios, ser separada por sexos e dispor de armários individuais munidos de fechadura ou cadeado.
e) Os chuveiros devem existir na proporção de 1/10 trabalhadores que possam vir a utilizá-los simultaneamente, com água quente e fria, separados ou de utilização separada por sexo.
f) Os trabalhadores devem ter à sua disposição, na zona de vestiário, cacifos duplos construídos com materiais laváveis, resistentes à corrosão, não porosos e impermeáveis, de forma a permitir a separação das roupas de uso pessoal e de trabalho, assim como de outros bens pessoais. As fardas de trabalho limpas são colocadas, à disposição dos trabalhadores, em equipamento adequado e localizado à entrada dos vestiários.
g) Refeitórios:

• Os estabelecimentos que empreguem 50 ou mais trabalhadores e aqueles em que lhe seja autorizado tomarem as suas refeições devem dispor de uma sala destinada exclusivamente a refeitório, com meios próprios para aquecer a comida, não comunicando diretamente com locais de trabalho, instalações sanitárias ou locais insalubres;
• A superfície dos refeitórios deve ser calculada em função do número máximo de pessoas que os possam utilizar simultaneamente, tendo em conta o seguinte:

○ 18,5 m^2 até 25 trabalhadores;
○ 18,5 m^2 + 0,65 m^2 por pessoa a mais, entre 26 e 74 trabalhadores;
○ 50 m^2 + 0,55 m^2 por pessoa a mais, entre 75 e 149 trabalhadores;
○ 92 m^2 + 0,50 m^2 por pessoa a mais, entre 150 e 499 trabalhadores;
○ 225 m^2+ 0,40 m^2 por pessoa a mais, para 500 ou mais trabalhadores.

• Devem ter mesas e cadeiras ou bancos, em número correspondente ao máximo de trabalhadores que podem utilizá-los ao mesmo tempo.

h) Os lavatórios devem ser providos de detergente, não irritante, e de toalhetes individuais de papel ou dispositivo de secagem de mãos.

2.2.13 — Iluminação

a) Deve ser assegurada uma correta intensidade de luz (natural e ou artificial) nas diferentes áreas do estabelecimento, incluindo nas zonas de armazenagem e nas vias de circulação interiores.
b) As lâmpadas existentes nas áreas de manipulação e armazenagem de géneros alimentícios devem possuir proteção antiqueda de partículas em caso de quebra.

2.2.14 — Ventilação

a) Todas as áreas do estabelecimento devem estar equipadas com sistemas de ventilação natural e ou forçada (mecânica) que garanta a exaustão de cheiros, fumos ou vapores e evite condensações e desenvolvimento de bolores, devendo o caudal médio de ar puro (ventilação) ser de pelo menos 30 a 50 m^3 por hora e por trabalhador.
b) O sistema de ventilação deve ser construído de forma a proporcionar um acesso fácil aos filtros e a outras partes que necessitem de limpeza ou de substituição.

2.2.15 — Instalação elétrica

A instalação elétrica deve cumprir as regras técnicas das instalações elétricas previstas na legislação específica aplicável, incluindo as seguintes:

a) Todas as instalações deverão estar dotadas de terra de proteção;
b) Os quadros elétricos deverão:

• Ser de fácil acesso e estar permanentemente desobstruídos;
• Ter portas fechadas à chave e dotadas de sinalização de aviso de perigo de eletrocussão;
• Ser acedidos por pessoa competente;
• Estar instalados em local que não permita a entrada de água e afastados de substâncias combustíveis e ou inflamáveis;
• Estar equipados com um disjuntor diferencial para proteção das pessoas, bem como com disjuntores magnetotérmicos para proteção da instalação contra curto-circuitos e sobreaquecimentos;
• Estar equipados com disjuntores que permitam identificar o circuito por eles alimentado.

c) As tomadas e as fichas devem ser concebidas de forma a que não seja possível o contacto direto com as partes ativas antes, durante e depois da inserção da tomada. Nos locais onde se verifique a possibilidade de contacto com a água, as infraestruturas elétricas deverão ser estanques e assegurar a proteção adequada.
d) A instalação elétrica deve encontrar-se em bom estado de conservação, nomeadamente sem fios descarnados, sem ruturas nos cabos e sem fichas ou tomadas partidas.
e) Os equipamentos de trabalho (máquinas e ferramentas elétricas portáteis) devem garantir a proteção dos trabalhadores contra os riscos de contacto direto ou indireto com a eletricidade.
f) Verificações regulares com vista a garantir o seu adequado funcionamento.

2.2.16 — Sinalização de segurança

O estabelecimento deve dispor de sinalização de segurança em todos os pontos convenientes, (sinais de saída e de emergência, sinais respeitantes a incêndios, sinais de obrigação, de proibição, de advertência de perigo, sinais para obstáculos, marcação de vias de circulação e iluminação de segurança).

2.2.17 — Águas de abastecimento

a) O estabelecimento deve dispor de uma rede de água potável quente e fria que garanta o correto abastecimento a todos os lavatórios e dispositivos de lavagem.
b) A água não potável, se for usada (no combate a incêndios, produção de vapor ou refrigeração de equipamentos) deve circular em sistemas separados, devidamente identificados, sem que haja ligação ou refluxo para o sistema de água potável.
c) A utilização da água no estabelecimento deve ser otimizada de forma a reduzir os consumos de água e os volumes de águas residuais industriais produzidas.
d) As atividades agroindustriais devem promover o uso eficiente da água, particularmente tendo em consideração as linhas de orientação do Programa Nacional para o Uso Eficiente da Água (PNUEA), aprovado pela Resolução do Conselho de Ministros n.º 113/2005, de 30 de junho.

2.2.18 — Águas residuais

a) O sistema de drenagem de águas residuais deve assegurar a correta drenagem dos pavimentos e estar munido de mecanismos que impeçam os refluxos.
b) Sempre que possível deve ser promovida a reutilização das águas residuais resultantes de processos de extração física (p. e., na indústria dos óleos vegetais), de lavagem de produtos alimentares em bruto e operações de lavagem de embalagens e vasilhame, para outros fins como sendo nas lavagens das instalações fabris, para o uso agrícola na rega e para o transporte das matérias alimentares a processar.
c) Sempre que possível deve ser promovida a reutilização de água com origem noutros processos existentes na unidade industrial ou no uso de água de qualidade inferior, para fins de lavagens de instalações e de equipamentos.

2.2.19 — Águas pluviais

Sempre que possível deve ser promovida a recolha e a utilização de águas pluviais, para fins de lavagens de instalações e de equipamentos.

2.3 — REQUISITOS DOS EQUIPAMENTOS
2.3.1 — Caraterísticas dos materiais

Todos os utensílios, aparelhos e equipamentos que entrem em contacto com os alimentos devem ser fabricados com materiais adequados.

2.3.2 — Requisitos de instalação dos equipamentos

a) Os equipamentos devem estar instalados de forma a permitir a limpeza da área circundante, devendo os intervalos entre máquinas e outros materiais ter uma largura mínima de 0,60 m.
b) Sempre que sejam utilizadas estantes, designadamente nas áreas de armazenagem, estas devem estar estruturadas em função das cargas

previstas e estar afixadas às paredes e pavimento de forma a garantir sua estabilidade.

c) Os equipamentos e máquinas ruidosas devem dispor de elementos para redução de ruído na fonte (silenciadores, atenuadores, blocos de inércia, elementos antivibráticos) e devem estar isolados

2.3.3 — Lavatórios dos locais de manipulação dos géneros alimentícios

a) Devem existir lavatórios de mãos localizados pelo menos nos seguintes locais: locais onde são manuseados e embalados os ovos e de venda ao público.

b) Os lavatórios devem ser dotados de água potável quente e fria, de sistema de acionamento não manual e devem drenar diretamente para a rede de esgotos, mediante ligação dotada de sifão.

c) Junto dos lavatórios devem existir dispositivos dispensadores de detergente e desinfetante das mãos, toalhetes individuais de papel ou dispositivo de secagem de mãos. No caso de serem usados toalhetes individuais, deve existir um contentor para colocação dos mesmos após utilização.

2.3.4 — Dispensador de água potável

O estabelecimento deve dispor de dispensador de água potável, sendo proibido o uso de copos coletivos.

2.3.5 — Contentores para colocação de subprodutos

O estabelecimento deve dispor de contentores para o acondicionamento de subprodutos, constituídos por materiais laváveis e desinfetáveis. Os contentores devem ser estanques, munidos de tampa e devem ostentar a menção "Categoria 3" e "Não destinado ao consumo humano".

2.3.6 — Equipamento técnico de classificação e manuseamento dos ovos

O estabelecimento deve estar munido dos seguintes equipamentos:

a) Equipamento de miragem, permanentemente assistido ou automático, que permite examinar separadamente a qualidade do ovo, ou outro equipamento adequado. Caso se utilize uma máquina automática que assegure a verificação luminosa, a triagem e a classificação, o equipamento deve incluir um ovoscópio autónomo;

b) Dispositivos de medição da altura da câmara-de-ar;

c) Equipamento para classificar os ovos em função do peso (exceto se trabalhar exclusivamente para a indústria alimentar e não alimentar);

d) Uma ou várias balanças homologadas para a pesagem de ovos;

e) Equipamento para marcação de ovos.

2.3.7 — Embalagens

Os materiais de acondicionamento e embalagem não são reutilizáveis.

2.3.8 — Outros requisitos específicos em matéria de equipamentos

2.3.8.1 — Equipamentos a gás/termoacumulador

a) Os esquentadores devem ser instalados em locais ventilados, com exaustão de gases e fumos para o exterior e não devem ser instalados em locais fechados, nomeadamente em casas de banho, dispensas e garagens.

b) A eventual armazenagem de garrafas de GPL deverá satisfazer as seguintes condições:

• É apenas permitida a existência de garrafas de GPL amovíveis, cheias ou vazias, desde que a sua capacidade global não exceda 1,500 dm^3, por metro quadrado de área útil da oficina ou nave industrial;

• No caso de utilização de garrafas amovíveis com capacidade unitária inferior a 30 dm^3, estas não devem ser agrupadas em mais de quatro unidades por grupo.

• É proibido o uso de garrafas de GPL em espaços situados abaixo da cota do piso 0, (caves ou subcaves) por força da sua densidade ser maior do que a do ar.

• Caso a quantidade de GPL armazenada esteja sujeita a controlo prévio/licenciamento, o mesmo deve ser obtido nos termos da legislação aplicável.

c) Caso seja instalado termoacumulador, o industrial deverá estar na posse de termo de responsabilidade técnica de montagem, garantindo-se a utilização da proteção diferencial de alta sensibilidade.

2.3.8.2 — Máquinas

As máquinas instaladas devem satisfazer as exigências essenciais de segurança e saúde aplicáveis, incluindo declaração CE de conformidade, marcação CE e manual de instruções em português.

2.3.8.3 — Verificações periódicas e extraordinárias dos equipamentos de trabalho

Devem ser asseguradas verificações periódicas e extraordinárias dos equipamentos de trabalho, incluindo o bom estado das fichas e o isolamento dos condutores, devendo estar disponíveis registos que evidenciem o cumprimento deste requisito, bem como os respetivos relatórios.

2.3.8.4 — Elevação e transporte de materiais

Devem ser utilizados meios técnicos apropriados na carga, descarga, circulação, transporte e armazenagem de materiais de modo a evitar, tanto quanto possível os esforços físicos.

2.3.8.5 — Elementos móveis dos equipamentos de trabalho

Os elementos móveis dos equipamentos de trabalho que possam causar acidentes por contacto mecânico devem ter protetores que impeçam o acesso às zonas perigosas ou dispositivos que interrompam o movimento dos elementos móveis antes do acesso a essas zonas.

2.3.8.6 — Equipamentos de proteção individual

Os equipamentos de proteção individual contra os riscos resultantes das operações efetuadas devem encontrar-se disponíveis para os trabalhadores. Estes equipamentos devem ser distribuídos individualmente e, mantidos em adequadas condições de conservação e higiene.

2.3.8.7 — Material de primeiros socorros

O estabelecimento deve dispor de material de primeiros socorros de fácil acesso e devidamente sinalizado.

2.3.8.8 — Equipamentos de deteção e combate a incêndios

Sem prejuízo do cumprimento dos requisitos técnicos fixados no Regulamento Técnico de Segurança contra Incêndios em Edifícios e da adoção das medidas de autoproteção mínimas exigíveis, em função da categoria de risco por utilização-tipo:

a) Devem existir meios de deteção adequados em zonas de produção e armazenagem;

b) Os meios de combate a incêndios devem estar disponíveis, ser os adequados, encontrarem-se sinalizados e em condições operacionais.

c) Na ausência de outro critério de dimensionamento devidamente justificado, os extintores devem ser calculados à razão de:

• 18 L de agente extintor padrão por 500 m^2 ou fração de área de pavimento do piso em que se situem;

• Um por cada 200 m^2 de pavimento do piso ou fração, com um mínimo de dois por piso.

d) Os extintores devem ser convenientemente distribuídos, sinalizados sempre que necessário e instalados em locais bem visíveis, colocados em suporte próprio de modo a que o seu manípulo fique a uma altura não superior a 1,2 m do pavimento e localizados preferencialmente:

• Nas comunicações horizontais ou, em alternativa, no interior das câmaras corta-fogo, quando existam;

• No interior dos grandes espaços e junto às suas saídas.

2.4 — ASPETOS OPERACIONAIS

2.4.1 — Higiene e Segurança Alimentar

2.4.1.1 — Procedimentos baseados no sistema HACCP ([1])

O industrial deve estabelecer um procedimento ou procedimentos baseados nos princípios HACCP. Deve existir uma abordagem fundamentada aos perigos envolvidos, nomeadamente a sua identificação, avaliação e formas de controlo e registo ([2]).

2.4.1.2 — Pré-requisitos do sistema HACCP

Para efeitos de execução do disposto do ponto anterior, o industrial deve:

a) Definir um fluxograma, que inclua a descrição das operações ([3]);

b) Dispor de planta com marcação dos circuitos funcionais de pessoal, géneros alimentícios, matérias subsidiárias (material de acondicionamento e embalagem), subprodutos e da rede de águas e esgotos;

c) Definir procedimentos de controlo de receção dos ovos. No caso dos materiais de acondicionamento e embalagem, o controlo deve assegurar que os materiais são próprios para entrar em contacto com os géneros alimentícios;

d) Definir procedimentos de higienização e desinfeção das instalações, equipamentos e utensílios;

e) Definir procedimentos de controlo do acesso às instalações por parte de animais domésticos e pragas;

f) Definir um plano de controlo analítico, de acordo com a análise de risco;

g) Definir procedimentos de supervisão e instrução e ou formação do pessoal que manuseia os ovos, em matéria de higiene dos géneros alimentícios;
h) Implementar boas práticas de fabrico.

2.4.1.3 — Rastreabilidade

O industrial deve definir procedimentos que permitam identificar os fornecedores de ovos e identificar os operadores a quem tenham sido fornecidos os seus produtos, de forma a assegurar a rastreabilidade.

2.4.1.4 — Subprodutos

Constituem subprodutos de origem animal os ovos partidos, cascas de ovos, ovos impróprios para consumo e ovos que por razões comerciais não se destinem ao consumo humano.
Os subprodutos devem ser recolhidos e colocados em contentores que devem ser limpos e desinfetados após cada utilização (*vide ponto 2.3.5*).
Os subprodutos devem ser encaminhados para estabelecimentos aprovados ou registados, que constam das listas divulgadas no sítio da Direção-Geral de Alimentação e Veterinária em:

http://www.dgv.min-agricultura.pt/portal/page/portal/DGV/generic os?generico=157838&cboui=157838

O transporte de ovos partidos destinados à produção de matérias para alimentação animal deve ser efetuado a uma temperatura máxima de 7°C. Os veículos utilizados no transporte refrigerado devem garantir a manutenção de uma temperatura adequada durante todo o transporte e permitir que a temperatura seja monitorizada.
Durante o transporte, os subprodutos animais referidos no parágrafo anterior devem ser acompanhados da guia de acompanhamento de subprodutos de origem animal modelo 376/DGV, que deve ser emitida pelo estabelecimento de origem dos mesmos.

2.4.1.5 — Disposições relativas ao controlo da Salmonela

O estabelecimento deve assegurar que apenas são recebidos ovos provenientes de bandos negativos à Salmonela. Nos casos em que não seja possível evitar a receção de ovos provenientes de bandos sob restrições sanitárias, por questões estruturais inerentes aos pavilhões de produção, deve ser garantida a separação desses ovos em relação aos provenientes de bandos negativos, de modo a impedir a contaminação cruzada.

2.4.2 — Segurança e Saúde no Trabalho
2.4.2.1 — Organização dos serviços de saúde e segurança no trabalho

O industrial deve organizar os serviços de segurança e saúde no trabalho de acordo com as seguintes modalidades, previstas no artigo 74.º da Lei n.º 102/2009, de 10 de setembro:

a) Serviço externo ([4]),
ou, quando legalmente admitido,
b) Regime simplificado (atividade de segurança exercida pelo empregador ou por trabalhador designado). ([5])
c) Serviço comum

O serviço comum deve ser instituído por acordo, que deve ser celebrado por escrito, entre várias empresas ou estabelecimentos (pertencentes a sociedades que não se encontrem em relação de grupo nem sejam abrangidas pela obrigatoriedade de serviços internos) e contemplam exclusivamente os trabalhadores por cuja segurança e saúde os empregadores subscritores do acordo sejam responsáveis.
O acordo referido, carece de autorização da Autoridade para as Condições do Trabalho, (no âmbito da segurança no trabalho) e da Direção Geral da Saúde (no âmbito da saúde no trabalho).

d) Serviço interno

Este serviço deve ser instituído pelo empregador, abrange exclusivamente os trabalhadores por cuja segurança aquele é responsável, faz parte da estrutura da empresa e funciona na sua dependência.
Esta modalidade é obrigatória para estabelecimentos com mais de 400 trabalhadores ou (conjunto de estabelecimentos distanciados daquele que ocupa maior número de trabalhadores e que, com este, tenham pelo menos 400 trabalhadores) ou para estabelecimentos (ou conjunto de estabelecimentos) que desenvolvam atividades de risco elevado a que estejam expostos pelo menos 30 trabalhadores.
Qualquer que seja a modalidade adotada, a empresa ou o estabelecimento, deve ter uma estrutura interna que assegure as atividades de primeiros socorros, de combate a incêndios e de evacuação de instalações, as medidas que devem ser adotadas e a identificação dos trabalhadores responsáveis pela sua aplicação, bem como assegurar os contactos necessários com as entidades externas competentes para realizar aquelas operações e as de emergência médica.

2.4.2.2 — Condições de temperatura e humidade

As condições de temperatura e humidade dos locais de trabalho devem ser mantidas dentro dos limites convenientes para evitar danos na saúde dos trabalhadores e a inviabilidade dos ovos.

2.4.2.3 — Condições ergonómicas

A Ergonomia visa a conceção e ou correção de sistemas, máquinas e postos de trabalho que sejam seguros e eficientes, adaptando o trabalho ao Homem e tendo como objetivo fundamental, o aumento da segurança, saúde e conforto do trabalhador, contribuindo assim para o aumento da eficiência organizacional, pelo que:

a) A disposição e dimensionamento dos postos de trabalho devem ser adequados às exigências das tarefas a executar;
b) Devem ser adotados os meios técnicos e organizacionais para reduzir os esforços nas atividades de manuseamento de cargas, bem como a repetibilidade de tarefas

2.4.2.4 — Prevenção de riscos profissionais

O estabelecimento deve dispor de um plano escrito de prevenção de riscos profissionais, integrando a todos os níveis e, para o conjunto das atividades da empresa, a avaliação dos riscos e as respetivas medidas de prevenção.
Deve ser assegurada a formação, informação e sensibilização dos trabalhadores em matéria de exposição ao risco profissional.
Na tabela seguinte, identificam-se as seguintes medidas preventivas:

ATIVIDADES	MEDIDAS PREVENTIVAS
RECEÇÃO E ARMAZENAGEM DE OVOS E OUTROS MATERIAIS (EMBALAGENS)	• UTILIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS AUXILIARES PARA A MOVIMENTAÇÃO MANUAL DE CARGAS, QUANDO ESTA FOR SUPERIOR A 20 KG; • ORGANIZAÇÃO DO TRABALHO (CIRCUITOS DAS MATÉRIAS PRIMAS E ROTATIVIDADE); • DEFINIR E IMPLEMENTAR REGRAS DE ARMAZENAGEM (O EMPILHAMENTO DE MATERIAIS, DEVE SER FEITO DE FORMA SEGURA, TENDO EM ATENÇÃO QUE ESTES DEVEM SER EMPILHADOS SOBRE BASES RESISTENTES, NÃO DEVENDO A SUA ALTURA COMPROMETER A ESTABILIDADE DA PILHA, A DISTRIBUIÇÃO DA LUZ NATURAL OU ARTIFICIAL, A CIRCULAÇÃO NAS VIAS DE PASSAGEM, O FUNCIONAMENTO EFICAZ DE EQUIPAMENTOS OU DE MATERIAL DE LUTA CONTRA INCÊNDIOS, NÃO DEVENDO EXISTIR ELEMENTOS SALIENTES QUE POSSAM CAUSAR EMBATES OU TROPEÇÕES); • COLOCAR EQUIPAMENTOS PARA CORRETA ARMAZENAGEM DOS MATERIAIS.
SELEÇÃO, CALIBRAÇÃO, CLASSIFICAÇÃO.	• ORGANIZAÇÃO DO TRABALHO (CIRCUITOS DAS MATÉRIAS PRIMAS E ROTATIVIDADE);
ACONDICIONAMENTO E EMBALAGEM	• ALTURA DOS PLANOS DE TRABALHO (MESAS, BANCADAS, TAPETES ROLANTES) ADEQUADA ÀS TAREFAS E AOS OPERADORES.

ATIVIDADES	MEDIDAS PREVENTIVAS
ARMAZENAGEM	• O EMPILHAMENTO DE MATERIAIS, DEVE SER FEITO DE FORMA SEGURA, TENDO EM ATENÇÃO QUE OS MATERIAIS DEVEM SER EMPILHADOS SOBRE BASES RESISTENTES, NÃO DEVENDO A SUA ALTURA COMPROMETER A ESTABILIDADE DA PILHA, A DISTRIBUIÇÃO DA LUZ NATURAL OU ARTIFICIAL, A CIRCULAÇÃO NAS VIAS DE PASSAGEM, O FUNCIONAMENTO EFICAZ DE EQUIPAMENTOS OU DE MATERIAL DE LUTA CONTRA INCÊNDIOS, E NÃO DEVENDO EXISTIR ELEMENTOS SALIENTES QUE POSSAM CAUSAR EMBATES OU TROPEÇÕES; • ORGANIZAÇÃO DO TRABALHO (CIRCUITOS DAS MATÉRIAS PRIMAS E ROTATIVIDADE).
LIMPEZA DE EQUIPAMENTOS E INSTALAÇÕES (UTILIZAÇÃO DE DESINFETANTES E DETERGENTES).	• DISPONIBILIZAÇÃO DE FICHAS DE DADOS DE SEGURANÇA DOS PRODUTOS; • ADEQUADA ARMAZENAGEM E ROTULAGEM; • UTILIZAÇÃO DE SISTEMAS DE ASPIRAÇÃO COM FILTRAÇÃO ADEQUADA; • DISPONIBILIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL ADEQUADOS.
SERVIÇOS ADMINISTRATIVOS	• CONCEÇÃO DOS POSTOS DE TRABALHO DE MODO A SEREM RESPEITADOS OS PRINCÍPIOS ERGONÓMICOS, DE CONFORTO TÉRMICO, ILUMINAÇÃO E QUALIDADE DO AR.

2.4.3 — Ambiente

2.4.3.1 — Recursos hídricos

a) Caso o estabelecimento utilize água proveniente de captação própria de águas superficiais ou subterrâneas ([6]) deve dispor de título de utilização de recursos hídricos, ou do correspondente título padronizado, se aplicável, ou parecer positivo à comunicação prévia, emitido pela Agência Portuguesa do Ambiente.

b) O disposto na alínea anterior deve ter em consideração o artigo 2.º do Decreto-Lei n.º 306/2007, de 27 de agosto, uma que a qualidade da água utilizada para fabrico, transformação, conservação ou comercialização de produtos ou substâncias, assim como a utilizada na limpeza de superfícies, objetos e materiais que podem estar em contacto com os alimentos deve ser igual à exigida para o consumo humano, exceto quando a utilização dessa água não afeta a salubridade do género alimentício na sua forma acabada. A utilização de captações próprias para os processos que interfiram com a salubridade dos alimentos só é permitida se não houver a possibilidade de ligação à rede pública de abastecimento, devendo ser implementado neste caso um sistema de tratamento necessário, ou nos casos das indústrias já existentes desde que possuam um sistema de tratamento que comprovadamente produz uma água equiparada à definida no Decreto-Lei n.º 306/2007.

c) Se o estabelecimento estiver ligado ao sistema público de drenagem de águas residuais, deve dispor de autorização expressa da respetiva entidade gestora, conforme disposto no artigo 54.º do Decreto-Lei n.º 226-A/2007, de 31 de maio.

d) No caso de rejeição de águas residuais no meio hídrico ou no solo (sistema autónomo doméstico seguido de órgão de infiltração no terreno), o estabelecimento deve dispor de título de utilização de recursos hídricos emitido pela Agência Portuguesa do Ambiente ou, no caso de rejeição águas residuais domésticas no solo, e se tal for a opção do industrial, do correspondente título padronizado, nos casos aplicáveis.

e) No caso do estabelecimento se localizar em terrenos do domínio hídrico deve dispor de título de utilização de recursos hídricos emitido pela Agência Portuguesa do Ambiente.

f) Os pedidos de emissão de título de utilização de recursos hídricos devem ser submetidos no Sistema Integrado de Licenciamento do Ambiente (SILiAmb) em https://siliamb.apambiente.pt.

2.4.3.2 — Resíduos

a) Sempre que o estabelecimento produza resíduos que não possam ser equiparados a resíduos urbanos (resíduos que pela sua natureza e composição são semelhantes aos resíduos provenientes de habitações e cuja produção diária não ultrapassa 1100 litros), deve ser assegurada, na gestão dos mesmos o cumprimento do disposto no Decreto-Lei n.º 178/2006, de 5 de setembro, alterado e republicado pelo Decreto-Lei n.º 73/2011, de 17 de junho, nomeadamente:

I. Adoção de medidas de gestão de substâncias, materiais ou produtos, quando aplicável, destinadas a reduzir a quantidade, a perigosidade e os impactes adversos no ambiente e na saúde humana dos resíduos produzidos;

II. Separação dos resíduos na origem, por fluxos e fileiras, de forma a promover a sua valorização;

III. Armazenamento dos resíduos produzidos de modo a não provocar danos para o ambiente, nem para a saúde humana, instalando-se, sempre que necessário, sistemas de contenção/retenção secundária de eventuais escorrências e ou derrames;

IV. Encaminhamento dos resíduos produzidos para operadores autorizados para a sua valorização ou eliminação, assegurando que o seu transporte é acompanhado, até à entrada em vigor das e-GAR (Guia de Acompanhamento de Resíduos Eletrónica), por guia preenchida em triplicado, em Modelo n.º 1428 da Imprensa Nacional-Casa da Moeda;

V. Registo no sistema integrado de registo eletrónico de resíduos (SIRER) a efetuar no prazo de um mês após o inicio da atividade ou do funcionamento do estabelecimento, bem como registo anual da informação relativa à produção de resíduos, por código da Lista Europeia de Resíduos, até 31 de março do ano seguinte ao do ano civil a reportar caso o estabelecimento produza qualquer quantidade de resíduos perigosos ou produza resíduos não urbanos e empregue mais de 10 trabalhadores.

b) Aderir a um sistema de gestão que assegure o cumprimento do princípio da responsabilidade alargada do produtor.

2.4.3.3 — Ruído ambiente

O Regulamento Geral do Ruído (RGR), aprovado pelo Decreto-Lei n.º 9/2007, de 17 de janeiro, será aplicável às instalações agroindustriais caso estas consubstanciem, no caso de alterações de uma instalação existente, ou venham a consubstanciar, no caso de novas instalações, o conceito de "atividade ruidosa permanente" conforme definição constante da alínea *a*) do artigo 3.º do RGR. Ou seja, o ruído produzido pela instalação existente, terá de ser, pelo menos, audível (avaliação qualitativa) junto de um ou mais recetores sensíveis (edifício habitacional, escolar, hospitalar ou similar ou espaço de lazer, com utilização humana). Caso a condição anterior se verifique, deve evidenciar o cumprimento dos requisitos acústicos estabelecidos no n.º 1 do artigo 13.º do RGR, apresentando à entidade coordenadora do licenciamento uma avaliação acústica (n.º 9 do artigo 13.º do RGR) que reveste a forma de ensaio acústico a realizar junto do ou no recetor e, caso aplicável, a apresentação de medidas de prevenção e controlo do ruído.

Para novas instalações, terá que ser realizado um estudo previsional que demonstre a viabilidade do cumprimento dos requisitos acústicos estabelecidos no n.º 1 do artigo 13.º do RGR sob condições normais de funcionamento da instalação agroindustrial.

2.5 — FLEXIBILIDADE

Eventuais desvios às condições de instalação e exploração constantes do presente título poderão ser admitidos, uma vez demonstrada pelo industrial a sua compatibilidade com os objetivos relativos à segurança alimentar, segurança e saúde no trabalho e ambiente prosseguidos pela legislação aplicável.

([1]) HACCP — Hazard Analysis and Critical Control Points (em português "APPCC — Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo") é um método sistemático e documentado de controlo de segurança alimentar, concebido para prevenir, eliminar e ou detetar perigos.

([2]) Devem ser consideradas as recomendações constantes no documento de orientação sobre a aplicação de procedimentos baseados nos princípios HACCP e sobre a simplificação da aplicação dos princípios HACCP, disponível em http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_haccp_pt.pdf.

([3]) O fluxograma constante no anexo II é meramente indicativo.

([4]) O serviço externo é desenvolvido por entidade autorizada pela ACT (no âmbito da segurança no trabalho) e pela DGS (no âmbito da saúde no trabalho) que, mediante contrato com o empregador, por escrito, realiza as atividades principais (descritas no artigo n.º 98.º da Lei n.º 102/2009, de 10 de setembro), que visam prevenir os riscos profissionais e promover a segurança e saúde dos trabalhadores.

([5]) No estabelecimento ou conjunto de estabelecimentos distanciados até 50 km do de maior dimensão, que empregue no máximo 9 trabalhadores, as atividades de segurança no trabalho podem ser exercidas diretamente pelo próprio empregador, ou por um ou mais trabalhadores designados, se possuírem formação adequada, dispuserem de tempo e de meios e permanecerem habitualmente no estabelecimento. O exercício desta atividade depende de autorização expressa da ACT a requerer em modelo próprio disponível no sítio eletrónico desta entidade.

([6]) No caso de abastecimento de água para consumo humano, só é admissível o recurso a este tipo de captação se a rede pública não se encontrar disponível, ou seja, se a mesma se encontrar a uma distância superior a 20 metros do estabelecimento a servir.

ANEXOS

I — LEGISLAÇÃO

❖ SISTEMA DA INDÚSTRIA RESPONSÁVEL

• Decreto-Lei n.º 169/2012, de 1 de agosto

Aprova o Sistema da Indústria Responsável (SIR)

❖ SEGURANÇA ALIMENTAR

• Regulamento (CE) n.º 178/2002, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro

Estabelece os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios

• Regulamento (CE) n.º 852/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril,

Relativo à higiene dos géneros alimentícios

• Regulamento (CE) n.º 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril

Estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal

• Regulamento (CE) n.º 2073/2005, da Comissão, de 15 de novembro

Relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios

• Regulamento (CE) n.º 1069/2009, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de outubro

Define regras sanitárias relativas a subprodutos animais e produtos derivados não destinados ao consumo humano

• Regulamento (UE) n.º 142/2011, da Comissão, de 25 de fevereiro

Aplica o Regulamento (CE) n.º 1069/2009

• Regulamento (CE) n.º 1234/2007 do Conselho de 22 de outubro de 2007

Estabelece uma organização comum dos mercados agrícolas e disposições específicas para certos produtos agrícolas

• Regulamento (CE) n.º 589/2008 da Comissão de 23 de junho 2008

Estabelece as regras de execução do Regulamento (CE) n.º 1234/2007 no que respeita às normas de comercialização dos ovos

• Edital n.º 1 — Controlo de Salmonelas em ovos para consumo

Estabelece disposições em matéria de controlo de Salmonela em ovos para consumo

❖ SEGURANÇA E SAÚDE NO TRABALHO

• Portaria n.º 53/71 de 3 de fevereiro

Aprova o Regulamento Geral de Segurança e Higiene do Trabalho nos Estabelecimentos Industriais

• Portaria n.º 702/80, de 22 de setembro

Altera a Portaria n.º 53/71 de 03 de fevereiro, que aprova o Regulamento Geral de Segurança e Higiene do Trabalho nos Estabelecimentos Industriais

• Portaria n.º 1081/91, de 24 de outubro

Estabelece regras uniformes de fabrico e de montagem de termoacumuladores elétricos

• Decreto-Lei n.º 347/93, de 1 de outubro

Estabelece as prescrições mínimas de segurança e de saúde nos locais de trabalho

• Portaria n.º 987/93, de 6 de outubro

Estabelece a regulamentação das prescrições mínimas de segurança e saúde nos locais de trabalho

• Decreto-Lei n.º 330/93, de 25 de setembro

Estabelece as prescrições mínimas de segurança e de saúde na movimentação manual de cargas.

• Decreto-Lei n.º 348/93, de 1 de outubro

Estabelece as prescrições mínimas de segurança e de saúde dos trabalhadores na utilização de equipamentos de proteção individual

• Decreto-Lei n.º 141/95, de 14 de junho

Estabelece as prescrições mínimas para a sinalização de segurança e de saúde no trabalho

• Portaria n.º 1456-A/95, de 11 de dezembro

Regulamenta as prescrições mínimas de colocação e utilização da sinalização de segurança e de saúde no trabalho

• Portaria n.º 460/2001, de 8 de maio

Aprova o Regulamento de Segurança das Instalações de Armazenagem de GPL com capacidade até 200 m^3

• Despacho n.º 22 333/2001, de 30 de outubro

Aprova a instrução técnica complementar para reservatórios de GPL

• Decreto-Lei n.º 236/2003, de 30 de setembro

Estabelece as prescrições mínimas destinadas a promover a melhoria da proteção da segurança e da saúde dos trabalhadores suscetíveis de exposição a riscos derivados de atmosferas explosivas no local de trabalho.

• Decreto-Lei n.º 50/2005, de 25 de fevereiro

Estabelece as prescrições mínimas de segurança e de saúde para a utilização pelos trabalhadores de equipamentos de trabalho,

• Decreto-Lei n.º 226/2005, de 28 de dezembro

Estabelece os procedimentos de aprovação das regras técnicas das instalações elétricas de baixa tensão

• Portaria n.º 949-A/2006, de 29 de dezembro

Aprova as Regras Técnicas das Instalações Elétricas de Baixa Tensão

• Decreto-Lei n.º 220/2008, de 12 de novembro

Estabelece o regime jurídico da segurança contra incêndios em edifícios, abreviadamente designado por SCIE

• Portaria n.º 1532/2008, de 29 de dezembro

Aprova o Regulamento Técnico de Segurança contra Incêndio em Edifícios (SCIE)

• Lei n.º 102/2009, de 10 de setembro

Regulamenta o regime jurídico da promoção e prevenção da segurança e saúde no trabalho

• Decreto-Lei n.º 90/2010, de 22 de julho

Aprova o novo regulamento de instalação, de funcionamento, de reparação e de alteração de equipamentos sob pressão

• Informação Técnica n.º 1/2010 da Direção-Geral de Saúde

Conteúdo da mala/caixa/armário de primeiros socorros (disponível em www.dgs.pt, micro site de saúde ocupacional)

• Documento de Referência da Segurança e Saúde do Trabalho (SST): ACT/DGS, dezembro, 2013

Atuação dos Industriais no âmbito do SIR

❖ **AMBIENTE**

▪ **Recursos Hídricos**

• Lei n.º 58/2005, de 29 de dezembro, alterada e republicada pelo Decreto-Lei n.º 130/2012 de 22 de junho

Aprova a Lei da Água, estabelecendo as bases e o quadro institucional para a gestão sustentável das águas.

• Decreto-Lei n.º 226-A/2007, de 31 de maio

Estabelece o regime da utilização dos recursos hídricos

• Portaria n.º 1450/2007 de 12 de novembro

Fixa as regras do regime de utilização dos recursos hídricos

• Decreto-Lei n.º 97/2008 de 11 de junho

Estabelece o regime económico e financeiro dos recursos hídricos

• Decreto-Lei n.º 306/2007 de 27 de agosto

Estabelece o regime da qualidade da água destinada ao consumo humano

▪ **Resíduos**

• Decreto-Lei n.º 178/2006, de 5 de setembro, alterado e republicado pelo Decreto-Lei n.º 73/2011, de 17 de junho

Estabelece o regime geral da gestão de resíduos

• Portaria n.º 335/97, de 16 de maio

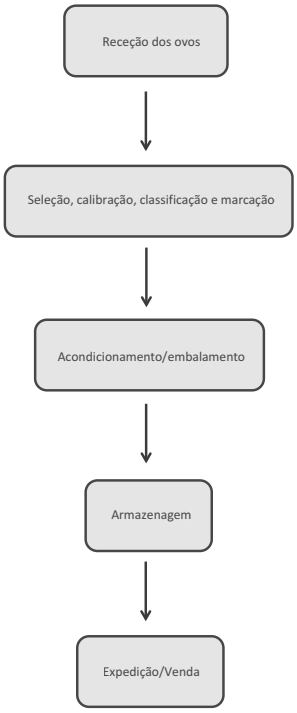
Fixa as regras a que fica sujeito o transporte de resíduos dentro do território nacional

▪ **Ruído Ambiente**

• Decreto-Lei n.º 9/2007, de 17 de janeiro

Regulamento Geral do Ruído

II — FLUXOGRAMA DA ATIVIDADE (indicativo)



SISTEMA DA INDÚSTRIA RESPONSÁVEL (SIR)

TÍTULO PADRONIZADO INTEGRADO (TPI)

FABRICO DE ALIMENTOS COMPOSTOS PARA ANIMAIS QUE NÃO UTILIZE MATÉRIAS-PRIMAS DE ORIGEM ANIMAL

NOTA PRÉVIA

• O Título Padronizado Integrado (TPI) de instalação e exploração de estabelecimento industrial de fabrico de alimentos para animais que não utilize matérias-primas de origem animal (adiante designado por título), contém as condições padrão de instalação e exploração de estabelecimento industrial nos domínios da segurança alimentar, segurança e saúde no trabalho e ambiente para efeitos de exercício desta atividade.

• A adesão ao título de instalação e exploração de estabelecimento industrial de fabrico de alimentos para animais que não utilize matérias-primas de origem animal constitui uma opção do industrial, a qual, uma vez exercida, o habilita ao exercício desta atividade mediante o cumprimento das condições padrão definidas no presente título, sem prejuízo da respetiva eficácia estar condicionada:

▪ À obtenção prévia, do alvará de utilização emitido pela câmara territorialmente competente ou verificado o respetivo deferimento tácito. O título de utilização em referência deverá reportar expressamente o uso industrial da instalação, salvo os estabelecimentos industriais enquadráveis na parte 2-A e ou 2-B do Anexo I ao SIR, em que se aplicam os critérios fixados no n.º 6 e 7 do art.º 8.º do SIR;

▪ À apreciação positiva de cópia da apólice de seguro de responsabilidade civil aplicável aos estabelecimentos tipo 2, como previsto no artigo 4.º do SIR.

• A adesão ao título de instalação e exploração de estabelecimento industrial de fabrico de alimentos para animais que não utilize matérias-primas de origem animal não dispensa a aprovação do estabelecimento em causa pela autoridade responsável, mediante vistoria a realizar previamente ao início de exploração, em cumprimento do disposto no artigo 13.º do Regulamento (CE) n.º 183/2005 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 12 de janeiro, no caso de fabrico de alimentos compostos que contenham aditivos das seguintes categorias:

(i) Aditivos zootécnicos, grupo funcional dos outros aditivos zootécnicos e ou
(ii) Coccidiostáticos e histomonostáticos.

• Pode solicitar a aplicação deste título qualquer operador que submeta um processo de licenciamento enquadrável nos regimes de comunicação prévia com prazo e mera comunicação prévia.

Índice

1 — ÂMBITO DE APLICAÇÃO
2 — CONDIÇÕES PADRÃO DE INSTALAÇÃO E EXPLORAÇÃO
2.1 — ENQUADRAMENTO LEGAL
2.2 — REQUISITOS DAS INSTALAÇÕES
2.2.1 — Princípios gerais
2.2.2 — Localização
2.2.3 — Conceção
2.2.4 — Requisitos Dimensionais
2.2.5 — Pavimento
2.2.6 — Paredes
2.2.7 — Tetos
2.2.8 — Portas
2.2.9 — Janelas
2.2.10 — Vias normais e de emergência
2.2.11 — Cais e rampas de carga
2.2.12 — Silos
2.2.12.1 — Regras básicas de segurança a observar em espaços confinados
2.2.13 — Instalações sociais
2.2.14 — Iluminação
2.2.15 — Ventilação
2.2.16 — Instalação elétrica
2.2.17 — Sinalização de segurança
2.2.18 — Águas de abastecimento
2.2.19 — Águas residuais
2.2.20 — Águas pluviais
2.3 — REQUISITOS DOS EQUIPAMENTOS
2.3.1 — Características dos materiais
2.3.2 — Requisitos de instalação dos equipamentos

2.3.3 — Dispensador de água potável
2.3.4 — Equipamento para lavagem e desinfeção do calçado
2.3.5 — Acondicionamento
2.3.6 — Outros requisitos específicos em matéria de equipamentos
2.3.6.1 — Balanças e equipamentos de medição
2.3.6.2 — Máquinas
2.3.6.3 — Verificações periódicas e extraordinárias dos equipamentos de trabalho
2.3.6.4 — Misturadoras
2.3.6.5 — Sistema de proteção dos equipamentos
2.3.6.6 — Elevação e transporte de materiais
2.3.6.7 — Equipamentos de proteção individual
2.3.6.8 — Material de primeiros socorros
2.3.6.9 — Equipamentos de deteção e combate a incêndios
2.4 — ASPETOS OPERACIONAIS
2.4.1 — Higiene e Segurança Alimentar
2.4.1.1 — Procedimentos baseados no sistema HACCP
2.4.1.2 — Pré-requisitos do sistema HACCP
2.4.1.3 — Rastreabilidade
2.4.2 — Segurança e Saúde no Trabalho
2.4.2.1 — Organização dos serviços de saúde e segurança no trabalho
2.4.2.2 — Condições de temperatura e humidade
2.4.2.3 — Condições ergonómicas
2.4.2.4 — Atmosferas explosivas
2.4.2.5 — Prevenção de riscos profissionais
2.4.3 — Ambiente
2.4.3.1 — Águas de abastecimento
2.4.3.2 — Resíduos
2.4.3.3 — Ruído ambiente
2.5 — FLEXIBILIDADE
ANEXOS
I — LEGISLAÇÃO

❖ **SISTEMA DA INDÚSTRIA RESPONSÁVEL**
❖ **ALIMENTAÇÃO ANIMAL e SEGURANÇA ALIMENTAR**
❖ **SEGURANÇA E SAÚDE NO TRABALHO**
❖ **AMBIENTE**

II — FLUXOGRAMA
Texto de apoio ao Fluxograma

1 — ÂMBITO DE APLICAÇÃO

1.1 — O presente título é aplicável à atividade de fabrico de alimentos para animais que não contenham matérias-primas de origem animal, enquadrável nas CAE 10912, 10913 e 10920 exercidas em estabelecimento industrial de tipo 2 ou 3, na aceção do artigo 11.º do SIR.

1.2 — Quando o estabelecimento industrial se enquadrar no tipo 2 e se encontrar abrangido pelo regime de jurídico de emissão de gases com efeito de estufa, ou pelo regime jurídico das operações de gestão de resíduos, em caso de adesão ao presente título, deverá ainda obter, respetivamente, o título de emissão de gases com efeito de estufa (TEGEE) ou o alvará ou parecer para as operações de gestão de resíduos, nos termos das respetivas legislações aplicáveis.

1.3 — A atividade de fabrico de alimentos para animais que não utilizem matérias-primas de origem animal compreende o processo que se inicia com a receção de matérias-primas para alimentação animal, que prossegue com a sua mistura de acordo com formulação adequada, o respetivo processamento tecnológico, se aplicável, o embalamento, o armazenamento e a expedição/distribuição dos alimentos.

2 — CONDIÇÕES PADRÃO DE INSTALAÇÃO E EXPLORAÇÃO

2.1 — ENQUADRAMENTO LEGAL

A listagem da legislação de enquadramento das condições padrão abaixo definidas consta em anexo ao presente título.

2.2 — REQUISITOS DAS INSTALAÇÕES

2.2.1 — Princípios gerais

O estabelecimento industrial deve ser concebido de forma a assegurar a segurança e qualidade dos alimentos para animais produzidos, bem como a segurança e a saúde dos trabalhadores e a proteção do ambiente, devendo o respetivo projeto de construção ser elaborado na perspetiva de:

a) Permitir um circuito de marcha em frente;
b) Permitir uma correta circulação dos produtos, das operações e dos operadores;
c) Evitar contaminações externas e ou cruzadas;
d) Permitir a manutenção, limpeza e desinfeção adequadas;
e) Evitar a acumulação de sujidade, reduzir a formação de condensações e o desenvolvimento de bolores indesejáveis;
f) Evitar o contacto com contaminantes passíveis de afetar a segurança e qualidade dos alimentos para animais;
g) Possibilitar a aplicação de boas práticas de higiene e a existência de condições adequadas de manuseamento e de armazenamento;
h) Possibilitar o controlo de pragas e de animais indesejáveis;
i) Garantir as condições de trabalho adequadas à prevenção dos riscos profissionais;
j) Garantir a proteção e a promoção da saúde dos trabalhadores.

Todos os materiais de construção utilizados nas infraestruturas das instalações e em particular os materiais utilizados nas estruturas internas devem ser lisos, impermeáveis, laváveis, resistentes, não absorventes, não tóxicos e de cor clara.

2.2.2 — Localização

O estabelecimento deve localizar-se em zona livre de fontes de contaminação. Como tal, devem ser evitadas:

a) Áreas poluídas e zonas industriais passíveis de constituir fonte de contaminação das matérias-primas;
b) Áreas localizadas em leito de cheia;
c) Áreas predispostas à presença de pragas, animais domésticos ou silvestres;
d) Áreas de difícil acesso para efeitos da remoção de resíduos sólidos ou líquidos;
e) Áreas com pouca drenagem ou com mau escoamento de águas pluviais.

O estabelecimento deve ainda localizar-se em local com boa acessibilidade e a área circundante das instalações deve estar limpa.

2.2.3 — Conceção

O estabelecimento deve dispor de:

a) Uma zona de receção de matérias-primas concebida de modo a resguarda de intempéries e impedir ou minimizar a contaminação por poeiras, insetos ou outros animais;
b) Um local adequado ao armazenamento de grandes volumes de matérias-primas (silos e ou tulhas);
c) Um local destinado ao armazenamento de produtos embalados (matérias-primas, aditivos e pré-misturas de aditivos);
d) Uma área destinada à produção dos alimentos compostos, incluindo o seu embalamento;
e) Um local para armazenamento de materiais de acondicionamento e de embalagem, preferencialmente com ligação às zonas de embalamento;
f) Um local de armazenamento do produto final;
g) Um local reservado ao armazenamento de produtos não-conformes;
h) Um local para armazenamento de detergentes, desinfetantes e outros produtos químicos, em condições de segurança, segregado do armazenamento dos alimentos produzidos;
i) Uma zona de vestiário e instalações sanitárias que, pela sua localização e conceção, asseguram o circuito adequado dos trabalhadores e permitem o seu fardamento e a sua higienização, antes da entrada das zonas de laboração (*vide* 2.2.10).

2.2.4 — Requisitos Dimensionais

a) A dimensão do estabelecimento e dos seus compartimentos deve facultar espaço de trabalho suficiente para a execução das operações e permitir a aplicação de boas práticas de fabrico, não podendo, em qualquer caso, a área mínima útil de trabalho ser inferior a 1,80 m^2 por trabalhador;
b) O pé direito mínimo do estabelecimento deve ser de 3 metros.
c) A cubagem mínima de ar por trabalhador é de 11,50 m^3 podendo ser reduzida para 10,50 m^3 caso se verifique uma boa renovação. Para determinação da cubagem mínima não são considerados os volumes de móveis, máquinas ou quaisquer outros materiais existentes no local.
d) As vias de circulação interiores, incluindo as de emergência, devem ter uma largura mínima de 0,90 m de modo a permitir a circulação fácil e segura das pessoas. Se estas vias de circulação apresentarem riscos de queda em altura, devem existir resguardos laterais com uma altura mínima de 0,90 m e, se necessário, rodapé com uma altura mínima de 0,14 m.
e) As escadas fixas devem ter uma largura mínima de 0,90 m e possuir corrimão não interrompido nos patamares, sendo os degraus em piso antiderrapante, ou contendo tiras abrasivas junto ao bordo, e proteções com uma altura mínima de 0,90 m.

f) Os intervalos entre máquinas, instalações ou materiais devem ter uma largura de, pelo menos, 0,60 m.

g) Os compartimentos onde estão instaladas as retretes devem ter as dimensões mínimas de 0,80 m de largura por 1,30 m de profundidade.

h) No caso de estabelecimentos que empreguem mais de 25 trabalhadores, as instalações de vestiário, cabinas de chuveiro e lavatórios anexos, no seu conjunto, devem dispor de uma área não inferior à correspondente a 1 m^2 por utilizador.

2.2.5 — Pavimento

a) O pavimento do estabelecimento deve ser fixo, estável, antiderrapante e sem inclinações perigosas, saliências e cavidades.

b) O pavimento deve ser constituído por materiais impermeáveis, não absorventes, laváveis, desinfetáveis e não tóxicos e dispor de drenagem adequada, devendo apresentar uma inclinação ligeira e uniforme de 1 a 2 %.

2.2.6 — Paredes

a) As paredes interiores do estabelecimento devem ser lisas, de fácil limpeza e pintadas de cores claras não brilhantes;

b) Nos locais de manipulação de matérias-primas, de aditivos e pré-misturas de aditivos para alimentação animal e dos alimentos produzidos, as paredes devem ainda ser revestidas de materiais impermeáveis, laváveis, não absorventes e não tóxicos.

c) As divisórias, transparentes ou translúcidas existentes, devem estar assinaladas por forma a serem visíveis.

2.2.7 — Tetos

a) Os tetos devem apresentar-se lisos, de fácil limpeza, pintados ou revestidos de cor clara e de material não combustível.

b) Nos locais de manipulação de matérias-primas, de aditivos e pré-misturas de aditivos e dos alimentos produzidos, os tetos e os equipamentos neles montados devem ser construídos de modo a facilitar a sua higienização, a evitar condensações e desenvolvimento de fungos, acumulação de poeiras e o desprendimento de partículas que possam ser fonte de contaminação.

c) A junção entre o teto e as paredes não deve exibir aberturas desprotegidas, de modo a minimizar a contaminação por via atmosférica, pela entrada de fumos, gases, poeiras, insetos e outros animais.

2.2.8 — Portas

a) Devem ser lisas, constituídas de materiais não absorventes, facilmente laváveis e desinfetáveis;

b) Devem possuir sistemas de fecho adequado e eficiente de forma a permitir o seu ajuste ao pavimento e às paredes, sempre que abram diretamente para o exterior;

c) As portas e os portões que sejam de funcionamento mecânico devem possuir dispositivos de paragem de emergência facilmente identificáveis e acessíveis devendo, em caso de falha de energia, poder abrir-se automaticamente ou por comando manual. As portas e os portões basculantes devem ser transparentes ou possuir painéis transparentes com uma marca opaca a um nível facilmente identificável pelo olhar. As portas e portões automáticos devem estar dotados de sistemas de deteção de movimento (ex. células fotoelétricas) por forma a poderem parar automaticamente;

d) As portas e portões de correr devem possuir dispositivos de segurança que os impeça de saltar das calhas ou cair.

e) Junto aos portões destinados à circulação de veículos devem existir portas para peões, sinalizadas e permanentemente desobstruídas.

f) As portas das vias de emergência deverão ser resistentes ao fogo e estar munidas de barras antipânico, abrir para o exterior, estarem devidamente sinalizadas e disporem de iluminação de segurança.

2.2.9 — Janelas

a) As características das janelas e das claraboias devem permitir o seu funcionamento em segurança, com isolamento térmico e possibilidade de ajuste de abertura, dispondo de dispositivos de controlo da incidência dos raios solares.

b) As janelas e outras aberturas, pela sua conceção e construção, devem evitar a acumulação de sujidade e dispor, quando abram para o exterior, de redes de proteção, removíveis para permitir a sua limpeza, ou de outro sistema que previna a entrada de pragas.

2.2.10 — Vias normais e de emergência

Sem prejuízo do cumprimento dos requisitos técnicos fixados no Regulamento Técnico de Segurança contra Incêndios em edifícios:

a) As vias normais e de emergência têm de estar permanentemente desobstruídas e em condições de utilização, devendo o respetivo traçado conduzir, o mais diretamente possível, a áreas ao ar livre ou a zonas de segurança.

b) A instalação de cada posto de trabalho deve permitir a evacuação rápida e em máxima segurança dos trabalhadores.

c) O número, a localização e as dimensões das vias e das saídas de emergência devem atender ao tipo de utilização, às características do local de trabalho, ao tipo de equipamento e ao número previsível de utilizadores em simultâneo.

d) As vias e as saídas de emergência que necessitem de iluminação artificial durante os períodos de trabalho devem dispor de iluminação de segurança alternativa para os casos de avaria da iluminação principal.

2.2.11 — Cais e rampas de carga

a) Os cais e as rampas de carga devem ser adequados à dimensão das cargas neles movimentados e devem permitir a circulação fácil e segura das pessoas.

b) Os cais de carga devem ter pelo menos, uma saída ou, quando o seu comprimento for superior a 25 m, uma saída em cada extremidade.

c) As vias de circulação destinadas a veículos devem estar distanciadas das portas, dos portões, das passagens para peões, dos corredores e das escadas de modo a não constituírem risco parar os seus utilizadores;

d) As vias de circulação destinadas a pessoas devem ter iluminação adequada e piso não escorregadio e antiderrapante.

2.2.12 — Silos

Caso o estabelecimento disponha de silos para armazenagem de materiais, deve ter-se o cuidado de:

a) Não sobrecarregar a carga para além da capacidade indicada para o silo;

b) Proceder à ventilação do seu interior, antes do acesso ao silo;

c) Os trabalhadores devem ter equipamentos de proteção adequados durante a limpeza e o acesso aos silos;

d) Nestes locais deve ser proibido fumar;

e) As escadas devem estar protegidas em toda a sua longitude, com aros de proteção e o piso deve ser antiderrapante.

Por ser um local com aberturas limitadas de entrada e saída, com ventilação natural desfavorável e níveis deficientes de oxigénio, podendo conter ou produzir contaminantes químicos tóxicos ou inflamáveis e que não está concebido para uma ocupação contínua por trabalhadores, o trabalho desenvolvido nos Silos, é considerado trabalho em espaço confinado.

2.2.12.1 — Regras básicas de segurança a observar em espaços confinados

a) Deve identificar e avaliar os riscos existentes, definindo as medidas de prevenção adequadas, a implementar;

b) Deve identificar, sinalizar e interditar o acesso a trabalhadores não autorizados, em todos os espaços confinados;

c) Deve informar todos os trabalhadores envolvidos, dos resultados da avaliação de riscos e do planeamento dos trabalhos;

d) Deve implementar e testar os procedimentos de emergência e resgate, garantindo a formação do pessoal necessário e os meios adequados;

e) Deve proceder à avaliação da atmosfera (qualidade do ar) do espaço confinado, antes e durante a realização dos trabalhos;

f) Deve proceder ao controlo efetivo das medidas de prevenção prevista, nomeadamente a autorização de entrada;

g) Deve garantir, antes da realização dos trabalhos, o bom estado de funcionamento dos equipamentos de trabalho e de medição.

2.2.13 — Instalações sociais

a) As instalações sanitárias:

• Devem ser separadas ou de utilização separada por sexo, não devendo comunicar diretamente com os locais de fabrico;

• Devem conter um lavatório fixo por cada grupo de 10 trabalhadores que cessem simultaneamente o trabalho;

• Destinadas ao sexo masculino, devem conter uma retrete e um urinol;

• Destinadas ao sexo feminino, devem conter uma retrete por cada grupo de 15 trabalhadoras que cessem simultaneamente o trabalho.

b) Os compartimentos, onde estão instaladas as retretes, devem possuir tiragem de ar direta para o exterior, com porta independente a abrir para fora e provida de fecho.

c) Os lavatórios devem ser providos de detergente, não irritante, e de toalhetes individuais de papel ou dispositivo de secagem de mãos.
d) A zona destinada aos vestiários deve comunicar diretamente com as cabinas de chuveiro e os lavatórios devem ser separados por sexos e dispor de armários individuais munidos de fechadura ou cadeado.
e) Os chuveiros devem existir na proporção de 1/10 trabalhadores que possam vir a utilizá-los simultaneamente, com água quente e fria, separados ou de utilização separada por sexo.
f) Os trabalhadores devem ter à sua disposição, na zona de vestiário, cacifos duplos construídos com materiais laváveis, resistentes à corrosão, não porosos e impermeáveis, de forma a permitir a separação das roupas de uso pessoal e de trabalho, assim como de outros bens pessoais. As fardas de trabalho limpas são colocadas, à disposição dos trabalhadores, em equipamento adequado e localizado à entrada dos vestiários.
g) Refeitórios:

• Os estabelecimentos que empreguem 50 ou mais trabalhadores e aqueles em que lhe seja autorizado tomarem as suas refeições devem dispor de uma sala destinada exclusivamente a refeitório, com meios próprios para aquecer a comida, não comunicando diretamente com locais de trabalho, instalações sanitárias ou locais insalubres;
• A superfície dos refeitórios deve ser calculada em função do número máximo de pessoas que os possam utilizar simultaneamente, tendo em conta o seguinte:

○ 18,5 m^2 até 25 trabalhadores;
○ 18,5 m^2 + 0,65 m^2 por pessoa a mais, entre 26 e 74 trabalhadores;
○ 50 m^2 + 0,55 m^2 por pessoa a mais, entre 75 e 149 trabalhadores;
○ 92 m^2 + 0,50 m^2 por pessoa a mais, entre 150 e 499 trabalhadores;
○ 225 m^2 + 0,40 m^2 por pessoa a mais, para 500 ou mais trabalhadores.

• Devem ter mesas e cadeiras ou bancos, em número correspondente ao máximo de trabalhadores que podem utilizá-los ao mesmo tempo.
• Os lavatórios devem ser providos de detergente, não irritante, e de toalhetes individuais de papel ou dispositivo de secagem de mãos.

2.2.14 — Iluminação

a) Deve ser assegurada uma correta intensidade de luz (natural e ou artificial) nas diferentes áreas do estabelecimento, incluindo nas zonas de armazenamento e nas vias de circulação interiores.
b) As lâmpadas existentes nas áreas de manipulação e de armazenamento dos alimentos devem possuir proteção antiqueda, em caso de quebra.

2.2.15 — Ventilação

a) As instalações devem ser devidamente ventiladas de modo a evitar a acumulação de humidade ou calor excessivo e a permitir a correta renovação do ar no estabelecimento, devendo o caudal médio de ar puro (ventilação) ser de pelo menos 30 a 50 m^3 por hora e por trabalhador.
b) No caso de existir sistema de ventilação, este deve ser:

• Concebido de forma a evitar a circulação do ar das zonas sujas para as zonas limpas;
• Construído de forma a proporcionar um acesso fácil aos filtros e a outras partes que necessitem de limpeza ou de substituição.

c) Todos os gases, vapores, fumos, névoas ou poeiras que se produzam ou desenvolvam no decorrer das operações, devem ser captados, tanto quanto possível no seu ponto de formação ou eliminados pela utilização de outros meios, de modo a evitar a poluição da atmosfera dos locais de trabalho e sem causar prejuízo ou incómodos a terceiros.

2.2.16 — Instalação elétrica

A instalação elétrica deve cumprir com as regras técnicas das instalações elétricas previstas na legislação específica aplicável, incluindo as seguintes:

a) Todas as instalações deverão estar dotadas de sistemas de proteção de ligação à terra;
b) Os quadros elétricos deverão:

• Ser de fácil acesso e estar permanentemente desobstruídos;
• Ter portas fechadas à chave e dotadas de sinalização de aviso de perigo de eletrocussão;
• Ser acedidos por pessoa competente;
• Estar instalados em local que não permita a entrada de água e afastados de substâncias combustíveis e ou inflamáveis;
• Estar equipados com um disjuntor diferencial para proteção das pessoas, bem como com disjuntores magnetotérmicos para proteção da instalação contra curto-circuitos e sobreaquecimentos;
• Estar equipados com disjuntores que permitam identificar o circuito por eles alimentado.

c) As tomadas e as fichas devem ser concebidas de forma que não seja possível o contacto direto com as partes ativas antes, durante e depois da inserção da tomada. Nos locais onde se verifique a possibilidade de contacto com a água, as infraestruturas elétricas deverão ser estanques e assegurar a proteção adequada.
d) A instalação elétrica deve encontrar-se em bom estado de conservação, nomeadamente sem fios descarnados, sem ruturas nos cabos e sem fichas ou tomadas partidas.
e) Os equipamentos de trabalho devem garantir a proteção dos trabalhadores contra os riscos de contacto direto ou indireto com a eletricidade.

2.2.17 — Sinalização de segurança

O estabelecimento deve dispor de sinalização de segurança em todos os pontos convenientes (sinais de saída e de emergência, sinais respeitantes a incêndios, sinais de obrigação, de proibição, de advertência de perigo, sinais para obstáculos, marcação de vias de circulação e iluminação de segurança).

2.2.18 — Águas de abastecimento

a) O estabelecimento deve dispor de uma rede de água potável quente e fria que garanta o correto abastecimento a todos os lavatórios e dispositivos de lavagem.
b) A água não potável, se for usada (no combate a incêndios, produção de vapor ou refrigeração de equipamentos) deve circular em sistemas separados, devidamente identificados, sem que haja ligação ou refluxo para o sistema de água potável.
c) A utilização da água no estabelecimento deve ser otimizada de forma a reduzir os consumos de água e os volumes de águas residuais industriais produzidas.
d) As atividades agroindustriais devem promover o uso eficiente da água, particularmente tendo em consideração as linhas de orientação do Programa Nacional para o Uso Eficiente da Água (PNUEA), aprovado pela Resolução do Conselho de Ministros n.º 113/2005, de 30 de junho.

2.2.19 — Águas residuais

a) O sistema de drenagem de águas residuais deve assegurar a correta drenagem dos pavimentos e estar munido de mecanismos que impeçam os refluxos.
b) Sempre que possível deve ser promovida a reutilização das águas residuais resultantes de processos de extração física (p. e., na indústria dos óleos vegetais), de lavagem de produtos alimentares em bruto e operações de lavagem de embalagens e vasilhame, para outros fins como sendo nas lavagens das instalações fabris, para o uso agrícola na rega e para o transporte das matérias alimentares a processar.
c) Sempre que possível deve ser promovida a reutilização de água com origem noutros processos existentes na unidade industrial ou no uso de água de qualidade inferior, para fins de lavagens de instalações e de equipamentos

2.2.20 — Águas pluviais

Sempre que possível deve ser promovida a recolha e a utilização de águas pluviais, para fins de lavagens de instalações e de equipamentos.

2.3 — REQUISITOS DOS EQUIPAMENTOS
2.3.1 — Características dos materiais

Os equipamentos utilizados no processo de fabrico de alimentos compostos devem ser constituídos por materiais resistentes à corrosão, não porosos, não tóxicos e próprios para contactar com matérias-primas, aditivos e pré-misturas de aditivos para alimentação animal.

2.3.2 — Requisitos de instalação dos equipamentos

a) Os equipamentos devem estar instalados de forma a permitir a limpeza da área circundante, devendo os intervalos entre máquinas e outros materiais ter uma largura mínima de 0,60 m;
b) Sempre que sejam utilizadas estantes, designadamente nas áreas de armazenamento, estas devem estar estruturadas em função das cargas previstas e estar afixadas ao pavimento, de forma a garantir sua estabilidade.
c) Os equipamentos e máquinas ruidosas devem dispor de elementos para redução de ruído na fonte (silenciadores, atenuadores, blocos de inércia, elementos antivibráticos) e devem estar isolados.

2.3.3 — Dispensador de água potável

Caso o estabelecimento forneça água potável aos seus trabalhadores mediante dispensador, é proibido o uso de copos coletivos.

2.3.4 — Equipamento para lavagem e desinfeção do calçado

No caso do estabelecimento industrial estar inserido numa unidade pecuária, deve existir um equipamento para lavagem e desinfeção do calçado, dotado de água potável corrente, munido de sistema de escoamento adequado.

2.3.5 — Acondicionamento

Os materiais de acondicionamento de alimentos para animais a granel, nomeadamente silos, devem ser constituídos por materiais fáceis de limpar.

2.3.6 — Outros requisitos específicos em matéria de equipamentos

2.3.6.1 — Balanças e equipamentos de medição

As balanças e equipamentos de medição devem ser adequados à gama de pesos e volumes a medir, devendo estar prevista a sua testagem regular.

2.3.6.2 — Máquinas

As máquinas instaladas devem satisfazer as exigências essenciais de segurança e saúde aplicáveis, incluindo a declaração CE de conformidade, a marcação CE e o respetivo manual de instruções em português.

2.3.6.3 — Verificações periódicas e extraordinárias dos equipamentos de trabalho

Devem ser asseguradas verificações periódicas e extraordinárias dos equipamentos de trabalho, incluindo o bom estado das fichas e o isolamento dos condutores, devendo estar disponíveis registos que evidenciem o cumprimento deste requisito, bem como os respetivos relatórios.

2.3.6.4 — Misturadoras

As misturadoras devem ser adequadas à gama de pesos e volumes a misturar e capazes de produzir misturas homogéneas. Devem estar previstos testes de homogeneidade que permitam demonstrar a eficácia das misturadoras no que se refere a este requisito.

2.3.6.5 — Sistema de proteção dos equipamentos

Os equipamentos que possam causar acidentes por contacto mecânico, devem ter protetores que impeçam o acesso às zonas perigosas e ou dispositivos que interrompam o movimento antes do acesso a essas zonas.

2.3.6.6 — Elevação e transporte de materiais

Devem ser utilizados meios técnicos apropriados na carga, descarga, circulação, transporte e armazenagem de materiais de modo a evitar, tanto quanto possível os esforços físicos.

2.3.6.7 — Equipamentos de proteção individual

Os equipamentos de proteção individual contra os riscos resultantes das operações efetuadas devem encontrar-se disponíveis para os trabalhadores e visitantes. Estes equipamentos devem ser distribuídos individualmente e, mantidos em adequadas condições de conservação e higiene.

2.3.6.8 — Material de primeiros socorros

O estabelecimento deve dispor de material de primeiros socorros de fácil acesso e devidamente sinalizado.

2.3.6.9 — Equipamentos de deteção e combate a incêndios

Sem prejuízo do cumprimento dos requisitos técnicos fixados no Regulamento Técnico de Segurança contra Incêndios em Edifícios e da adoção das medidas de autoproteção mínimas exigíveis, em função da categoria de risco por utilização-tipo:

a) Devem existir meios de deteção adequados em zonas de produção e armazenagem;
b) Os meios de combate a incêndios devem estar disponíveis, ser os adequados, encontrarem-se sinalizados e em condições operacionais.
c) Na ausência de outro critério de dimensionamento devidamente justificado, os extintores devem ser calculados à razão de:
d) 18 L de agente extintor padrão por 500 m^2 ou fração de área de pavimento do piso em que se situem;
e) Um por cada 200 m^2 de pavimento do piso ou fração, com um mínimo de dois por piso.
f) Os extintores devem ser convenientemente distribuídos, sinalizados sempre que necessário e instalados em locais bem visíveis, colocados em suporte próprio de modo a que o seu manípulo fique a uma altura não superior a 1,2 m do pavimento e localizados preferencialmente:

• Nas comunicações horizontais ou, em alternativa, no interior das câmaras corta-fogo, quando existam;
• No interior dos grandes espaços e junto às suas saídas.

2.4 — ASPETOS OPERACIONAIS

2.4.1 — Higiene e Segurança Alimentar

2.4.1.1 — Procedimentos baseados no sistema HACCP ([1])

O industrial deve estabelecer um procedimento ou procedimentos baseados nos princípios HACCP. Deve existir uma abordagem fundamentada aos perigos envolvidos nas operações, nomeadamente a sua identificação, avaliação e formas de controlo e registo ([2]).

2.4.1.2 — Pré-requisitos do sistema HACCP

Para efeitos de execução do disposto do ponto anterior, o industrial deve implementar um programa de pré-requisitos baseado nos requisitos de higiene dos alimentos para animais, nomeadamente:

a) Definir um organograma funcional que englobe as qualificações e as responsabilidades do pessoal;
b) Definir procedimentos de controlo do acesso às instalações, incluindo a presença de animais domésticos;
c) Prever a implementação de um sistema de controlo de pragas;
d) Definir procedimentos de limpeza e manutenção das instalações e equipamentos e respetivos registos;
e) Definir um fluxograma de fabrico que inclua a descrição das operações ([3]);
f) Definir procedimentos escritos de fabrico que incluam as medidas de caráter técnico ou organizacional adotadas, que evitem contaminações cruzadas, arrastamento e erros;
g) Definir um plano de controlo de qualidade, que abranja:

• O controlo dos pontos críticos definidos no processo de fabrico;
• Os processos e a frequência de recolha de amostras;
• Os tipos de alimentos para animais considerados;
• As determinações, métodos e frequência das análises, incluindo testes de homogeneidade e de contaminação cruzada/arrastamento;
• O respeito das especificações dos produtos, desde as matérias-primas até aos produtos acabados e o respetivo destino, em caso de desrespeito.

h) Definir um procedimento para registo e análise de reclamações, incluindo a retirada rápida do mercado de produtos considerados não conformes ou suspeitos de não conformidade, bem como o seu destino quando não satisfizerem os requisitos de segurança.
i) Definir procedimentos de supervisão e instrução e ou formação do pessoal que manuseia as matérias-primas, os aditivos, as pré-misturas de aditivos e os produtos finais, em matéria de higiene.
j) Implementar boas práticas de higiene e fabrico.

2.4.1.3 — Rastreabilidade

O industrial deve definir procedimentos que permitam identificar os fornecedores de matérias-primas, de aditivos e de pré-misturas de aditivos destinados a ser incorporados nos alimentos compostos. Da mesma forma deverão ser definidos procedimentos que permitam identificar os destinatários finais a quem tenham sido fornecidos os alimentos produzidos no estabelecimento, de forma a assegurar a adequada rastreabilidade.

2.4.2 — Segurança e Saúde no Trabalho

2.4.2.1 — Organização dos serviços de saúde e segurança no trabalho

O industrial deve organizar os serviços de segurança e saúde no trabalho de acordo com as seguintes modalidades, previstas no artigo 74.º da Lei n.º 102/2009, de 10 de setembro:

a) Serviço externo ([4]),
ou, quando legalmente admitido,
b) Regime simplificado (atividade de segurança exercida pelo empregador ou por trabalhador designado) ([5]).
c) Serviço comum

O serviço comum deve ser instituído por acordo, que deve ser celebrado por escrito, entre várias empresas ou estabelecimentos (pertencen-

tes a sociedades que não se encontrem em relação de grupo nem sejam abrangidas pela obrigatoriedade de serviços internos) e contemplam exclusivamente os trabalhadores por cuja segurança e saúde os empregadores subscritores do acordo sejam responsáveis.

O acordo referido, carece de autorização da Autoridade para as Condições do Trabalho, (no âmbito da segurança no trabalho) e da Direção Geral da Saúde (no âmbito da saúde no trabalho).

d) Serviço interno

Este serviço deve ser instituído pelo empregador, abrange exclusivamente os trabalhadores por cuja segurança aquele é responsável, faz parte da estrutura da empresa e funciona na sua dependência.

Esta modalidade é obrigatória para estabelecimentos com mais de 400 trabalhadores ou (conjunto de estabelecimentos distanciados daquele que ocupa maior número de trabalhadores e que, com este, tenham pelo menos 400 trabalhadores) ou para estabelecimentos (ou conjunto de estabelecimentos) que desenvolvam atividades de risco elevado a que estejam expostos pelo menos 30 trabalhadores.

Qualquer que seja a modalidade adotada, a empresa ou o estabelecimento, deve ter uma estrutura interna que assegure as atividades de primeiros socorros, de combate a incêndios e de evacuação de instalações, as medidas que devem ser adotadas e a identificação dos trabalhadores responsáveis pela sua aplicação, bem como assegurar os contactos necessários com as entidades externas competentes para realizar aquelas operações e as de emergência médica.

2.4.2.2 — Condições de temperatura e humidade

Embora esta atividade produtiva necessite de determinadas condições de temperatura e humidade, o ambiente térmico dos locais de trabalho deve ser mantido dentro dos limites convenientes para evitar danos na saúde dos trabalhadores.

2.4.2.3 — Condições ergonómicas

A Ergonomia visa a conceção e ou correção de sistemas, máquinas e postos de trabalho que sejam seguros e eficientes, adaptando o trabalho ao Homem e tendo como objetivo fundamental, o aumento da segurança, saúde e conforto do trabalhador, contribuindo assim para o aumento da eficiência organizacional, pelo que:

a) A disposição e dimensionamento dos postos de trabalho devem ser adequados às exigências das tarefas a executar;

b) Devem ser adotados os meios técnicos e organizacionais para reduzir os esforços nas atividades de manuseamento de cargas, bem como a repetibilidade de tarefas

2.4.2.4 — Atmosferas explosivas

Dada a possibilidade de formação de atmosferas explosivas, em locais onde há manipulação de rações (poeiras combustíveis), deve ser assegurado:

a) Classificação de áreas perigosas;

b) Avaliação de risco de explosão;

c) Adoção de medidas de proteção técnica e organizacionais contra eventuais explosões;

d) Verificação e ou Seleção de aparelhos, equipamentos e Sistemas adequados a atmosferas explosivas;

e) Elaboração de um Manual de Proteção contra Explosões.

2.4.2.5 — Prevenção de riscos profissionais

O estabelecimento deve dispor de um plano escrito de prevenção de riscos profissionais, integrando a todos os níveis e, para o conjunto das atividades da empresa, a avaliação dos riscos e as respetivas medidas de prevenção.

Deve ser assegurada a formação, informação e sensibilização dos trabalhadores em matéria de exposição ao risco profissional.

Na tabela seguinte, identificam-se as seguintes medidas preventivas:

ATIVIDADES	MEDIDAS
RECEÇÃO DE MATÉRIAS-PRIMAS	• UTILIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS AUXILIARES PARA A MOVIMENTAÇÃO MANUAL DE CARGAS, QUANDO ESTA FOR SUPERIOR A 20 KG; • ORGANIZAÇÃO DO TRABALHO (CIRCUITOS DAS MATÉRIAS PRIMAS E ROTATIVIDADE).
ARMAZENAMENTO.	• ESTANTES E PRATELEIRAS ESTRUTURADAS E ESTABILIZADAS EM FUNÇÃO DAS CARGAS PREVISÍVEIS; • O EMPILHAMENTO DE MATERIAIS, DEVE SER FEITO DE FORMA SEGURA, TENDO EM ATENÇÃO QUE OS MATERIAIS DEVEM SER EMPILHADOS SOBRE BASES RESISTENTES, NÃO DEVENDO A SUA ALTURA COMPROMETER A ESTABILIDADE DA PILHA, A DISTRIBUIÇÃO DA LUZ NATURAL OU ARTIFICIAL, A CIRCULAÇÃO NAS VIAS DE PASSAGEM, O FUNCIONAMENTO EFICAZ DE EQUIPAMENTOS OU DE MATERIAL DE LUTA CONTRA INCÊNDIOS, E NÃO DEVENDO EXISTIR ELEMENTOS SALIENTES QUE POSSAM CAUSAR EMBATES OU TROPEÇÕES; • UTILIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE MOVIMENTAÇÃO DE CARGAS; • ORGANIZAÇÃO DO TRABALHO (CIRCUITOS DAS MATÉRIAS PRIMAS E ROTATIVIDADE); • DISPONIBILIZAÇÃO DE VESTUÁRIO E EPI'S ADEQUADO AOS TRABALHADORES.
DOSEAMENTO	• DISPONIBILIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS ADEQUADOS PARA PROTEÇÃO INDIVIDUAL; • ALTURA DOS PLANOS DE TRABALHO (MESAS, BANCADAS) ADEQUADA ÀS TAREFAS E AOS OPERADORES; • VENTILAÇÃO DAS INSTALAÇÕES: UTILIZAR SISTEMA DE EXAUSTÃO (CAPTAÇÃO DE POEIRAS), LOCALIZADO.
ACONDICIONAMENTO E EXPEDIÇÃO	• ESTANTES E PRATELEIRAS ESTRUTURADAS E ESTABILIZADAS EM FUNÇÃO DAS CARGAS PREVISÍVEIS; • O EMPILHAMENTO DO PRODUTO FINAL DEVE SER FEITO DE FORMA SEGURA, TENDO EM ATENÇÃO QUE AS EMBALAGENS DEVEM SER EMPILHADAS SOBRE BASES RESISTENTES, NÃO DEVENDO A SUA ALTURA COMPROMETER A ESTABILIDADE DA PILHA, A DISTRIBUIÇÃO DA LUZ NATURAL OU ARTIFICIAL, A CIRCULAÇÃO NAS VIAS DE PASSAGEM, O FUNCIONAMENTO EFICAZ DE EQUIPAMENTOS OU DE MATERIAL DE LUTA CONTRA INCÊNDIOS, E NÃO DEVENDO EXISTIR ELEMENTOS SALIENTES QUE POSSAM CAUSAR EMBATES OU TROPEÇÕES; • UTILIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE MOVIMENTAÇÃO DE CARGAS; • ORGANIZAÇÃO DO TRABALHO; • DISPONIBILIZAÇÃO DE VESTUÁRIO E EPI'S ADEQUADO AOS TRABALHADORES.

ATIVIDADES	MEDIDAS
LIMPEZA DE EQUIPAMENTOS E INSTALAÇÕES (UTILIZAÇÃO DE DESINFETANTES E DETERGENTES).	• DISPONIBILIZAÇÃO DE FICHAS DE DADOS DE SEGURANÇA DOS PRODUTOS DE LIMPEZA HOMOLOGADOS; • ADEQUADO ARMAZENAMENTO E ROTULAGEM; • DISPONIBILIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL ADEQUADOS.
POSTOS DE TRABALHO COM ECRÃS DE VISUALIZAÇÃO.	• CONCEÇÃO DOS POSTOS DE TRABALHO DE MODO A SEREM RESPEITADOS OS PRINCÍPIOS ERGONÓMICOS, CONFORTO TÉRMICO, ILUMINAÇÃO E QUALIDADE DO AR.

2.4.3 — Ambiente

2.4.3.1 — Águas de abastecimento

a) Caso o estabelecimento utilize água proveniente de captação própria de águas superficiais ou subterrâneas ([6]) deve dispor de título de utilização de recursos hídricos, ou do correspondente título padronizado, se aplicável, ou parecer positivo à comunicação prévia, emitido pela Agência Portuguesa do Ambiente.

b) O disposto na alínea anterior deve ter em consideração o artigo 2.º do Decreto-Lei n.º 306/2007, de 27 de agosto, uma que a qualidade da água utilizada para fabrico, transformação, conservação ou comercialização de produtos ou substâncias, assim como a utilizada na limpeza de superfícies, objetos e materiais que podem estar em contacto com os alimentos deve ser igual à exigida para o consumo humano, exceto quando a utilização dessa água não afeta a salubridade do género alimentício na sua forma acabada. A utilização de captações próprias para os processos que interfiram com a salubridade dos alimentos só é permitida se não houver a possibilidade de ligação à rede pública de abastecimento, devendo ser implementado neste caso um sistema de tratamento necessário, ou nos casos das indústrias já existentes desde que possuam um sistema de tratamento que comprovadamente produz uma água equiparada à definida no Decreto-Lei n.º 306/2007.

c) Se o estabelecimento estiver ligado ao sistema público de drenagem de águas residuais, deve dispor de autorização expressa da respetiva entidade gestora, conforme disposto no art.° 54° do Decreto-Lei n.º 226-A/2007, de 31 de maio.

d) No caso de rejeição de águas residuais no meio hídrico ou no solo (sistema autónomo doméstico seguido de órgão de infiltração no terreno), o estabelecimento deve dispor de título de utilização de recursos hídricos emitido pela Agência Portuguesa do Ambiente ou, no caso de rejeição águas residuais domésticas no solo, e se tal for a opção do industrial, do correspondente título padronizado, nos casos aplicáveis.

e) No caso do estabelecimento se localizar em terrenos do domínio hídrico deve dispor de título de utilização de recursos hídricos emitido pela Agência Portuguesa do Ambiente.

f) Os pedidos de emissão de título de utilização de recursos hídricos devem ser submetidos no Sistema Integrado de Licenciamento do Ambiente (SILiAmb) em https://siliamb.apambiente.pt.

2.4.3.2 — Resíduos

a) Sempre que o estabelecimento produza resíduos que não possam ser equiparados a resíduos urbanos (resíduos que pela sua natureza e composição são semelhantes aos resíduos provenientes de habitações e cuja produção diária não ultrapassa 1100 litros), deve ser assegurada, na gestão dos mesmos o cumprimento do disposto no Decreto-Lei n.º 178/2006, de 5 de setembro, alterado e republicado pelo Decreto-Lei n.º 73/2011, de 17 de junho, nomeadamente:

I. Adoção de medidas de gestão de substâncias, materiais ou produtos, quando aplicável, destinadas a reduzir a quantidade, a perigosidade e os impactes adversos no ambiente e na saúde humana dos resíduos produzidos;

II. Separação dos resíduos na origem, por fluxos e fileiras, de forma a promover a sua valorização;

III. Armazenamento dos resíduos produzidos de modo a não provocar danos para o ambiente, nem para a saúde humana, instalando-se, sempre que necessário, sistemas de contenção/retenção secundária de eventuais escorrências e ou derrames;

IV. Encaminhamento dos resíduos produzidos para operadores autorizados para a sua valorização ou eliminação, assegurando que o seu transporte é acompanhado, até à entrada em vigor das e-GAR (Guia de Acompanhamento de Resíduos Eletrónica), por guia preenchida em triplicado, em Modelo n.º 1428 da Imprensa Nacional-Casa da Moeda;

V. Registo no sistema integrado de registo eletrónico de resíduos (SIRER) a efetuar no prazo de um mês após o inicio da atividade ou do funcionamento do estabelecimento, bem como registo anual da informação relativa à produção de resíduos, por código da Lista Europeia de Resíduos, até 31 de março do ano seguinte ao do ano civil a reportar caso o estabelecimento produza qualquer quantidade de resíduos perigosos ou produza resíduos não urbanos e empregue mais de 10 trabalhadores.

b) Aderir a um sistema de gestão que assegure o cumprimento do princípio da responsabilidade alargada do produtor.

2.4.3.3 — Ruído ambiente

O Regulamento Geral do Ruído (RGR), aprovado pelo Decreto-Lei n.º 9/2007, de 17 de janeiro, será aplicável às instalações agroindustriais caso estas consubstanciem, no caso de alterações de uma instalação existente, ou venham a consubstanciar, no caso de novas instalações, o conceito de "atividade ruidosa permanente" conforme definição constante da alínea *a*) do artigo 3.º do RGR. Ou seja, o ruído produzido pela instalação existente, terá de ser, pelo menos, audível (avaliação qualitativa) junto de um ou mais recetores sensíveis (edifício habitacional, escolar, hospitalar ou similar ou espaço de lazer, com utilização humana). Caso a condição anterior se verifique, deve evidenciar o cumprimento dos requisitos acústicos estabelecidos no n.º 1 do artigo 13.º do RGR, apresentando à entidade coordenadora do licenciamento uma avaliação acústica (n.º 9 do artigo 13.º do RGR) que reveste a forma de ensaio acústico a realizar junto do ou no recetor e, caso aplicável, a apresentação de medidas de prevenção e controlo do ruído.

Para novas instalações, terá que ser realizado um estudo previsional que demonstre a viabilidade do cumprimento dos requisitos acústicos estabelecidos no n.º 1 do artigo 13.º do RGR sob condições normais de funcionamento da instalação agroindustrial.

2.5 — FLEXIBILIDADE

Eventuais desvios às condições de instalação e exploração constantes do presente título poderão ser admitidos, uma vez demonstrada pelo industrial a sua compatibilidade com os objetivos relativos à segurança alimentar, segurança e saúde no trabalho e ambiente, prosseguidos pela legislação aplicável.

([1]) HACCP — Hazard Analysis and Critical Control Points (em português "APPCC — Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo") é um método sistemático e documentado de controlo de segurança alimentar, concebido para prevenir, eliminar e ou detetar perigos.

([2]) Documento de orientação da COM: http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance doc haccp pt.pdf

([3]) O fluxograma constante no Anexo II é meramente indicativo e inclui, complementarmente, um conjunto de boas práticas de higiene que devem ser observadas durante a laboração.

([4]) O serviço externo é desenvolvido por entidade autorizada pela ACT (no âmbito da segurança no trabalho) e pela DGS (no âmbito da saúde no trabalho) que, mediante contrato com o empregador, por escrito, realiza as atividades principais (descritas no artigo n.º 98.º da Lei n.º 102/2009, de 10 de setembro), que visam prevenir os riscos profissionais e promover a segurança e saúde dos trabalhadores.

([5]) No estabelecimento ou conjunto de estabelecimentos distanciados até 50km do de maior dimensão, que empregue no máximo 9 trabalhadores, as atividades de segurança no trabalho podem ser exercidas diretamente pelo próprio empregador, ou por um ou mais trabalhadores designados, se possuírem formação adequada, dispuserem de tempo e de meios e permanecerem habitualmente no estabelecimento. O exercício desta atividade depende de autorização expressa da ACT a requerer em modelo próprio disponível no sítio eletrónico desta entidade.

([6]) No caso de abastecimento de água para consumo humano, só é admissível o recurso a este tipo de captação se a rede pública não se encontrar disponível, ou seja, se a mesma se encontrar a uma distância superior a 20 metros do estabelecimento a servir.

ANEXOS

I — LEGISLAÇÃO

❖ SISTEMA DA INDÚSTRIA RESPONSÁVEL

• Decreto-Lei n.º 169/2012, de 1 de agosto

Aprova o Sistema da Indústria Responsável (SIR)

❖ ALIMENTAÇÃO ANIMAL e SEGURANÇA ALIMENTAR

• Regulamento (CE) n.º 178/2002, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro

Estabelece os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios

• Regulamento (CE) n.º 1831/2003, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 22 de setembro

Relativo aos aditivos destinados à alimentação animal

• Regulamento (CE) n.º 183/2005, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 12 de janeiro

Estabelece requisitos de higiene dos alimentos para animais

• Regulamento (CE) n.º 767/2009, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 13 de julho

Relativo à colocação no mercado e à utilização de alimentos para animais

• Regulamento (UE) n.º 68/2013, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de janeiro

Relativo ao catálogo de matérias-primas para alimentação animal

❖ SEGURANÇA E SAÚDE NO TRABALHO

• Portaria n.º 53/71 de 3 de fevereiro

Aprova o Regulamento Geral de Segurança e Higiene do Trabalho nos Estabelecimentos Industriais

• Portaria n.º 702/80, de 22 de setembro

Altera a Portaria n.º 53/71 de 3 de fevereiro, que aprova o Regulamento Geral de Segurança e Higiene do Trabalho nos Estabelecimentos Industriais

• Portaria n.º 1081/91, de 24 de outubro

Estabelece regras uniformes de fabrico e de montagem de termoacumuladores elétricos

• Decreto-Lei n.º 347/93, de 1 de outubro

Transpõe a Diretiva n.º 89/654/CEE, do Conselho, de 30.10, relativa às prescrições mínimas de segurança e de saúde nos locais de trabalho

• Portaria n.º 987/93, de 6 de outubro

Estabelece a regulamentação das prescrições mínimas de segurança e saúde nos locais de trabalho

• Decreto-Lei n.º 330/93, de 25 de setembro

Transpõe a Diretiva n.º 90/269/CEE, do Conselho, de 29.05, relativa às prescrições mínimas de segurança e de saúde na movimentação manual de cargas.

• Decreto-Lei n.º 348/93, de 1 de outubro

Transpõe a Diretiva 89/656/CEE, de 30.11, relativa às prescrições mínimas de segurança e de saúde dos trabalhadores na utilização de equipamentos de proteção individual

• Decreto-Lei n.º 141/95, de 14 de junho

Transpõe a Diretiva n.º 92/58/CEE, de 24.06, relativa às prescrições mínimas para a sinalização de segurança e de saúde no trabalho

• Portaria n.º 1456-A/95, de 11 de dezembro

Regulamenta as prescrições mínimas de colocação e utilização da sinalização de segurança e de saúde no trabalho

• Portaria n.º 460/2001, de 8 de maio

Aprova o Regulamento de Segurança das Instalações de Armazenagem de GPL com capacidade até 200 m^3

• Decreto-Lei n.º 236/2003, de 30 de setembro

Transpõe a Diretiva n.º 1999/92/CE, relativa às prescrições mínimas destinadas a promover a melhoria da proteção da segurança e da saúde dos trabalhadores suscetíveis de exposição a riscos derivados de atmosferas explosivas no local de trabalho.

• Decreto-Lei n.º 50/2005, de 25 de fevereiro

Transpõe a Diretiva n.º 2001/45/CE, de 27.06, relativa às prescrições mínimas de segurança e de saúde para a utilização pelos trabalhadores de equipamentos de trabalho,

• Decreto-Lei n.º 226/2005, de 28 de dezembro

Estabelece os procedimentos de aprovação das regras técnicas das instalações elétricas de baixa tensão

• Portaria n.º 949-A/2006, de 29 de dezembro

Aprova as Regras Técnicas das Instalações Elétricas de Baixa Tensão

• Decreto-Lei n.º 220/2008, de 12 de novembro

Estabelece o regime jurídico da segurança contra incêndios em edifícios, abreviadamente designado por SCIE

• Portaria n.º 1532/2008, de 29 de dezembro

Aprova o Regulamento Técnico de Segurança contra Incêndio em Edifícios (SCIE)

• Lei n.º 102/2009, de 10 de setembro

Regulamenta o regime jurídico da promoção e prevenção da segurança e saúde no trabalho

• Informação Técnica n.º 1/2010 da Direção-Geral de Saúde

Conteúdo da mala/caixa/armário de primeiros socorros (disponível em www.dgs.pt, micro site de saúde ocupacional)

• Documento de Referência da Segurança e Saúde do Trabalho (SST): ACT/DGS, dezembro, 2013

Atuação dos Industriais no âmbito do SIR

❖ AMBIENTE

■ Recursos Hídricos

• Lei n.º 58/2005, de 29 de dezembro, alterada e republicada pelo Decreto-Lei n.º 130/2012 de 22 de junho

Aprova a Lei da Água, estabelecendo as bases e o quadro institucional para a gestão sustentável das águas.

• Decreto-Lei n.º 226-A/2007, de 31 de maio

Estabelece o regime da utilização dos recursos hídricos

• Portaria n.º 1450/2007 de 12 de novembro

Fixa as regras do regime de utilização dos recursos hídricos

• Decreto-Lei n.º 97/2008 de 11 de junho

Estabelece o regime económico e financeiro dos recursos hídricos

• Decreto-Lei n.º 306/2007 de 27 de agosto

Estabelece o regime da qualidade da água destinada ao consumo humano

■ Resíduos

• Decreto-Lei n.º 178/2006, de 5 de setembro, alterado e republicado pelo Decreto-Lei n.º 73/2011, de 17 de junho

Estabelece o regime geral da gestão de resíduos

• Portaria n.º 335/97, de 16 de maio

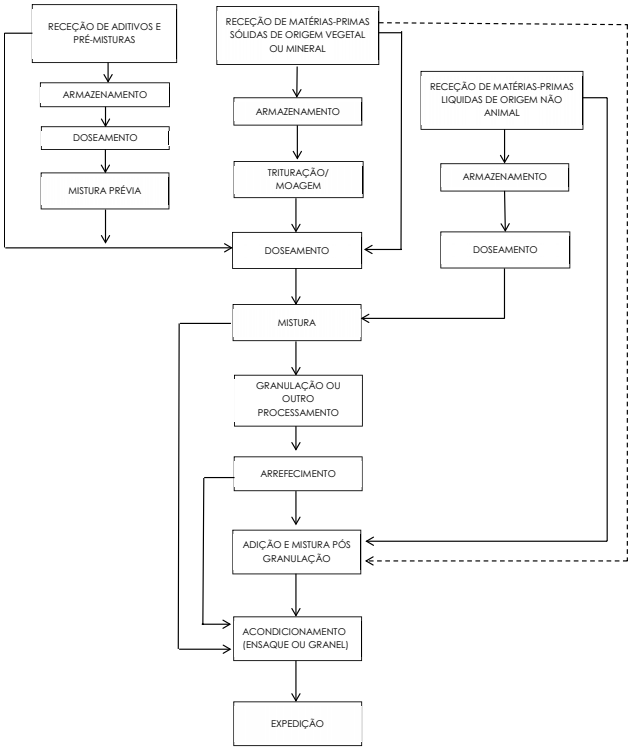
Fixa as regras a que fica sujeito o transporte de resíduos dentro do território nacional

■ **Ruído Ambiente**

○ **Decreto-Lei n.º 9/2007, de 17 de janeiro**

Regulamento Geral do Ruído

II — FLUXOGRAMA



Texto de apoio ao Fluxograma

Receção de matérias-primas, de aditivos e pré-misturas de aditivos

√ A descarga de matérias-primas, de aditivos e de pré-misturas de aditivos deve processar-se de modo a possibilitar a sua transferência para os respetivos locais de armazenamento, de acordo com as suas características.

Armazenamento

√ Nos locais onde são armazenados as matérias-primas, os aditivos e as pré-misturas de aditivos não devem ser armazenados materiais ou produtos que os possam contaminar.

√ Os aditivos e as pré-misturas de aditivos devem ser armazenados em local próprio, devidamente identificado e com acesso reservado.

√ No local onde são armazenados os produtos de limpeza e desinfeção não devem ser armazenados ou manipulados matérias-primas, os aditivos e as pré-misturas de aditivos, materiais de embalagem ou outros materiais que possam vir a entrar em contacto com os alimentos produzidos.

Mistura prévia de aditivos e ou pré-misturas

√ Sempre que haja lugar à mistura prévia de aditivos e ou pré-misturas de aditivos, esta deve ser feita de acordo com formulação específica, respeitando sempre os procedimentos que evitem erros e contaminações cruzadas.

Trituração/Moagem

√ A fase de moagem visa a redução da dimensão das partículas de matérias-primas sólidas, tendo em consideração a fase tecnológica seguinte e a espécie/fase animal à qual se destina o alimento.

Doseamento

√ As balanças utilizadas devem estar limpas, calibradas e devem ser adequadas à gama de pesos e volumes a medir.

√ Deve ser feito de acordo com formulação específica, respeitando sempre os procedimentos que evitem erros e contaminações cruzadas.

Mistura

√ As misturadoras utilizadas devem estar limpas e devem ser adequadas à gama de pesos e volumes a misturar.

√ A mistura deve feita durante o tempo necessário à obtenção de uma homogeneidade adequada, tendo em consideração as indicações específicas do equipamento.

Granulação

√ O processo de granulação consiste na modelação da mistura através de uma matriz. As matrizes utilizadas devem estar limpas e devem conferir uma forma e tamanho de granulado adequado à espécie/fase animal à qual se destina o alimento.

Arrefecimento

√ O processo de arrefecimento que se segue à granulação tem como objetivo a redução de temperatura, no sentido de favorecer a sua conservação.

√ Os arrefecedores devem estar limpos e secos.

Adição e mistura pós-granulação

√ Esta operação pode realizar-se após o arrefecimento do granulado, sempre que haja lugar à adição de matérias-primas líquidas e ou aditivos que não suportem temperaturas elevadas.

Acondicionamento e Expedição

√ O acondicionamento do produto final pode ser feito em sacos ou a granel. Em qualquer dos casos a sua expedição deve respeitar sempre o princípio PEPS relativo à validade do alimento ("primeiro a expirar, primeiro a sair").

Títulos de Utilização de Recursos Hídricos Padronizados

Índice

❖ **Pesquisa e captação de águas subterrâneas**

• Minuta — Pedido de pesquisa e captação de águas subterrâneas
• Minuta Tipo — Título a emitir (*SILiAmb*) — Captação de águas subterrâneas particulares

❖ **Rejeição de águas residuais domésticas**

• Minuta — Pedido de Rejeição de águas residuais domésticas
• Minuta Tipo — Título a emitir (*SILiAmb*) — Licença de rejeição de águas residuais domésticas

❖ **Rejeição de águas pluviais contaminadas**

• Minuta — Pedido de rejeição de águas pluviais contaminadas
• Minuta Tipo — Título a emitir (*SILiAmb*) — Licença de rejeição de águas pluviais contaminadas

❖ **Rejeição de águas de arrefecimento**

• Minuta — Pedido de rejeição de águas de arrefecimento
• Minuta Tipo — Título a emitir (*SILiAmb*) — Licença de rejeição de águas de arrefecimento

Título utilização recursos hídricos padronizado Pesquisa e captação de águas subterrâneas

Minuta

Eu, _____ representante legal da empresa _____, situada em _____ (morada da empresa), declaro que a instalação _____ (designação da instalação), localizada em _____, com NIF/NIPC _____, cumpre integralmente os requisitos estabelecidos no despacho conjunto nº ___./20__ no que se refere à licença padronizada relativa à autorização para pesquisa e captação de águas subterrâneas, que será utilizada para _____ (indicar finalidade, ex. actividade industrial, consumo humano, rega, ...), com a extracção máxima de um volume anual de xxxxx m³.

Declaro ainda cumprir as disposições da Lei n.º 58/2005, de 29 de Dezembro, alterada e republicada pelo Decreto-Lei n.º130/2012, de 22 de Junho, e do Decreto-Lei n.º 226-A/2007, de 31 de maio, em tudo o que for aplicável à pesquisa e captação de águas subterrâneas, bem como que tomei conhecimento das condições em anexo e indiquei as opções pretendidas nesta utilização dos recursos hídricos.

O processo de adesão a uma licença padronizada inicia-se com a entrega da declaração de adesão pelo operador, que é responsável pela informação enviada e respectiva valia técnica para a finalidade

pretendida. Nos casos em que não se encontrem cumpridas todas as condições que a seguir se enunciam NÃO É POSSÍVEL ADOTAR A PRESENTE LICENÇA PADRONIZADA.

☒ As águas subterrâneas onde se pretende fazer a utilização são particulares.

☒ Possuir título de propriedade dos terrenos onde se vai realizar a pesquisa ou documento que lhe confere o direito à sua utilização, em caso de não ser o proprietário.

☒ A captação de água está localizada fora das áreas de proteção definidas no Plano Director Municipal para captações destinadas a abastecimento público (aplicável se não existirem perímetros de proteção aprovados nos termos do Decreto-Lei n.º 382/99, de 22 de setembro).

☒ A captação de água localiza-se fora da zona(s) de proteção de qualquer captação destinada a abastecimento público, definida(s) e aprovada(s) em diploma legal, de acordo com o Decreto-Lei nº 382/99, de 22 de Setembro.

☒ A captação localiza-se fora de áreas protegidas geridas pelo ICNF, I.P.

☒ A captação localiza-se fora das zonas de proteção de recursos hidrominerais.

☒ A captação de água localiza-se a mais de 100 m de outras captações de águas subterrâneas.

☒ A captação não se localiza nas massas de água: Querença-Silves, Caldas da Rainha-Nazaré, Alpedriz, Torres Vedras, Ourém, Bacia do Tejo-Sado/Margem Direita, Bacia do Tejo-Sado/Margem Esquerda e Aluviões do Tejo, Cretácico de Aveiro e Leirosa-Monte Real

☒ A captação não se localiza na área crítica à extracção de águas subterrâneas (faixa de protecção à intrusão salina).

☒ A potência dos meios de extração da captação em causa não excede 5 cv.

☒ A empresa que vai executar a pesquisa está devidamente licenciada para o exercício da actividade de pesquisa e captação subterrâneas, nos termos do Decreto-Lei n.º133/2005, de 16 Agosto alterado e republicado pelo Decreto-Lei n.º 84/2011, de 20 de junho.

☒ Impossibilidade de integração na rede pública de água, quando a utilização prevista é o consumo humano ou indústrias alimentares.[1]

☒ Declaração de Impacte Ambiental favorável ou favorável condicionada, se aplicável.

Qualquer alteração a estes pressupostos implica um pedido de título de utilização dos recursos hídricos não padronizado.

Os custos associados à presente licença padronizada cumprem os requisitos previstos do diploma SIR….

Solicita-se o preenchimento da seguinte informação:

Localização da Utilização:

Designação	
Local	
Freguesia	
Concelho	
Carta militar (1:25 000) n.º	
Coordenadas Geográficas ETRS89 (graus):	Longitude = Latitude =
ou **sistema de coordenadas alternativo** Coordenadas Hayford Gauss militares (metros):	M = P =

Identificação da empresa de pesquisa: _____

Caracterização da utilização:

Uso	☐ particular; ☐ colectivo
Situação da captação	☐ principal; ☐ reforço; ☐ reserva; ☐ substituição
Tipo de estrutura	☐ furo vertical; ☐ furo horizontal; ☐ furo inclinado; ☐ poço; ☐ mina; ☐ galeria; ☐ charca; ☐ Nascente
Método de perfuração	☐ rotopercussão; ☐ percussão; ☐ rotary com circulação inversa; ☐ rotary com circulação directa; ☐ Escavação
Perfuração (aplica-se a furos verticais e poços)	Profundidade prevista (m) _____ Diâmetro (m) _____
Comprimento previsto (aplica-se minas, furos horizontais, inclinados e galerias) (m)	_____

[1] Condição a verificar enquanto vigorar as disposições do n.º 2 do artigo 42.º do Decreto-lei n.º 226-A/2007, de 31 de maio

Tipo de revestimento	
Diâmetro da coluna (mm)	
Profundidade do sistema de extracção (m)	
Se o tipo de estrutura for **Charca**[1][2] indique as características:	
Geometria	
Coroamento:	Largura (m) _____ Comprimento (m) _____ Profundidade (m) _____ Inclinação dos taludes (%) _____
Plano de água	Área inundada (ha) _____ Volume máximo (m^3) _____
Distância à linha de água (m)	
Materiais utilizados	
Existem órgãos de rejeição associados	
Existem captações externas para o enchimento da charca	
Impermeabilização do fundo	

Regime de Exploração

Tipo de equipamento de extracção	☐ Bomba eléctrica submersível; ☐ Bomba superfície; ☐ Grupo moto bomba; ☐ Manual; ☐ Gravidade
Energia	☐ Combustíveis fósseis; ☐Eólica; ☐ Solar; ☐ Eléctrica
Potência a instalar (cv)	
Caudal de exploração previsto (l/s)	
Volume máximo anual (m^3)	
Mês de maior consumo	
Volume máximo mensal para o mês de maior consumo (m^3)	
N.º horas/dia previsto em extracção	
N.º dias/semana previsto em extracção	
N.º meses/ano previsto em extracção	

Finalidade	☐ Actividade industrial; ☐ Consumo humano; ☐ Rega; ☐ Actividade de recreio ou de lazer; ☐ Abeberamento animal
Outros Elementos: (Preencher apenas os referentes à finalidade a que se destina a captação de água)	
❑ Actividade Industrial	
Tipo Actividade Industrial (Tipo 1, 2 ou 3)	
CAE	
Finalidade	☐ Processo produtivo; ☐ Arrefecimento; ☐ Lavagem ☐ Sanitários ☐ Outra _____
Existem outras origens de água? Se sim quais	
Ponto de rejeição de águas residuais	☐ Sistema de drenagem colectivo (privado); ☐ Sistema de drenagem colectivo (urbano) ☐ Meio hídrico;

[2] Uma charca define-se como reservatório de água escavado no terreno ou situado numa depressão do terreno e localizado exteriormente à linha de água e com ressurgimento de águas subterrâneas implica obtenção de título para captação.

	☐ Solo
❑ Consumo Humano	
Número de pessoas a abastecer	
Destino final das águas residuais	☐ Sistema individual; ☐ Ligação à rede pública
Quando o destino final das águas residuais é um sistema individual, indicar qual a distância à captação (m)	
❑ Rega	
Finalidade da rega	☐ Agrícola; ☐ Florestal; ☐ Campos de jogos; ☐ Espaços verdes ☐ Campos de golfe
Estimativa da área a regar: à data do pedido (ha)	
Tipo de rega utilizado	☐ Pivot; ☐ Gota-a-gota; ☐ Aspersão; ☐ Gravidade; ☐ Manual
Tipo de culturas	☐ Girassol; ☐ Outras culturas arvenses; ☐ Olival; ☐ Vinha; ☐ Milho; ☐ Jardins e relvado; ☐ Cerealifera; ☐ Batata; ☐ Leguminosa; ☐ Forrageira; ☐ Oleaginosa; ☐ Figueiral; ☐ Horta familiar; ☐ Lameiro; ☐ Beterraba sacarina; ☐ Flores ou plantas ornamentais; ☐ Citrinos; ☐ Arrozal; ☐ Hortícolas; ☐ Pomar; ☐ Prado ou pastagem permanente; ☐ Outra _____
Existem outras origens de água? Se sim quais	
❑ Actividade Recreativa ou de Lazer	
Finalidade	
Existe contacto directo com a água?	
Existem outras origens de água? Se sim quais	
Ponto de rejeição de águas residuais	☐ Sistema de drenagem colectivo (privado); ☐ Sistema de drenagem colectivo (urbano); ☐ Meio hídrico; ☐ Solo
❑ Abeberamento animal	
N.º de animais por espécie: à data do pedido	
Distância dos bebedouros à linha de água (m)	

Marcar o local da captação em fotografia aérea obtida na Internet (exemplo: www.google.pt/earth ; http://maps.google.pt/maps ; http://mapas.sapo.pt. e incluir o pdf.

Minuta tipo de título a emitir (SILiAmb)

Captação de águas subterrâneas particulares

(preenchidos automaticamente com os elementos de caracterização enviados pelo requerente)

Data de emissão:

Identificação de Requerente

Localização da captação

Caracterização da captação

Empresa executora da pesquisa licenciada

Perfuração

Revestimento

Regime de exploração:

Finalidades

Condições Gerais

1ª Esta autorização será exclusivamente utilizada para a pesquisa e captação de águas subterrâneas, para a finalidade e no local e nas condições indicadas, fim que não pode ser alterado sem prévia autorização da entidade licenciadora.

2ª A pesquisa de águas subterrâneas terá de ser executada num prazo de 1 ano a contar da data de emissão da presente autorização.

3ª O titular obriga-se a cumprir o disposto na presente autorização, bem como todas as leis e regulamentos vigentes, na parte em que lhe for aplicável, e os que venham a ser publicados, quer as suas disposições se harmonizem ou não com os direitos e obrigações que à presente autorização sejam aplicáveis.

4ª A entidade licenciadora reserva o direito de restringir excecionalmente o regime de utilização dos recursos hídricos, por período a definir, em situações de emergência, nomeadamente secas, cheias e acidentes.

5ª Para efeitos de fiscalização ou inspecção, o titular fica obrigado a facultar, às entidades competentes, este título, bem como o acesso à área onde se está a executar a pesquisa ou onde existe a captação e equipamentos a ela associados.

6ª As despesas com vistorias extraordinárias inerentes à emissão deste título, ou as que resultarem de reclamações justificadas, serão suportadas pelo seu titular.

7ª A presente autorização pode ser revista ou revogada nos casos previstos nos artigos 28.º, 29º. e 32.º do Decreto-Lei n.º 226-A/2007, de 31 de Maio.

8ª Este título só poderá ser transmitido mediante autorização da entidade licenciadora de acordo com o disposto no artigo 26.º do Decreto-Lei n.º 226-A/2007, de 31 de Maio.

9ª Esta autorização caduca nas condições previstas no artigo 33.º do Decreto-Lei n.º 226-A/2007, de 31 de Maio.

10ª O titular é obrigado a implementar as medidas adequadas à protecção e manutenção da captação.

11ª A pesquisa não pode ser executada a uma distância inferior a (50) m de qualquer órgão de infiltração de águas residuais com vista a minimizar a contaminação dos aquíferos.

12ª O titular desta autorização fica obrigado a informar a entidade licenciadora, no prazo máximo de 24 horas, de qualquer acidente que afecte o estado das águas.

13ª Em caso de incumprimento da presente autorização, o seu titular fica sujeito às sanções previstas no Decreto-Lei n.º 226-A/2007, de 31 de Maio.

14ª O titular deverá respeitar o regime de exploração acima descrito.

15ª Pela utilização das águas sujeitas a planeamento e gestão públicos é devida a Taxa de Recursos Hídricos (TRH) conforme dispõe o nº. 2 do artigo 77º. da Lei nº.58/2005, de 29 de Dezembro, e nos termos que vierem a ser definidos na legislação complementar.

16ª O titular desta autorização deverá respeitar todas as leis e regulamentos aplicáveis e munir-se de quaisquer outras licenças exigíveis por outras Entidades.

Condições Específicas

1ª A obra de pesquisa e construção da captação só pode ser realizada por empresas devidamente licenciadas ao abrigo do Decreto-Lei n.º 133/2005, de 16 de Agosto alterado e republicado pelo Decreto-Lei n.º84/2011, de 20 de junho.

2ª O titular obriga-se a comunicar à entidade licenciadora as datas de início e conclusão dos trabalhos.

3ª O titular deverá respeitar outras utilizações devidamente tituladas, bem como quaisquer restrições de utilização local dos recursos hídricos.

4ª O titular obriga-se a manter a obra em bom estado de conservação e limpeza.

5ª O titular obriga-se a observar todos os preceitos legais no que concerne a segurança, gestão de resíduos e conservação da natureza e também a legislação e os regulamentos específicos das actividades complementares que simultaneamente venham a ser desenvolvidas no local.

6ª Seja qual for a finalidade da obra de pesquisa, tem de proceder-se de modo que não haja poluição química ou microbiológica da água dos aquíferos a explorar, quer por infiltração de águas de superfície ou de escorrências, quer por mistura de águas subterrâneas de má qualidade, usando para o efeito técnicas adequadas.

7ª Os poços ou furos de pesquisa e eventual captação de águas repuxantes são, sempre que possível, munidos de dispositivos que impeçam o desperdício da água.

8ª Na tampa de protecção do furo, antes e depois de equipado, deve ser aberto um orifício de diâmetro não inferior a 20 mm com ligação a um tubo piezométrico, obturado por um bujão, destinado a permitir a introdução de aparelhos de medida dos níveis da água.

9ª No caso de a pesquisa resultar negativa ou houver necessidade da sua substituição, em virtude de erro técnico, o titular é responsável por garantir a cimentação da perfuração, com calda de cimento e/ou argila, de modo a restituir o terreno à situação inicial, conforme previsto na alínea c) do n.º 2 do artigo 41.º do Decreto-Lei n.º 226-A/2007, de 31 de Maio, comunicando a situação à entidade licenciadora.

10ª O titular obriga-se a apresentar, com a conclusão da pesquisa, um relatório final conforme o modelo disponibilizado pela entidade licenciadora no sítio www.apambiente.pt, bem como o formulário de caracterização da captação devidamente preenchido, também disponível no mesmo sítio da Internet, e a enviá-lo à entidade licenciadora no prazo de 60 dias após a conclusão dos trabalhos, de acordo com o n.º 3 do artigo 41º do Decreto-Lei n.º 226-A/2007, de 31 de Maio

11ª A não entrega do relatório de pesquisa dá origem à revogação do presente título.

12ª A extracção de água só pode ter início após a aprovação do relatório e envio de título actualizado no qual conste os novos dados de caraterização da captação.

13ª Este título obriga à instalação de um sistema de medida (contador), que permita conhecer com rigor os volumes totais de água extraídos, quando o volume máximo mensal autorizado é igual ou superior a 1000 m^3, e a enviar à entidade licenciadora os dados obtidos com o formato definido em Anexo.

14ª O titular obriga-se a realizar uma análise físico-química e bacteriológica da água captada, caso se destine ao consumo humano, conforme descrito em Anexo e a enviar à entidade licenciadora os dados obtidos com o formato definido no mesmo anexo.

Anexo

Localização da utilização

(Imagem produzida automaticamente no geovisualizador)

Programa de autocontrolo a implementar

O titular obriga-se a instalar um aparelho de medida (contador), quando o volume máximo mensal autorizado é igual ou superior a 1000 m^3, que permita conhecer com rigor o volume total de água captado. As leituras do contador terão de ter periodicidade mensal e deverão ser reportadas à entidade licenciadora com uma periodicidade mensal. Os dados são reportados no Sistema Integrado de Licenciamento do Ambiente (SILiAmb) que pode ser acedido através do endereço electrónico http://siliamb.apambiente.pt.

Análise físico-química e bacteriológica (*aplicável apenas quando a finalidade é o consumo humano*)

Quando a água a captar se destine ao consumo humano, o titular obriga-se a efectuar uma determinação analítica aos seguintes parâmetros, de acordo com o Decreto-Lei n.º306/2007 de 27 de Agosto:

pH, condutividade, ferro, manganês, sulfatos, cloretos, nitratos, nitritos, azoto amoniacal, oxidabilidade ao KMnO4 ou Carbono Orgânico Total, coliformes fecais e totais, estreptococos fecais e clostrídios sulfitorredutores, número total de germes a 22°C e número total de germes a 37°C.

As determinações analíticas dos parâmetros acima indicados devem ser preferencialmente realizadas por laboratórios acreditados para o efeito, devendo, nos restantes casos, ser realizados por laboratórios que mantenham um sistema de controlo de qualidade analítica devidamente documentado e actualizado. Os resultados obtidos são reportados no Sistema Integrado de Licenciamento do Ambiente (SILiAmb) que pode ser acedido através do endereço electrónico http://sliamb.apambiente.pt.

Deve ser anexada cópia dos respectivos boletins analíticos, em pdf, no SILiAmb.

Título utilização recursos hídricos padronizado Rejeição de águas residuais domésticas

Minuta

Eu, _____ representante legal da empresa _____, com sede em _____ (morada da empresa), declaro que a instalação _____ (designação da instalação), localizada em _____(morada da instalação), com NIF/NIPC _____, cumpre integralmente os requisitos estabelecidos no despacho conjunto nº ___./20__ no que se refere à licença padronizada relativa à rejeição no solo de águas residuais domésticas, servindo, no máximo xx habitantes equivalentes.

Declaro ainda cumprir as disposições da Lei n.º 58/2005, de 29 de Dezembro, alterada e republicada pelo Decreto-Lei n.º130/2012, de 22 de Junho, e do Decreto-Lei n.º 226-A/2007, de 31 de maio, em tudo o que for aplicável à rejeição de águas residuais domésticas no solo, bem como que tomei conhecimento das condições em anexo e indiquei as opções pretendidas nesta utilização dos recursos hídricos.

O processo de adesão a uma licença padronizada inicia-se com a entrega da declaração de adesão pelo operador que é responsável pela informação enviada e respectiva valia técnica para a finalidade pretendida. Nos casos em que não se encontrem cumpridas todas as condições que a seguir se enunciam NÃO É POSSÍVEL ADOTAR A PRESENTE LICENÇA PADRONIZADA.

☒ As águas residuais são de origem exclusivamente doméstica.

☒ A rejeição corresponde a uma população menor ou igual a 20 habitantes-equivalentes.[3]

☒ A rejeição de águas residuais domésticas realiza-se no solo, após tratamento em sistema autónomo, que inclui obrigatoriamente um órgão de infiltração, e será exclusivamente efectuada no local e nas condições indicadas.

☒ Possuir título de propriedade dos terrenos onde se vai realizar a rejeição ou documento que lhe confere o direito à sua utilização, em caso de não ser o proprietário.

☒ Os órgãos de tratamento, à excepção dos de infiltração no solo, são completamente estanques.

☒ O sistema de infiltração está a uma distância superior a 50 m de qualquer poço, furo, mina, nascente ou similar, existente no local.

☒ As estruturas de tratamento e rejeição não se localizam no domínio hídrico.

☒ A rejeição localiza-se fora das massas de água: Maceira, Maciço Calcário Estremenho, Cesareda, Escusa, Monforte-Alter do Chão, Estremoz-Cano, Pisões-Atrozela, Ota-Alenquer, Penela-Tomar, Sicó-Alvaiázere; Orla Ocidental Indiferenciada na Bacia do Vouga, Quaternário de Aveiro e Aluviões do Mondego e ainda Cársico da Bairrada e Ancã-Cantanhede.

[3] Um Habitante- Equivalente corresponde à carga orgânica biodegradável com uma carência bioquímica de oxigénio ao fim de cinco dias (CBO_5) de 60 g de oxigénio por dia.

☒ A rejeição localiza-se fora das áreas estratégicas de proteção e recarga de aquíferos, identificadas no âmbito da delimitação da REN.

☒ O projeto, apresentado com a presente declaração, garante a eficiência e eficácia de tratamento das águas residuais domésticas produzidas com vista a minimizar os efeitos decorrentes da rejeição de efluentes, atendendo às necessidades de preservação do ambiente e de defesa da saúde pública.

☒ A rejeição de águas residuais está localizada fora das áreas de proteção definidas no Plano Director Municipal para captações destinadas a abastecimento público (aplicável se não existirem perímetros de proteção aprovados nos termos do Decreto-Lei n.º 382/99, de 22 de setembro).

☒ A rejeição localiza-se fora das zonas de proteção de recursos hidrominerais.

☒ Impossibilidade de integração na rede pública de saneamento[4].

☒ Possuir TURH válido para rejeição de águas residuais de outras origens, se aplicável.

☒ Declaração de Impacte Ambiental favorável ou favorável condicionada, se aplicável.

Qualquer alteração a estes pressupostos implica um pedido de título de utilização dos recursos hídricos não padronizado.

Os custos associados à presente licença padronizada cumprem os requisitos previstos do diploma SIR....

Solicita-se o preenchimento da seguinte informação:

Localização da Utilização:

Designação	
Local	
Freguesia	
Concelho	
Carta militar (1:25 000) n.º	
Coordenadas Geográficas ETRS89 (graus):	Longitude = Latitude =
ou **sistema de coordenadas alternativo** Coordenadas Hayford Gauss militares (metros):	M = P =

Caracterização do Tratamento:

Tipo	Sistema autónomo doméstico
Designação	
Descrição da atividade industrial (indicar CAE 1.º e 2º nível)	
Adicionar uma breve descrição dos órgãos de tratamento e dos materiais de construção	
Ano de Arranque	
População servida (e.p.)	

[4] Condição a verificar enquanto vigorar as disposições do n.º 4 do artigo 48.º do Decreto-lei n.º 226-A/2007, de 31 de maio

Caracterização da Rejeição

Origem das águas residuais domésticas	☐ instalações sociais; ☐ cozinhas; ☐ *sanitários;* ☐ Outra _____
Meio receptor	Solo
Volume anual rejeitado (m^3)	
Carga anual do efluente bruto produzido expressa em:	CBO_5 (Kg/ano) = CQO (kg/ano) = SST (kg/ano = N_{total} (Kg/ano) = P_{total} (kg/ano) =

Marcar o local do órgão de tratamento e do órgão de infiltração em fotografia aérea obtida na Internet (exemplo: www.google.pt/earth; http://maps.google.pt/maps ; http://mapas.sapo.pt. E incluir o pdf.

Memória descritiva do projecto.

Planta de implantação, desenhos em planta e cortes

Minuta tipo de título a emitir (SILiAmb)

Licença de rejeição de águas residuais domésticas

(preenchidos automaticamente com os elementos de caracterização enviados pelo requerente)

Prazo da Licença: 10 anos

Data de emissão:

Identificação de Requerente

Localização da Rejeição

Caracterização do tratamento

Caracterização da rejeição (quantitativa e qualitativa)

Condições Gerais

1ª A rejeição de águas residuais domésticas será exclusivamente realizada no local e nas condições indicadas nesta licença, não estando autorizadas quaisquer outras rejeições de efluentes, fim que não pode ser alterado sem prévia autorização da entidade licenciadora.

2ª O titular obriga-se a cumprir o disposto na presente licença, bem como todas as leis e regulamentos vigentes, na parte em que lhe for aplicável, e os que venham a ser publicados, quer as suas disposições se harmonizem ou não com os direitos e obrigações que à presente licença sejam aplicáveis.

3ª Para efeitos de fiscalização ou inspeção, o titular fica obrigado a facultar, às entidades competentes, esta licença, bem como o acesso à área, construções e equipamentos a ela associados.

4ª As despesas com vistorias extraordinárias inerentes à emissão desta licença, ou as que resultarem de reclamações justificadas, serão suportadas pelo seu titular.

5ª A presente licença pode ser revista ou revogada nos casos previstos nos artigos 28º e 32º do Decreto-Lei n.º 226-A/2007, de 31 de maio.

6ª A entidade licenciadora reserva o direito de restringir excecionalmente o regime de utilização dos recursos hídricos, por período a definir, em situações de emergência, nomeadamente secas, cheias e acidentes.

7ª A licença só poderá ser transmitida mediante autorização da entidade licenciadora de acordo com o disposto no artigo 26º do Decreto-Lei n.º 226-A/2007, de 31 de maio.

8ª A licença só poderá ser transacionada e temporariamente cedida mediante autorização da entidade licenciadora de acordo com o disposto no artigo 27º do Decreto-Lei n.º 226-A/2007, de 31 de maio.

9ª A licença caduca nas condições previstas no artigo 33º do Decreto-Lei n.º 226-A/2007, de 31 de maio.

10ª O titular obriga-se a solicitar a renovação desta licença, no prazo de 6 meses antes do seu termo, caso se mantenham as condições que determinaram a sua atribuição.

11ª Esta licença não confere direitos contra concessões que vierem a efetuar-se nos termos da legislação vigente.

12ª O titular fica obrigado a informar a entidade licenciadora, no prazo máximo de 24 horas, de qualquer acidente que afete o estado das águas.

13ª Em caso de incumprimento da presente licença, o seu titular fica sujeito às sanções previstas no Decreto-Lei n.º 226-A/2007, de 31 de maio.

14ª O titular deverá respeitar todas as leis e regulamentos aplicáveis e munir-se de quaisquer outras licenças exigíveis por outras Entidades.

Condições Específicas

1ª Qualquer alteração no funcionamento do sistema, mesmo que não prejudique as condições impostas nesta licença, deve ser comunicada à entidade licenciadora no prazo de cinco dias.

2ª O titular obriga-se a assumir a responsabilidade pela eficiência do processo de tratamento e/ou procedimentos que adotar, com vista a minimizar os efeitos decorrentes da rejeição de efluentes, atendendo às necessidades de preservação do ambiente e de defesa da saúde pública.

3ª O titular obriga-se a garantir que os órgãos de tratamento, à exceção dos de infiltração no solo, são completamente estanques.

4ª O titular obriga-se a observar todos os preceitos legais no que concerne a segurança, gestão de resíduos e conservação da natureza e também a legislação e os regulamentos específicos das atividades complementares que simultaneamente venham a ser desenvolvidas no local.

5ª A rejeição das águas residuais no solo não deve provocar alteração da qualidade das águas subterrâneas, ficando assim condicionada à natureza do terreno de infiltração, às suas condições de permeabilidade e à altura do nível freático, bem como a outros possíveis fatores decorrentes da necessidade de preservação do ambiente e de defesa da saúde pública.

6ª O sistema de infiltração deve situar-se a uma distância mínima nunca inferior a 50 m de qualquer poço, furo, mina, nascente ou similar, existente no local.

7ª O titular obriga-se a manter o sistema de tratamento adotado em bom estado de funcionamento e conservação.

8ª O titular obriga-se a efetuar, quando necessário, a limpeza dos órgãos de tratamento, devendo guardar os comprovativos da sua realização, com indicação do destino final das lamas, para efeitos de inspeção ou fiscalização por parte das entidades competentes.

9ª O titular obriga-se a solicitar a ligação ao coletor municipal assim que a rede de saneamento exista e permita o encaminhamento dos efluentes ao sistema público, desativando o sistema individual de tratamento, o qual deverá ser demolido ou entulhado, depois de cuidadosamente limpo e desinfetado.

10ª O titular obriga-se a respeitar outras utilizações dos recursos hídricos devidamente tituladas, bem como quaisquer restrições de utilização local.

Anexo

Localização da utilização

(Imagem produzida automaticamente no geovisualizador)

Planta de implantação, desenhos em planta e cortes dos órgãos de tratamento

Título utilização recursos hídricos padronizado
Rejeição de águas pluviais contaminadas

Minuta

Eu, _____ representante legal da empresa _____, com sede em _____ (morada da empresa), declaro que a instalação _____ (designação da instalação), localizada em _____(morada da instalação), com NIF/NIPC _____, cumpre integralmente os requisitos estabelecidos no despacho conjunto nº ___./20__ no que se refere à licença padronizada relativa à rejeição de águas pluviais contaminadas, com um volume máximo anual de xxxxx m^3.

Declaro ainda cumprir as disposições da Lei n.º 58/2005, de 29 de Dezembro, alterada e republicada pelo Decreto-Lei n.º130/2012, de 22 de Junho, e do Decreto-Lei n.º 226-A/2007, de 31 de maio, em tudo o que for aplicável à rejeição de águas pluviais contaminadas, bem como que tomei conhecimento das condições em anexo e indiquei as opções pretendidas nesta utilização dos recursos hídricos.

O processo de adesão a uma licença padronizada inicia-se com a entrega da declaração de adesão pelo operador que é responsável pela informação enviada e respectiva valia técnica para a finalidade pretendida. Nos casos em que não se encontrem cumpridas todas as condições que a seguir se enunciam NÃO É POSSÍVEL ADOTAR A PRESENTE LICENÇA PADRONIZADA.

☒ A rejeição de águas pluviais contaminadas, em linha de água, será exclusivamente efectuada no local e nas condições indicadas.

☒ Possuir título de propriedade dos terrenos onde se vai realizar a rejeição ou documento que lhe confere o direito à sua utilização, em caso de não ser o proprietário.

☒ Se aplicável, existe parecer favorável do ICNF (localização em áreas protegidas).

☒ Se aplicável, existe parecer favorável da Câmara Municipal respectiva.

☒ As substâncias presentes nas águas pluviais contaminadas não poderão estar incluídas nos seguintes grupos: Substâncias prioritárias, perigosas prioritárias ou outros poluentes definidos no Decreto-Lei n.º 103/2010, de 24 de setembro, poluentes específicos definidos no Plano de Gestão de Região Hidrográfica territorialmente aplicável[5];

☒ O projeto, apresentado com a presente declaração, garante a eficiência e eficácia de tratamento das águas pluviais contaminadas, cumprindo os valores limite legislados para minimizar os efeitos decorrentes da rejeição de efluentes, atendendo às necessidades de preservação do ambiente e de defesa da saúde pública, e prevê medidas de prevenção de acidentes e de emergência.

☒ A rejeição das águas pluviais contaminadas após tratamento não provoca alteração do estado das águas.

☒ Impossibilidade de integração na rede pública de saneamento.

[5] Listas disponíveis no sítio da APA, IP

☒ A rejeição situa-se fora das zona(s) de proteção de qualquer captação destinada a abastecimento público, definida(s) e aprovada(s) em diploma legal, de acordo com o Decreto-Lei n.º 382/99, de 22 de setembro.

☒ Possuir TURH válido para rejeição de águas residuais de outras origens, se aplicável.

☒ Declaração de Impacte Ambiental favorável ou favorável condicionada, se aplicável.

Qualquer alteração a estes pressupostos implica um pedido de título de utilização dos recursos hídricos não padronizado.

Os custos associados à presente licença padronizada cumprem os requisitos previstos do diploma SIR….

Solicita-se o preenchimento da seguinte informação:

Localização da Utilização:

Designação	
Local	
Freguesia	
Concelho	
Carta militar (1:25 000) n.º	
Coordenadas Geográficas ETRS89 (graus):	Longitude = Latitude =
ou **sistema de coordenadas alternativo** Coordenadas Hayford Gauss militares (metros):	M = P =

Caracterização do Tratamento:

Tipo	
Descrição da actividade industrial (indicar CAE 1.º e 2º nível)	
Classificação do estabelecimento (1, 2 ou 3)	
Tipo de tratamento	
Assinale com um "X" as etapas incluídas na linha de tratamento:	☐ Gradagem ☐ Tamisação ☐ Separador de óleos e gorduras ☐ Neutralização ☐ Homogeneização ☐ Floculação ☐ Decantação ☐.Outro:_____
Ano de Arranque	

Caracterização da Rejeição

Meio receptor	Meio hídrico
Meio Hídrico receptor	☐ Rio; ☐ Ribeiro; ☐ Estuário; ☐ Águas costeiras
Denominação do meio hídrico receptor	
Margem	
Caudal de dimensionamento (m^3/h)	
Sistema de rejeição	☐ Bacia de retenção; ☐ Vala; ☐ Coletor com obra de proteção (boca de lobo); ☐ Coletor sem obra de protecção; ☐ Cisterna
Volume anual descarregado (m^3)	

Carga anual do efluente bruto produzido expressa em:	COB_5 (Kg/ano) = CQO (kg/ano) = SST (kg/ano = N_{total} (Kg/ano) = P_{total} (kg/ano) =
Área impermeabilizada com drenagem para o sistema de tratamento (m^2)	
Existe valorização ou reutilização?[6]	☐ Sim ☐ Não
Se sim indicar caudal reutilizado (m^3/dia) e origem do efluente, se distinto das presentes águas residuais pluviais contaminadas	Caudal: _____ m^3/dia Origem: _____
Finalidade do volume reutilizado	Só é permitido para qualquer uso dentro do recinto da instalação, que não implique contato direto com pessoas, ou alimentos.

Marcar o local do separador de hidrocarbonetos (se aplicável) e do ponto de rejeição na linha de água ou no solo, em fotografia aérea obtida na Internet (exemplo: www.google.pt/earth; http://maps.google.pt/maps; http://mapas.sapo.pt. e incluir o pdf.

Memória descritiva do projeto.

Planta de implantação, desenhos em planta e cortes dos órgãos de tratamento

---

6 A utilização de água residual tratada para rega de espaços verdes públicos ou rega de espaços agrícolas e florestais não se enquadra no âmbito do presente título, devendo para o efeito ser requerida autorização à APA-ARH, a qual está dependente de parecer favorável prévio da Direção Regional de Agricultura e Pescas e Entidade de Saúde Pública, territorialmente competentes, conforme o disposto no art.º 58º, do Decreto-Lei n.º 236/98, de 1 de agosto.

Minuta tipo de título a emitir (SILiAmb)

Licença de rejeição de águas pluviais contaminadas

(preenchidos automaticamente com os elementos de caracterização enviados pelo requerente)

Prazo da Licença: 6 anos

Data de emissão:

Identificação de Requerente

Localização da Rejeição

Caracterização do tratamento

Caracterização da rejeição (quantitativa e qualitativa)

Condições Gerais

1ª A rejeição de águas residuais será exclusivamente realizada no local e nas condições indicadas nesta licença, não estando autorizadas quaisquer outras rejeições de efluentes, fim que não pode ser alterado sem prévia autorização da entidade licenciadora.

2ª O titular obriga-se a cumprir o disposto na presente licença, bem como todas as leis e regulamentos vigentes, na parte em que lhe for aplicável, e os que venham a ser publicados, quer as suas disposições se harmonizem ou não com os direitos e obrigações que à presente licença sejam aplicáveis

3ª O titular fica sujeito, de acordo com o Decreto-Lei n.º 97/2008, de 11 de junho, ao pagamento da Taxa de Recursos Hídricos (TRH) calculada de acordo com a seguinte fórmula: TRH = E + O, em que: E – rejeição de efluentes O – ocupação do domínio público hídrico do Estado, se aplicável.

4ª A matéria tributável da componente E é determinada com base no Anexo – Programa de autocontrolo a implementar.

5ª Sem prejuízo das sanções aplicáveis, sempre que o registo atualizado dos valores do autocontrolo, referido na cláusula 4ª, não seja entregue com a periodicidade definida na Licença, a componente E será aplicada tendo por base as características do efluente bruto, estabelecidas no projeto.

6ª O pagamento da taxa de recursos hídricos devida é efectuado no ano seguinte àquele a que a taxa respeite até ao termo disposto na Nota de Liquidação respectiva e pode ser feito de acordo com o previsto no número 1 do artigo 16º do Decreto-Lei n.º n.º 97/2008, de 11 de junho.

7ª A falta de pagamento atempado fica sujeito a juros de mora à taxa legal em vigor, conforme dispõe o número 5 do artigo 16º do Decreto-Lei n.º 97/2008, de 11 de junho.

8ª Para efeitos de fiscalização ou inspeção, o titular fica obrigado a facultar, às entidades competentes, esta licença, bem como o acesso à área, construções e equipamentos a ela associados.

9ª As despesas com vistorias extraordinárias inerentes à emissão desta licença, ou as que resultarem de reclamações justificadas, serão suportadas pelo seu titular.

10ª A presente licença pode ser revista ou revogada nos casos previstos nos artigos 28º e 32º do Decreto-Lei n.º 226-A/2007, de 31 de maio.

11ª A entidade licenciadora reserva o direito de restringir excecionalmente o regime de utilização dos recursos hídricos, por período a definir em situações de emergência, nomeadamente secas, cheias e acidentes.

12ª A licença só poderá ser transmitida mediante autorização da entidade licenciadora de acordo com o disposto no artigo 26º do Decreto-Lei n.º 226-A/2007, de 31 de maio.

13ª A licença só poderá ser transacionada e temporariamente cedida mediante autorização da entidade licenciadora de acordo com o disposto no artigo 27º do Decreto-Lei n.º 226-A/2007, de 31 de maio.

14ª A licença caduca nas condições previstas no artigo 33º do Decreto-Lei n.º 226-A/2007, de 31 de maio.

15ª O titular obriga-se a solicitar a renovação desta licença, no prazo de 6 meses antes do seu termo, caso se mantenham as condições que determinaram a sua atribuição.

16ª Esta licença não confere direitos contra concessões que vierem a efetuar-se nos termos da legislação vigente.

17ª O titular fica obrigado a informar a entidade licenciadora, no prazo máximo de 24 horas, de qualquer acidente ou anomalia ocorrido nas instalações que afete o cumprimento das condições indicadas nesta licença.

18ª Em caso de incumprimento da presente licença, o seu titular fica sujeito às sanções previstas no Decreto-Lei n.º 226-A/2007, de 31 de maio.

19ª O titular deverá respeitar todas as leis e regulamentos aplicáveis e munir-se de quaisquer outras licenças exigíveis por outras Entidades.

Condições Específicas

1ª Qualquer alteração no funcionamento do sistema, mesmo que não prejudique as condições impostas nesta licença, deve ser comunicada à entidade licenciadora no prazo de cinco dias.

2ª O titular obriga-se a assumir a responsabilidade pela eficiência do processo de tratamento e/ou procedimentos que adotar com vista a minimizar os efeitos decorrentes da rejeição de efluentes, atendendo às necessidades de preservação do ambiente e de defesa da saúde pública.

3ª A rejeição das águas residuais na linha de água não deve provocar alteração da sua qualidade que ponha em risco os seus usos e tem de ser efetuada de modo a não prejudicar o escoamento natural da corrente e a não contribuir para o aumento dos riscos de erosão no local, ficando a entidade gestora do sistema responsável pela tomada das medidas consideradas necessárias para a correção da situação a ocorrer.

4ª O titular obriga-se a manter o sistema de tratamento adotado em bom estado de funcionamento e conservação.

5ª O titular obriga-se a observar todos os preceitos legais no que concerne a segurança, gestão de resíduos e conservação da natureza e também a legislação e os regulamentos específicos das atividades complementares que simultaneamente venham a ser desenvolvidas no local.

7ª O titular obriga-se a manter um dossier organizado contendo as Fichas de Dados de Segurança de todos as substâncias e/ou preparações perigosas utilizadas, devidamente redigidas em língua portuguesa.

8ª O titular obriga-se a implementar as medidas de prevenção de acidentes e de emergência descritas no projeto.

9ª O titular da licença deve respeitar as condições de rejeição indicadas em Anexo, não podendo efetuar qualquer operação deliberada de diluição das águas residuais. A avaliação de conformidade é determinada com base nos parâmetros definidos.

10ª O titular obriga-se a implementar os programas de autocontrolo e de monitorização do meio receptor descritos em Anexo e a enviar à entidade licenciadora os dados obtidos com o formato e periodicidade definidos no mesmo.

11ª O titular obriga-se a manter um registo atualizado dos valores do autocontrolo, para efeitos de inspeção ou fiscalização por parte das entidades competentes, conforme o modelo apresentado em Anexo.

12ª Os programas de autocontrolo e de monitorização do meio recetor poderão vir a ser alterados em função dos resultados do autocontrolo e da evolução da qualidade do meio recetor.

13ª O titular obriga-se a respeitar outras utilizações dos recursos hídricos devidamente tituladas, bem como quaisquer restrições de utilização local.

14ª Fazem parte integrante do presente título todos os anexos autenticados que o acompanham.

Outras Condições

1ª No prazo máximo de 30 dias após a data de atribuição do presente título, deverá ser apresentada uma apólice de seguro ou prestada uma caução no valor de _____€ a favor da entidade licenciadora, para recuperação ambiental, de acordo e nos termos previstos no número 2 do artigo 49º e alínea A) do Anexo I do Decreto-Lei n.º 226-A/2007, de 31 de maio, que garanta o pagamento de indemnizações por

eventuais danos causados por erros ou omissões do projeto relativamente à drenagem e tratamento de relativamente à drenagem e tratamento de efluentes ou pelo incumprimento das disposições legais e regulamentares a ele aplicável (minutas disponíveis no sítio da Agência Portuguesa do Ambiente, I.P. na internet em www.apambiente.pt – Instrumentos > Licenciamento das utilizações dos recursos hídricos > formulários).

Ou

1ª É dispensada a apresentação de apólice de seguro ou prestada uma caução para recuperação ambiental nos termos do disposto no art.º 22º do Decreto-Lei n.º 226-A/2007, de 31 de maio com as alterações introduzidas pelo Decreto-Lei n.º 82/2010, de 2 de julho. (A introduzir nos caso em que haja lugar a dispensa de caução por haver sido constituída garantia financeira no âmbito do regime jurídico da responsabilidade ambiental)

Anexo

Localização da utilização

(Imagem produzida automaticamente no geovisualizador)

Planta de implantação, desenhos em planta e cortes dos órgãos de tratamento

---

Condições de rejeição das águas residuais em condições normais de funcionamento

---

As condições de rejeição do efluente final, de acordo com o disposto na legislação aplicável, a respeitar pelo titular da licença são as seguintes:

Parâmetro	VLE	Legislação aplicável
pH	6 a 9 Escala de Sörensen	Anexo XVIII do Decreto-lei n.º 236/98, de 1 de Agosto
CBO_5	40 mg/L O_2	Anexo XVIII do Decreto-lei n.º 236/98, de 1 de Agosto
CQO	150 mg/L O_2	Anexo XVIII do Decreto-lei n.º 236/98, de 1 de Agosto
Nitratos	50 mg/L NO_3	Anexo XVIII do Decreto-lei n.º 236/98, de 1 de Agosto
Azoto amoniacal	10 mg/L NH_4	Anexo XVIII do Decreto-lei n.º 236/98, de 1 de Agosto
P_{total}	10 mg/L P	Anexo XVIII do Decreto-lei n.º 236/98, de 1 de Agosto
Fenóis	0,5 mg/L	Anexo XIII do Decreto-lei n.º 236/98, de 1 de Agosto
Óleos e gorduras	15 mg/L	Anexo XVIII do Decreto-lei n.º 236/98, de 1 de Agosto
SST	60 mg/L	Anexo XVIII do Decreto-lei n.º 236/98, de 1 de Agosto
Cloro Residual Livre	0,5 mg/L	Anexo XVIII do Decreto-lei n.º 236/98, de 1 de Agosto
Sulfatos	2000 mg/L SO_4	Anexo XVIII do Decreto-lei n.º 236/98, de 1 de Agosto
Sulfuretos	1 mg/L S	Anexo XVIII do Decreto-lei n.º 236/98, de 1 de Agosto
Detergentes (sulfato de lauril e sódio)	2 mg/L	Anexo XVIII do Decreto-lei n.º 236/98, de 1 de Agosto

Avaliação de conformidade (descrição dos critérios de avaliação)

O valor diário, determinado com base numa amostra representativa da água residual descarregada durante um período de vinte e quatro horas, não poderá exceder o dobro do valor médio mensal (a amostra num período de vinte e quatro horas deverá ser composta tendo em atenção o regime de descarga das águas residuais produzidas).

No caso dos detergentes o valor médio diário não poderá exceder o dobro do valor médio mensal.

Autocontrolo

Programa de autocontrolo a implementar

Periodicidade de reporte:

Os resultados do programa de autocontrolo, bem como as cópias dos boletins analíticos em pdf, deverão ser reportados à Entidade Licenciadora no Sistema Integrado de Licenciamento do Ambiente (SILiAmb) que pode ser acedido através do endereço electrónico http://siliamb.apambiente.pt.

Caudal mensal (m3/mês)

As determinações analíticas conducentes à verificação do cumprimento do presente programa de autocontrolo devem ser preferencialmente realizadas por laboratórios acreditados para o efeito, devendo, nos restantes casos, ser realizadas por laboratórios que mantenham um sistema de controlo de qualidade analítica devidamente documentado e atualizado. As determinações analíticas deverão dar cumprimento à Diretiva 2009/90/CE, transposta para direito interno pelo Decreto-Lei n.º 83/2011, de 20 de junho. Os boletins analíticos terão de vir acompanhados da indicação dos limites de deteção, de quantificação e da incerteza.

Os procedimentos de amostragem deverão ser efetuados aplicando boas práticas internacionais de laboratório a fim de reduzir ao mínimo a degradação das amostras entre a colheita e a análise.

Local de amostragem	Parâmetro	Método analítico	Frequência de amostragem	Tipo de amostragem
Caixa de recolha de amostras a jusante do sistema de tratamento	pH CBO_5 CQO N_{total} Azoto Amoniacal Nitratos P_{total} Óleos e gorduras SST Cloro Residual Livre	Metodologia aplicável em conformidade com o disposto na legislação em vigor e de acordo com a Directiva 2009/90/CE, transposta para direito interno pelo Decreto-Lei n.º 83/2011, de 20 de junho.	Mensal/Bimensal/Trimestral (condicionada à ocorrência de precipitação)	Amostragem composta - representativa da água residual descarregada, recolhida durante um período de 24 hora, cobrindo no mínimo três períodos diários distintos entre as 7 e as 21 horas.
Caixa de recolha de amostras a jusante do sistema de tratamento	Fenóis Sulfatos Sulfuretos Detergentes (sulfato de lauril e sódio)	Metodologia aplicável em conformidade com o disposto na legislação em vigor e de acordo com a Directiva 2009/90/CE, transposta para direito interno pelo Decreto-Lei n.º 83/2011, de 20 de junho.	Mensal/Bimensal/Trimestral (condicionada à ocorrência de precipitação)	Amostragem composta - representativa da água residual descarregada, recolhida durante um período de 24 hora, cobrindo no mínimo três períodos diários distintos entre as 7 e as 21 horas.

A análise dos parâmetros, cujos resultados analíticos se revelem, nos dois primeiros anos de validade do título, sempre inferiores ao limite de quantificação[7] pode ser dispensada.

Programa de monitorização do meio recetor a implementar

Os resultados do programa de monitorização bem como as cópias dos boletins analíticos em .pdf, deverão ser reportados à Entidade Licenciadora no Sistema Integrado de Licenciamento do Ambiente (SILiAmb) que pode ser acedido através do endereço electrónico http://siliamb.apambiente.pt.

O programa de monitorização do meio recetor deverá realizar-se mediante as seguintes condições.

Parâmetros	Método analítico	Frequência de amostragem	Observações
pH CBO_5 CQO N_{total} Azoto Amoniacal Nitratos	Metodologia aplicável em conformidade com o disposto na legislação em vigor e de acordo com a Directiva 2009/90/CE, transposta para direito interno pelo Decreto-Lei n.º 83/2011, de 20 de junho.	Mensal/Bimensal/Trimestral (condicionada à ocorrência de precipitação)	Medição a efetuar a cerca de 30 m a jusante do ponto de rejeição

[7] Limite de quantificação em concordância com o previsto no decreto-Lei n.º 83/2011, de 20 de junho, i.e., pelo menos 30% inferior ao VLE.

Parâmetros	Método analítico	Frequência de amostragem	Observações
P_{total} Fenóis Óleos e gorduras SST Sulfatos Sulfuretos Detergentes (sulfato de lauril e sódio)			

A análise dos parâmetros, cujos resultados analíticos no efluente rejeitado se revelem, nos dois primeiros anos de validade do título, sempre inferiores ao limite de quantificação[8] pode ser dispensada.

[8] Limite de quantificação em concordância com o previsto no decreto-Lei n.º 83/2011, de 20 de junho, i.e., pelos menos 30% inferior à norma de qualidade.

Título utilização recursos hídricos padronizado Rejeição de águas de arrefecimento

Minuta

Eu, _____ representante legal da empresa _____, com sede em _____ (morada da empresa), declaro que a instalação _____ (designação da instalação), localizada em _____(morada da instalação)_, com NIF/NIPC _____, cumpre integralmente os requisitos estabelecidos no despacho conjunto nº ___./20__ no que se refere à licença padronizada relativa à rejeição de águas de arrefecimento, prevendo-se a produção máxima de um efluente anual de xxxxxxx m^3.

Declaro ainda cumprir as disposições da Lei n.º 58/2005, de 29 de Dezembro, alterada e republicada pelo Decreto-Lei n.º130/2012, de 22 de Junho, e do Decreto-Lei n.º 226-A/2007, de 31 de maio, em tudo o que for aplicável à rejeição de águas de arrefecimento, bem como que tomei conhecimento das condições em anexo e indiquei as opções pretendidas nesta utilização dos recursos hídricos.

O processo de adesão a uma licença padronizada inicia-se com a entrega da declaração de adesão pelo operador que é responsável pela informação enviada e respectiva valia técnica para a finalidade pretendida. Nos casos em que não se encontrem cumpridas todas as condições que a seguir se enunciam NÃO É POSSÍVEL ADOTAR A PRESENTE LICENÇA PADRONIZADA.

- ☒ As águas a descarregar provêm única e exclusivamente do sistema de arrefecimento e não contêm qualquer carga poluente.
- ☒ A rejeição de águas de arrefecimento será exclusivamente efectuada no local e nas condições indicadas.
- ☒ Possuir título de propriedade dos terrenos onde se vai realizar a rejeição ou documento que lhe confere o direito à sua utilização, em caso de não ser o proprietário.
- ☒ Se aplicável, existe parecer favorável do ICNF (localização em áreas protegidas).
- ☒ Se aplicável, existe parecer favorável da Câmara Municipal respectiva.
- ☒ As alterações dos valores de temperatura da água no local de rejeição não ultrapassam os 3ºC, nas condições expressas no Anexo XVIII do Decreto-lei n.º 236/98, de 1 de Agosto.
- ☒ As águas de arrefecimento não poderão conter incluídas nos seguintes grupos: Substâncias prioritárias, perigosas prioritárias ou outros poluentes definidos no Decreto-Lei n.º 103/2010, de 24 de setembro, poluentes específicos definidos no Plano de Gestão de Região Hidrográfica territorialmente aplicável[9];
- ☒ A rejeição das águas de arrefecimento não provoca alteração do estado da massa de água afectada.
- ☒ Possuir TURH válido para rejeição de águas residuais de outras origens, se aplicável.

[9] Listas disponíveis no sítio da APA, IP

- ☒ Declaração de Impacte Ambiental favorável ou favorável condicionada, se aplicável.

Qualquer alteração a estes pressupostos implica um pedido de título de utilização dos recursos hídricos não padronizado.

Os custos associados à presente licença padronizada cumprem os requisitos previstos do diploma SIR….

Solicita-se o preenchimento da seguinte informação:

Localização da Utilização:

Designação	
Local	
Freguesia	
Concelho	
Carta militar (1:25 000) n.º	
Coordenadas Geográficas ETRS89 (graus):	Longitude = Latitude =
ou **sistema de coordenadas alternativo** Coordenadas Hayford Gauss militares (metros):	M = P =

Caracterização do Tratamento:

Tipo	
Descrição da actividade industrial (indicar CAE 1.º e 2º nível)	
Classificação do estabelecimento (1, 2 ou 3)	
Tipo de tratamento	☐ cisterna de retenção; ☐ circuito de arrefecimento
Ano de Arranque	

Caracterização da Rejeição

Origem das águas de arrefecimento	
Meio receptor	☐ Rio; ☐ Ribeiro; ☐ Estuário; ☐ Águas costeiras
Denominação do meio receptor	
Margem	
Caudal máximo rejeição (m^3/dia)	
Sistema de rejeição	☐ Bacia de retenção; ☐ Vala; ☐ Coletor com obra de proteção (boca de lobo); ☐ Coletor sem obra de protecção; ☐ Cisterna
Volume anual descarregado (m^3)	
Temperatura das águas de arrefecimento	____º C
Existe reutilização?[10]	☐ Sim ☐ Não
Se sim indicar caudal reutilizado (m^3/dia)	
Se sim indicar caudal reutilizado (m^3/dia) e origem do efluente, se distinto das presentes águas de arrefecimento	Caudal: _____ m^3/dia Origem: _____
Finalidade do volume reutilizado	Só é permitido para qualquer uso dentro do recinto

[10] A utilização de água residual tratada para rega de espaços verdes públicos ou rega de espaços agrícolas e florestais não se enquadra no âmbito do presente título, devendo para o efeito ser requerida autorização à APA-ARH, a qual está dependente de parecer favorável prévio da Direção Regional de Agricultura e Pescas e Entidade de Saúde Pública, territorialmente competentes, conforme o disposto no art.º 58º, do Decreto-Lei n.º 236/98, de 1 de agosto.

	da instalação, que não implique contato direto com pessoas, ou alimentos.

Marcar o local de rejeição das águas de arrefecimento em fotografia aérea obtida na Internet (exemplo: www.google.pt/earth ; http://maps.google.pt/maps ; http://mapas.sapo.pt. e incluir o pdf.

Memória descritiva do projeto.

Planta de implantação, desenhos em planta e cortes dos órgãos de tratamento

Minuta tipo de título a emitir (SILiAmb)

Licença de rejeição de águas de arrefecimento

(preenchidos automaticamente com os elementos de caracterização enviados pelo requerente)

Prazo da Licença: 10 anos

Data de emissão:

Identificação de Requerente

Localização da Rejeição

Caracterização do tratamento

Caracterização da rejeição

Condições Gerais

1ª A rejeição de águas de arrefecimento será exclusivamente realizada no local e nas condições indicadas nesta licença, não estando autorizadas quaisquer outras rejeições de efluentes, fim que não pode ser alterado sem prévia autorização da entidade licenciadora.

2ª O titular obriga-se a cumprir o disposto na presente licença, bem como todas as leis e regulamentos vigentes, na parte em que lhe for aplicável, e os que venham a ser publicados, quer as suas disposições se harmonizem ou não com os direitos e obrigações que à presente licença sejam aplicáveis.

3ª Para efeitos de fiscalização ou inspeção, o titular fica obrigado a facultar, às entidades competentes, esta licença, bem como o acesso à área, construções e equipamentos a ela associados.

4ª As despesas com vistorias extraordinárias inerentes à emissão desta licença, ou as que resultarem de reclamações justificadas, serão suportadas pelo seu titular.

5ª A presente licença pode ser revista ou revogada nos casos previstos nos artigos 28º e 32º do Decreto-Lei n.º 226-A/2007, de 31 de maio.

6ª A entidade licenciadora reserva o direito de restringir excecionalmente o regime de utilização dos recursos hídricos, por período a definir, em situações de emergência, nomeadamente secas, cheias e acidentes.

7ª A licença só poderá ser transmitida mediante autorização da entidade licenciadora de acordo com o disposto no artigo 26º do Decreto-Lei n.º 226-A/2007, de 31 de maio.

8ª A licença só poderá ser transacionada e temporariamente cedida mediante autorização da entidade licenciadora de acordo com o disposto no artigo 27º do Decreto-Lei n.º 226-A/2007, de 31 de maio.

9ª A licença caduca nas condições previstas no artigo 33º do Decreto-Lei n.º 226-A/2007, de 31 de maio.

10ª O titular obriga-se a solicitar a renovação desta licença, no prazo de 6 meses antes do seu termo, caso se mantenham as condições que determinaram a sua atribuição.

11ª Esta licença não confere direitos contra concessões que vierem a efetuar-se nos termos da legislação vigente.

12ª O titular fica obrigado a informar a entidade licenciadora, no prazo máximo de 24 horas, de qualquer acidente que afete o estado das águas.

13ª Em caso de incumprimento da presente licença, o seu titular fica sujeito às sanções previstas no Decreto-Lei n.º 226-A/2007, de 31 de maio.

14ª O titular deverá respeitar todas as leis e regulamentos aplicáveis e munir-se de quaisquer outras licenças exigíveis por outras Entidades.

Condições Específicas

1ª Qualquer alteração no funcionamento do sistema, mesmo que não prejudique as condições impostas nesta licença, deve ser comunicada à entidade licenciadora no prazo de cinco dias.

2ª O titular obriga-se a assumir a responsabilidade pela eficiência do processo de tratamento e/ou procedimentos que adotar, com vista a minimizar os efeitos decorrentes da rejeição de efluentes, atendendo às necessidades de preservação do ambiente e de defesa da saúde pública.

3ª A rejeição das águas de arrefecimento na linha de água não deve provocar alteração da sua qualidade que ponha em risco os seus usos e tem de ser efetuada de modo a não prejudicar o escoamento natural da corrente e a não contribuir para o aumento dos riscos de erosão no local, ficando a entidade gestora do sistema responsável pela tomada das medidas consideradas necessárias para a correção da situação a ocorrer.

4ª O titular obriga-se a observar todos os preceitos legais no que concerne a segurança, gestão de resíduos e conservação da natureza e também a legislação e os regulamentos específicos das atividades complementares que simultaneamente venham a ser desenvolvidas no local.

5ª O titular obriga-se a manter o sistema de tratamento adotado em bom estado de funcionamento e conservação.

7ª A rejeição das águas de arrefecimento não deve provocar alteração do estado das águas nem elevar a temperatura no meio receptor mais do que 3 º C, medido nos termos expressos no Anexo XVIII do decreto-lei n.º 236/98, de 1 de Agosto.

8ª O titular obriga-se a implementar os programas de autocontrolo e de monitorização do meio receptor descritos em Anexo e a enviar à entidade licenciadora os dados obtidos com o formato e periodicidade definidos no mesmo.

9ª O titular obriga-se a manter um registo atualizado dos valores do autocontrolo, para efeitos de inspeção ou fiscalização por parte das entidades competentes, conforme o modelo apresentado em Anexo.

10ª O titular obriga-se a respeitar outras utilizações dos recursos hídricos devidamente tituladas, bem como quaisquer restrições de utilização local.

11ª Fazem parte integrante do presente título todos os anexos autenticados que o acompanham.

Outras Condições

1ª No prazo máximo de 30 dias após a data de atribuição do presente titulo, deverá ser apresentada uma apólice de seguro ou prestada uma caução no valor de ____ €____ a favor da APA, I.P., para recuperação ambiental, de acordo e nos termos previstos no número 2 do artigo 49º e alínea A) do Anexo I do Decreto-Lei n.º 226-A/2007, de 31 de maio, que garanta o pagamento de indemnizações por eventuais danos causados por erros ou omissões do projeto relativamente à drenagem e tratamento de efluentes ou pelo incumprimento das disposições legais e regulamentares a ele aplicável.

Ou

1ª É dispensada a apresentação de apólice de seguro ou prestada uma caução para recuperação ambiental nos termos do disposto no art.º 22º do Decreto-Lei n.º 226-A/2007, de 31 de maio com as alterações introduzidas pelo Decreto-Lei n.º 82/2010, de 2 de julho. *(A introduzir nos caso em que haja lugar a dispensa de caução por haver sido constituída garantia financeira no âmbito do regime jurídico da responsabilidade ambiental)*

Anexo

Localização da utilização

(Imagem produzida automaticamente no geovisualizador)

Diagrama de funcionamento (fase líquida e fase sólida)

Condições de rejeição das águas residuais em condições normais de funcionamento

---

As condições de rejeição do efluente final, de acordo com o disposto na legislação aplicável, a respeitar pelo titular da licença são as seguintes:

Parâmetro	VLE	Legislação aplicável
pH	6 a 9 Escala de Sörensen	Anexo XVIII do Decreto-lei n.º 236/98, de 1 de Agosto
Temperatura	Aumento de 3ºC no meio recetor	Anexo XVIII do Decreto-lei n.º 236/98, de 1 de Agosto

Avaliação de conformidade

A temperatura do meio recetor após a rejeição de água residual, medida a 30 m ou valor inferior se existir alguma recetor sensível a menor distância a jusante do ponto de rejeição, podendo o valor médio exceder o valor médio mensal do 2º C

Autocontrolo

Programa de autocontrolo a implementar

Caudal mensal (m3/mês)

Periodicidade de reporte:

Os resultados do programa de autcontrolo bem como as cópias dos boletins analíticos em pdf, deverão ser reportados à Entidade Licenciadora no Sistema Integrado de Licenciamento do Ambiente (SILiAmb) que pode ser acedido através do endereço electrónico http://siliamb.apambiente.pt.

Descrição do equipamento de controlo instalado:

Local de amostragem	Parâmetro	Método analítico	Frequência de amostragem	Tipo de amostragem
Efluente final (águas de arrefecimento rejeitadas)	pH	Eletrometria	Semanal/Quinzenal/Mensal	Composta, representativa de um dia normal de laboração
Efluente final (águas de arrefecimento rejeitadas)	Temperatura	Termometria	Semanal/Quinzenal/Mensal	Composta, representativa de um dia normal de laboração

Programa de monitorização do meio recetor a implementar

Os resultados do programa de monitorização bem como as cópias dos boletins analíticos em .pdf, deverão ser reportados à Entidade Licenciadora no Sistema Integrado de Licenciamento do Ambiente (SILiAmb) que pode ser acedido através do endereço electrónico http://siliamb.apambiente.pt.

O programa de monitorização do meio recetor deverá realizar-se mediante as seguintes condições.

Parâmetro	Método analítico	Frequência de amostragem	Observações
pH	Eletrometria	Semanal/Quinzenal/Mensal	Medição a efetuar a cerca de 30 m a jusante do ponto de rejeição
Temperatura	Termometria	Semanal/Quinzenal/Mensal	Medição a efetuar a cerca de 30 m a jusante do ponto de rejeição

Condições Padrão

Título de Emissão de Gases com Efeito de Estufa

Sector Cerâmico e subsector tijolo e telha
(cerâmica estrutural)

Nota Prévia

• As condições padrão constantes no presente documento são aplicáveis à monitorização das emissões de GEE no âmbito do regime do Comércio Europeu de Licenças de Emissão (CELE), estabelecido no Decreto-Lei n.º 38/2013, de 15 de março.

• A adesão a estas condições padrão constitui uma opção do industrial e habilita ao exercício desta atividade mediante o cumprimento das presentes condições, dispensando a apresentação do pedido de Título de Emissão de Gases com Efeito de Estufa (TEGEE) por parte do operador, previsto no artigo 7.º do Decreto-Lei n.º 38/2013, de 15 de março.

• Pode solicitar a adesão a estas condições padrão, qualquer industrial que se encontre sujeito a licenciamento nos termos do regime jurídico supramencionado.

Índice

1 — Enquadramento
2 — Âmbito de Aplicação
3 — Requisitos
3.1 — Fluxos-Fonte, Fontes de Emissão e Pontos de Emissão
3.2 — Monitorização por Fluxos-Fonte: Dados de Atividade e Fatores de Cálculo
3.2.1 — Emissões de Combustão — Gás Natural
3.2.2 — Emissões de Combustão — Fuelóleo
3.2.3 — Emissões de Combustão — Biomassa
3.2.4 — Emissões de Combustão — Mistura de Biomassa (combustíveis mistos)
3.2.5 — Emissões de Processo — Argila
3.2.6 — Emissões de Processo — Carbonatos
3.3 — Procedimentos
3.4 — Documentação Específica
Anexo
Legislação aplicável

1 — Enquadramento

O regime do comércio europeu de licenças de emissão de gases com efeito de estufa (CELE) foi criado pela Diretiva n.º 2003/87/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho e constitui uma das ferramentas fundamentais na política do ambiente na temática das alterações climáticas, sendo o primeiro instrumento de mercado intracomunitário de regulação de emissões de gases com efeito de estufa (GEE).

O regime CELE foi implementado a 1 de janeiro de 2005, atualmente está a decorrer o terceiro período deste regime, que decorre entre 2013 e 2020 e caracteriza-se pela existência de novas regras, verificando-se também um alargamento do âmbito com a introdução de novos gases e setores industriais, bem como de novos requisitos no que respeita à monitorização das emissões de GEE.

As regras para o período 2013-2020 encontram-se estabelecidas na Diretiva n.º 2009/29/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 23 de abril de 2009, entretanto transposta para o direito nacional através do Decreto-Lei n.º 38/2013, de 15 de março (Diploma CELE). O Anexo II do referido Diploma apresenta as atividades que são abrangidas pelo presente regime.

As instalações que se encontram abrangidas pelo regime CELE, de acordo com o artigo 6.º do Diploma CELE, têm de ser detentoras de um Título de Emissão de Gases com Efeito de Estufa (TEGEE) que estabelece o plano de monitorização de emissões que deverá ser cumprido pelas instalações no que respeita à determinação das emissões de GEE.

Os requisitos relativos à monitorização e comunicação de informações sobre as emissões de GEE encontram-se estabelecidos no RMC (UE) n.º 601/2012 da Comissão, de 21 de junho (doravante designado por RMC).

2 — Âmbito de Aplicação

As condições padrão constantes do presente título aplicam-se à monitorização das emissões de dióxido de carbono (CO_2) para uma instalação pertencente ao setor Cerâmico e subsetor tijolo e telha (cerâmica

estrutural). Este tipo de instalação caracteriza-se com o CAE 23322 -Fabricação de telhas.

Estas instalações são abrangidas pelo regime CELE se exercem a atividade constante do anexo II do Diploma CELE "Produção de vidro, incluindo fibras de vidro, com uma capacidade de fusão superior a 20 toneladas por dia. Dióxido de carbono Fabrico de produtos cerâmicos por cozedura, nomeadamente telhas, tijolos, tijolos refratários, ladrilhos, produtos de grés ou porcelanas, com uma capacidade de produção superior a 75 toneladas por dia" (do anexo II do Diploma CELE).

Para a contabilização das emissões de CO2, devem ser considerados: combustíveis para forno, calcinação de calcário/dolomite e outros carbonatos nas matérias-primas, calcário e outros carbonatos para a redução dos poluentes atmosféricos e a depuração de outros gases de combustão, aditivos fósseis/da biomassa para induzir a porosidade.

Devem ser monitorizadas as emissões de CO2 de todos os tipos de processos de combustão na instalação — caldeiras, queimadores, turbinas, aquecedores, fornos, secadores, motores, flares. Sempre que sejam utilizados combustíveis no processo, são aplicáveis as regras utilizadas para as emissões de combustão.

Por outro lado, as emissões de processo provenientes da utilização de matérias-primas (exemplo, argilas, carbonatos) devem ser monitorizadas como emissões de processo.

A depuração de gases de combustão deve ser monitorizada de acordo com as regras de emissões de combustão.

3 — Requisitos

3.1 — Fluxos-Fonte, Fontes de Emissão e Pontos de Emissão

• O operador considera todos os fluxos — fonte que são utilizados na instalação bem como os respetivos equipamentos em que são utilizados (fontes de emissão), para posteriormente estabelecer as regras de monitorização para cada um dos fluxos-fonte, de acordo com a metodologia definida no presente documento.

É necessário considerar as orientações do RMC 601/2012, bem como as definições constantes do seu artigo 3.º:

Fluxo-fonte — "Um tipo específico de combustível, matéria-prima ou produto cujo consumo ou produção gera emissões de gases com efeito de estufa relevantes a partir de uma ou mais fontes de emissão".

Fonte de emissão — "uma parte identificável separadamente numa instalação ou um processo no interior de uma instalação, a partir da qual são emitidos gases com efeito de estufa relevantes".

Os equipamentos de emergência (exemplo, gerador de emergência, bomba de água), e os equipamentos destinados a serviços sociais (exemplo, caldeiras de balneários) também deverão ser indicados como fontes de emissão;

• O operador associa aos fluxos-fonte e fontes de emissão, os respetivos pontos de emissão (chaminés, pontos de exaustão).

3.2 — Monitorização por Fluxos-Fonte: Dados de Atividade e Fatores de Cálculo

Apresenta-se, de seguida, os requisitos de monitorização que têm de ser cumpridos por fluxo-fonte. Realça-se que, neste documento constam os fluxos-fonte mais comuns numa instalação de produção de telha e tijolos. Caso existam na instalação fluxos-fonte que não estão contemplados neste documento, o operador deverá solicitar orientações adicionais à Agência Portuguesa do Ambiente.

3.2.1 — Emissões de Combustão — Gás Natural

• Se a instalação utiliza gás natural — combustível gasoso ou líquido (e.g. secador e forno) o operador monitoriza o consumo deste combustível a partir dos montantes das faturas emitidas por um parceiro comercial, que resultam da contabilização de um contador de gás natural (totalizador) associado a conversores de pressão e temperatura normal);

• O operador fornece provas que o equipamento utilizado na faturação se encontra calibrado de acordo com a legislação específica de metrologia legal aplicável a este equipamento;

• O operador deve proceder à avaliação de incerteza associada aos dados de atividade, de acordo com o RMC e tendo em consideração o Guia n.º 4 (avaliação de incerteza);

• O operador deve cumprir a incerteza máxima admissível estabelecida no RMC para a determinação dos dados de atividade, sendo de 1,5 %;

• Os valores de poder calorífico inferior, o fator de emissão e o fator de oxidação têm de ser determinados por análises laboratoriais e o operador deverá dar cumprimento aos artigos 32.º, 33.º, 34.º e 35.º do RMC;

• O operador deve elaborar um plano de amostragem do gás natural, de acordo com o artigo 33.º do RMC e tendo em consideração o Guia n.º 5 (Amostragem e análises);

• Especificamente para os cromatógrafos, o operador deve proceder a uma validação anual por um laboratório acreditado pela norma EN ISO 17025:2005, utilizando a norma EN ISO 17023: 1995.

3.2.2 — Emissões de Combustão — Fuelóleo

• Caso a instalação utilize fuelóleo — combustível normalizado (e.g. secador e forno) o operador monitoriza o consumo deste combustível a partir dos montantes das faturas emitidas por um parceiro comercial. Estas faturas podem ter a sua origem na báscula do fornecedor ou na báscula da instalação;

• O operador fornece provas que o equipamento utilizado na faturação se encontra calibrado de acordo com a legislação específica de metrologia legal aplicável a este equipamento;

• O operador considera as alterações relevantes das existências (armazenamento). Para este efeito, a quantidade de combustível anual será igual à quantidade de combustível adquirido durante esse período, menos a quantidade de combustível exportado da instalação (caso aplicável), mais as existências de combustível no início do período de informação, menos as existências de combustível no fim do período;

• O operador procede à avaliação de incerteza associada aos dados de atividade, de acordo com o RMC e tendo em consideração o Guia n.º 4 (avaliação de incerteza);

• A incerteza relacionada com alterações das existências deve ser incluída na avaliação de incerteza, referida no número anterior, se as instalações de armazenamento puderem conter, pelo menos, 5 % da quantidade anual utilizada do combustível;

• O operador cumpre a incerteza máxima admissível estabelecida no RMC para a determinação dos dados de atividade, sendo de 1,5 %;

• Os valores de poder calorífico inferior, o fator de emissão e o fator de oxidação são determinados por análises laboratoriais e o operador deverá dar cumprimento aos artigos 32.º, 33.º, 34.º e 35.º do RMC;

• O operador elabora um plano de amostragem do fuelóleo, de acordo com o artigo 33.º do RMC e tendo em consideração o Guia n.º 5 (Amostragem e análises).

3.2.3 — Emissões de Combustão — Biomassa

• Caso a instalação utilize biomassa — combustível sólido (e.g. secador e forno), na aceção da definição constante do artigo 3.º do RMC, isto é, "a fração biodegradável de produtos, resíduos e detritos de origem biológica provenientes da agricultura (incluindo substâncias de origem vegetal e animal), da exploração florestal e de indústrias afins, incluindo da pesca e da aquicultura, bem como a fração biodegradável dos resíduos industriais e urbanos; inclui os biolíquidos e os biocombustíveis", considera-se biomassa pura (fração de biomassa no combustível/material misto que carateriza este fluxo-fonte ser igual ou superior a 97 %);

• O operador verifica se são aplicáveis os critérios de sustentabilidade ao tipo de biomassa utilizado, de acordo com as orientações do Guia n.º 3 (Questões relacionadas com biomassa). Realça-se que para as instalações fixas, os biolíquidos são o único caso de aplicação dos critérios de sustentabilidade;

• Na situação de biomassa e não sendo necessária a verificação dos critérios de sustentabilidade, o operador é autorizado a utilizar um fator de emissão igual a 0;

• Na situação de biomassa e sendo necessária a verificação dos critérios de sustentabilidade, o operador procede à avaliação dos critérios de sustentabilidade e apenas caso esses critérios sejam cumpridos, poderá ser utilizado o valor zero para o fator de emissão;

• O poder calorífico inferior deve ser sempre determinado para efeitos de memória;

• O operador monitoriza o consumo de biomassa, não sendo necessária a avaliação de incerteza;

• O operador fornece provas à Agência Portuguesa do Ambiente que a biomassa utilizada não se encontra contaminada com outros materiais ou combustíveis.

3.2.4 — Emissões de Combustão — Mistura de Biomassa (combustíveis mistos)

• Caso a instalação utilize combustíveis mistos, o operador monitoriza o consumo deste combustível a partir dos montantes das faturas emitidas por um parceiro comercial. Estas faturas podem ter a sua origem na báscula do fornecedor ou na báscula da instalação;

• O operador fornece provas que o equipamento utilizado na faturação se encontra calibrado de acordo com a legislação específica de metrologia legal aplicável a este equipamento;

• O operador considera as alterações relevantes das existências (armazenamento). Para este efeito, a quantidade de combustível anual será igual à quantidade de combustível adquirido durante esse período, menos a quantidade de combustível exportado da instalação (caso aplicável), mais as existências de combustível no início do período de informação, menos as existências de combustível no fim do período;

• O operador procede à avaliação de incerteza associada aos dados de atividade, de acordo com o RMC e tendo em consideração o Guia n.º 4 (avaliação de incerteza);

• A incerteza relacionada com alterações das existências deve ser incluída na avaliação de incerteza, referida no número anterior, se as instalações de armazenamento puderem conter, pelo menos, 5 % da quantidade anual utilizada do combustível;
• O operador deve cumprir a incerteza máxima admissível estabelecida no RMC para a determinação dos dados de atividade, sendo de 1,5 %;
• Os valores de poder calorífico inferior, fração de biomassa e o fator de emissão (preliminar) são determinados por análises laboratoriais e o operador deve dar cumprimento aos artigos 32.º, 33.º, 34.º e 35.º do RMC;
• O operador elabora um plano de amostragem para o combustível misto, de acordo com o artigo 33.º do RMC e tendo em consideração o Guia n.º 5 (Amostragem e análises).

3.2.5 — Emissões de Processo — Argila

• Caso a instalação utilize argila no seu processo, o operador monitoriza o consumo desta matéria-prima a partir dos montantes das faturas emitidas por um parceiro comercial. Estas faturas podem ter a sua origem na báscula do fornecedor ou na báscula da instalação;
• O operador fornece provas que o equipamento utilizado na faturação se encontra calibrado de acordo com a legislação específica de metrologia legal aplicável a este equipamento;
• O operador considera as alterações relevantes das existências (armazenamento). Para este efeito, a quantidade de matéria-prima anual será igual à quantidade adquirida durante esse período, menos a quantidade exportado da instalação (caso aplicável), mais as existências no início do período de informação, menos as existências no fim do período;
• O operador procede à avaliação de incerteza associada aos dados de atividade, de acordo com o RMC e tendo em consideração o Guia n.º 4 (avaliação de incerteza);
• A incerteza relacionada com alterações das existências deve ser incluída na avaliação de incerteza, referida no número anterior, se as instalações de armazenamento puderem conter, pelo menos, 5 % da quantidade anual utilizada do combustível;
• O operador cumpre a incerteza máxima admissível estabelecida no RMC para a determinação dos dados de atividade, sendo de 1,5 %;
• A determinação da composição da matéria-prima deve ser efetuada em conformidade com os artigos 32.º, 33.º, 34.º e 35.º do RMC;
• O operador elabora um plano de amostragem para a argila, de acordo com o artigo 33.º do RMC e tendo em consideração o Guia n.º 5 (Amostragem e análises).

3.2.6 — Emissões de Processo — Carbonatos

• Caso a instalação utilize carbonatos no seu processo, o operador deverá monitorizar o consumo individual de cada tipo de carbonato a partir dos montantes das faturas emitidas por um parceiro comercial. Estas faturas podem ter a sua origem na báscula do fornecedor ou na báscula da instalação;
• O operador fornece provas que o equipamento utilizado na faturação se encontra calibrado de acordo com a legislação específica de metrologia legal aplicável a este equipamento;
• O operador considera as alterações relevantes das existências (armazenamento). Para este efeito, a quantidade de carbonatos anual será igual à quantidade adquirida durante esse período, menos a quantidade exportado da instalação (caso aplicável), mais as existências no início do período de informação, menos as existências no fim do período;
• O operador procede à avaliação de incerteza associada aos dados de atividade, de acordo com o RMC e tendo em consideração o Guia n.º 4 (avaliação de incerteza);
• A incerteza relacionada com alterações das existências deve ser incluída na avaliação de incerteza, referida no número anterior, se as instalações de armazenamento puderem conter, pelo menos, 5 % da quantidade anual utilizada do combustível.
• O operador cumpre a incerteza máxima admissível estabelecida no RMC para a determinação dos dados de atividade, sendo de 1,5 %;
• A determinação da composição dos carbonatos deve ser efetuada em conformidade com os artigos 32.º, 33.º, 34.º e 35.º do RMC;
• O operador elabora um plano de amostragem para os carbonatos de acordo com o artigo 33.º do RMC e tendo em consideração o Guia n.º 5 (Amostragem e análises).

3.3 — Procedimentos

A organização interna da instalação deve incluir os seguintes procedimentos:

• Procedimento para estimar as existências no início/final do ano de incidência da comunicação (caso aplicável);
• Procedimento para manter um registo dos instrumentos da instalação utilizados para determinação dos dados de atividade;
• Procedimento para gerir a atribuição de responsabilidades de monitorização e comunicação na instalação e para gerir as competências do pessoal responsável, de acordo com o artigo 58.º, n.º 3, alínea *c*), do RMC;
• Procedimento para a avaliação periódica da adequação do plano de monitorização, o qual deve, nomeadamente, contemplar medidas destinadas a melhorar a metodologia de monitorização;
• Procedimentos para gerir atividades de fluxo de dados em conformidade com o artigo 57.º do RMC;
• Procedimentos para avaliar os riscos inerentes e os riscos de controlo, em conformidade com o artigo 58.º do RMC;
• Procedimentos para garantir a qualidade do equipamento de medição, em conformidade com os artigos 58.º e 59.º do RMC;
• Procedimentos para garantir a qualidade das tecnologias da informação utilizadas nas atividades de fluxo de dados, em conformidade com os artigos 58.º e 60.º do RMC;
• Procedimentos para garantir a revisão e validação internas periódicas dos dados, em conformidade com os artigos 58.º e 62.º do RMC;
• Procedimentos para efetuar correções e tomar medidas corretivas, em conformidade com os artigos 58.º e 63.º do RMC;
• Procedimentos para controlar os processos em *outsourcing,* em conformidade com os artigos 59.º e 64.º do RMC (caso aplicável)
• Procedimentos para gerir a manutenção de registos e a documentação, em conformidade com os artigos 58.º e 66.º do RMC;
• Procedimento para garantir a realização de revisões periódicas destinadas a identificar quaisquer alterações previstas ou efetivas à capacidade, ao nível de atividade ou ao funcionamento da instalação que tenham impacto na atribuição de licenças de emissão gratuitas à instalação em causa.

3.4 — Documentação Específica

O operador deverá elaborar a seguinte documentação e anexar ao presente documento.
• Uma descrição da instalação e das atividades CELE exercidas e que devem ser monitorizadas, com uma lista das fontes de emissão e dos fluxos-fonte a monitorizar para cada atividade realizada na instalação (Anexo I do RMC);
• Diagrama simples das fontes de emissão, dos fluxos-fonte, dos pontos de amostragem e dos equipamentos de medição — Diagrama de Fluxos-fonte (Anexo I do RMC);
• Provas para cada fluxo-fonte e fonte de emissões que demonstrem a conformidade com os limiares de incerteza para os dados da atividade — Avaliação de Incerteza (artigo 12.º do RMC);
• Os resultados de uma avaliação dos riscos que provem que as atividades de controlo propostas e os procedimentos que lhes são aplicáveis são consentâneos com os riscos inerentes e os riscos de controlo (artigo 12.º do RMC);
• Deverá ser elaborado um plano de amostragem por cada fluxo-fonte utilizado na instalação (artigo 33.º do RMC).

ANEXO

Legislação aplicável

• Decreto-Lei n.º 38/2012, de 15 de março (Diploma CELE);
• Requisitos do Regulamento (UE) N.º 601/2012 da Comissão, de 21 de junho de 2012, relativo à monitorização e comunicação de informações relativos à emissão de GEE;
• Guias de apoio elaborados pela Comissão;
- Guia n.º 1: Orientações gerais para as Instalações
- Guia n.º 3: Questões relacionadas com biomassa
- Guia n.º 4: Avaliação da incerteza
- Guia n.º 5: Amostragem e análises
- Aplicação mencionada no ponto 4.2 do Guia n.º 5
- Guia n.º 6: Atividades de fluxo de dados e sistema de controlo
• "Nota sobre o novo RMC de monitorização e comunicação de emissões", elaborada pela APA e disponível no seu sítio da internet;
• "Notas para preenchimento do formulário de pedido de TEGEE", elaborada pela APA e disponível no seu sítio da internet;
A documentação referida encontra-se disponível no sítio de internet da APA, em: http://www.apambiente.pt/index.php?ref=17&subref=295&sub2ref=549&sub3ref=752.

SISTEMA DA INDÚSTRIA RESPONSÁVEL (SIR)

CONDIÇÕES PADRÃO PARA A ARMAZENAGEM DE RESÍDUOS (TRATADOS OU PRODUZIDOS) EM ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS

NOTA PRÉVIA

• As condições padrão constantes no presente documento são aplicáveis à armazenagem de resíduos para valorização e ou eliminação em estabelecimentos industriais, independentemente da tipologia em que o estabelecimento se enquadre nos termos do Sistema da Indústria Responsável (SIR).

■ A adesão a estas condições padrão constitui uma opção do industrial e habilita ao exercício desta atividade mediante o cumprimento das mesmas dispensando o parecer previsto no artigo 42.º do Decreto-Lei n.º 178/2006, de 5 de setembro, alterado e republicado pelo Decreto-Lei n.º 73/2011, de 17 de junho (Regime Geral Aplicável à Prevenção, Produção e Gestão de Resíduos).

• Pode solicitar a adesão a estas condições padrão, qualquer industrial que se encontre sujeito a licenciamento nos termos do regime jurídico mencionado.

Índice

1 — ÂMBITO DE APLICAÇÃO
2 — CONDIÇÕES PADRÃO DE INSTALAÇÃO E EXPLORAÇÃO
2.1 — Enquadramento legal
2.2 — Requisitos das instalações e equipamentos
2.3 — Condições de Exploração
2.3.1 — Emissões gasosas
2.3.2 — Águas Residuais
2.3.3 — Especificidades do Armazenamento de certos tipos de resíduos
2.4 — Segurança e Saúde no Trabalho
2.5 — Registo no sistema integrado de registo eletrónico de resíduos (SIRER)
2.6 — Transporte de resíduos
3 — FLEXIBILIDADE
ANEXOS
I — Legislação (*vide 2.1*)

❖ **SISTEMA DA INDÚSTRIA RESPONSÁVEL**
❖ **AMBIENTE**

1 — ÂMBITO DE APLICAÇÃO

As condições padrão constantes no presente documento são aplicáveis à armazenagem de resíduos:

a) Tratados, por valorização, nos estabelecimentos industriais, ou
b) Produzidos em resultado da laboração dos estabelecimentos industriais e armazenados por períodos superiores a um ano,

independentemente da tipologia em que o estabelecimento se enquadre nos termos do Sistema da Indústria Responsável (SIR).

2 — CONDIÇÕES PADRÃO DE INSTALAÇÃO E EXPLORAÇÃO

2.1 — Enquadramento legal

A listagem da legislação de enquadramento das condições padrão abaixo definidas consta em anexo ao presente título.

Na cessação da atividade, deverá ser evidenciado que a cessação da atividade de operação de gestão de resíduos (OGR) não produzirá qualquer passivo ambiental, de acordo com o artigo 409 do Regime Geral Aplicável à Prevenção, Produção e Gestão de Resíduos (RGGR).

2.2 — Requisitos das instalações e equipamentos

1 — Os locais de armazenagem devem ser implantados longe de linhas de água ou de zonas das instalações mais sensíveis a condições meteorológicas adversas, não obstante as diferentes unidades terem de ser implantadas tendo em conta a retenção de escorrências, derrames ou fugas, que quando ocorram devem ser adequadamente tratadas. As bacias de retenção serão impermeáveis e resistentes aos materiais armazenados.

2 — As águas pluviais limpas devem circular por sistemas de drenagem independente.

3 — A instalação contra incêndios deve ser adequada à tipologia dos resíduos, em todas as zonas de armazenamento.

4 — O pavimento da área envolvente da instalação, incluindo vias de circulação e locais de parqueamento deve ter revestimento adequado para evitar a contaminação de solos e aquíferos e é mantido em condições de higiene e limpeza.

5 — Deve ser assegurada a estanquicidade das zonas de armazenamento, com drenagens internas para caixas de recolha. As zonas impermeabilizadas do pavimento onde possam ocorrer derrames devem permitir a drenagem dos resíduos para locais de onde os mesmos podem ser retirados para tratamento.

6 — Quando manuseados resíduos líquidos perigosos, as áreas de carga e descarga de camiões e cisternas devem estar providas de fossas estanques, com capacidade para a totalidade do volume dos meios de transporte.

7 — Quando os resíduos a manusear possuam potencial de emissão de compostos orgânicos voláteis (COV):

a) Devem ser colocados absorvedores de gases, ligados às cisternas na carga e na descarga, e
b) As zonas de classificação e armazenamento deverão, sempre que possível, estar em depressão, por aspiração de ventiladores ligados a filtros de carvão ativado.

8 — Nas zonas de possível emissão de poeiras, deve proceder-se à sua captação, por depressão sempre que possível, e tratamento adequado.

9 — Sempre que os sistemas de segurança das instalações não revelem ser suficientes para garantir as melhores condições de salvaguarda da saúde pública e do ambiente, os resíduos líquidos orgânicos de maior inflamabilidade deverão ser armazenados sob atmosfera inerte de azoto.

10 — Deverá haver uma etiquetagem de tanques e tubagens, com indicação da natureza do material de que são feitos e do tipo de resíduos a processar, bem como de todos os reservatórios de resíduos, indicando o respetivo conteúdo e volumetria e ainda o limite inferior da temperatura de inflamação dos resíduos processados.

11 — Os contentores que aguardem amostragem ou esvaziamento deverão ser armazenados em áreas cobertas e ventiladas. Os contentores que contenham substâncias sensíveis à luz e ao calor devem ser armazenados em zonas igualmente cobertas e protegidas da luz e do calor.

12 — É obrigatória a impermeabilização do fundo e das paredes de todos os tanques destinados a armazenar resíduos perigosos quando se trate de unidades situadas em recintos com pavimentos não impermeabilizados.

13 — As ligações entre depósitos devem poder ser fechadas por válvulas e as linhas de transbordo devem escorrer para bacias de retenção ou para outros depósitos ou contentores.

14 — Deve ser evitada a formação de lamas ou espumas que afetem as medidas dos níveis dos tanques, por recurso a agentes antiespuma.

15 — Os tanques e depósitos devem dispor de sistemas de controlo de emissões de compostos voláteis bem como de sistemas automáticos de alarme de nível.

16 — Caso não exista um segundo sistema de retenção, o operador deve verificar se o sistema não está a ter perdas. Deverá também ser verificado se o tanque está projetado para receber a carga — se tem resistência estrutural suficiente e se é compatível com a natureza da carga. A avaliação deve ter em conta:

a) Se o equipamento obedece a uma construção normalizada;
b) Qual o sistema de proteção contra a corrosão;
c) O tempo de uso (idade) do tanque;
d) O destino de eventuais derrames.

17 — Os tanques localizados em recintos não impermeabilizados devem ser dotados de bacias de retenção que obedeçam aos seguintes requisitos:

a) Devem ser revestidas com materiais compatíveis com os resíduos armazenados, com espessura e resistência suficiente para assegurar que os derrames não poderão disseminar-se pelo solo;
b) Terem fundações capazes de suportar as cargas aplicadas sem fissurar;
c) Serem operados de forma a garantir a deteção de fugas de modo a revelar, num período máximo de 24 horas, a presença de resíduos derramados na bacia de retenção;
d) Serem dotadas de um sistema de evacuação que permita retirar os líquidos derramados num período máximo de 6 horas.

18 — Os resíduos reativos ou inflamáveis não podem ser armazenados em tanques, salvo em situações de emergência e se os resíduos tiverem sido previamente tratados ou imediatamente misturados de tal forma que deixem de ser reativos ou inflamáveis:

a) A forma de armazenamento permitir comprovadamente evitar a sua inflamação ou reação,

b) For garantida a distância de segurança em relação a quaisquer espaços públicos, como estradas, ruas ou outras instalações.

2.3 — Condições de Exploração

1 — Os resíduos produzidos deverão ser armazenados tendo em consideração a respetiva classificação em termos dos códigos da Lista Europeia de Resíduos — LER (Portaria n.º 209/2004, de 3 de março), as suas características físicas e químicas, bem como as características que lhe conferem perigosidade.

2 — Os dispositivos de armazenamento deverão permitir a fácil identificação dos resíduos acondicionados, mediante rótulo indelével onde conste a identificação dos resíduos em causa de acordo com os códigos LER, o local de produção e, sempre que possível/aplicável, a indicação de nível de quantidade, das características que lhes conferem perigosidade e da respetiva classe de perigosidade associada.

3 — Resíduos mal cheirosos devem ser manuseados e armazenados em recintos fechados apropriados e os gases de exaustão devem ser captados e tratados nas unidades que os geram, ou noutras criadas para o efeito. Medidas idênticas se devem aplicar à transferência de lamas ou resíduos sólidos que possam gerar odores, poeiras ou COV.

4 — Os operadores devem colocar resíduos contendo materiais com características de ignescência, reatividade, ou corrosibilidade, longe de fontes de ignição. Este tipo de proteção implica a colocação de avisos como «proibido fumar» e «proibido o uso de telemóveis». Iguais precauções devem ser exercidas sobre a armazenagem, num mesmo local, de resíduos que sejam incompatíveis ou que possam reagir facilmente entre si, mesmo quando armazenados em locais distintos mas próximos, devido à potencial mistura de escorrências ou derrames.

5 — Apenas em situações de emergência é admissível a acumulação de resíduos sólidos perigosos em pilhas, e apenas pelo período mínimo compatível com a duração dessa emergência. Caso tenha lugar, a utilização de pilhas temporárias deve ser registada, com indicação do tipo de resíduo, quantidades e tempo de permanência, e comunicada sem demora à entidade coordenadora (EC).

6 — O operador da unidade de armazenagem de resíduos perigosos deve ter um programa de inspeção diária que preveja a verificação da existência de fugas através da leitura dos instrumentos de monitorização. Pelo menos uma vez por semana devem ser procurados indícios de corrosão ou problemas em vedantes e juntas. A área envolvente deve ser observada com periodicidade semanal para deteção de eventuais fugas que tenham deixado sinais de escorrimento. Deverá prevenir-se a hipótese de serem misturados resíduos incompatíveis entre si ou incompatíveis com os materiais do tanque. Os resíduos não devem ser colocados em tanques sem que tenham sido removidos resíduos anteriores incompatíveis e sem que tenha sido efetuada a necessária lavagem.

7 — Tendo sido detetada qualquer fuga, esta deve ser reparada no período máximo de 15 dias. As bombas utilizadas para trabalhar com resíduos líquidos orgânicos perigosos devem ser providas de dispositivos de selagem, utilizando fluidos adequados como barreira de isolamento e sensores que permitam monitorizar a existência de fugas.

8 — O operador em causa será responsável pelas consequências da eventual escorrência de resíduos ou lixiviados e nomeadamente pela contaminação do solo, obrigando-se a providenciar, logo que possível, as necessárias operações de recuperação ambiental.

2.3.1 — Emissões gasosas

1 — Os sistemas de extração de gases, quando existentes, devem estar dimensionados para a globalidade das instalações que abarcam, em função do volume das mesmas bem como dos tanques, cisternas e outros equipamentos que neles existam, ou, em alternativa, deverá haver sistemas individuais de extração para os diferentes recipientes.

2 — Todo o sistema de extração ou de emissão de gases deve ter uma exploração e manutenção adequadas, de modo a reduzir ao mínimo os períodos de indisponibilidade e a permitir um nível de eficiência elevado.

3 — Todo o sistema de extração ou de emissão de gases deve ser verificado pelo menos uma vez por ano, por inspeção das juntas soldadas, vedantes e falanges, procurando identificar nomeadamente a existência de fissuras nas tubagens.

4 — As emissões durante os períodos de carga e descarga de equipamentos e as fugas em tubagens devem ser reduzidas ao mínimo e devidamente controladas pelos operadores.

5 — Para evitar fugas diretas de compostos voláteis para a atmosfera, deve ser limitado o uso de tanques, bidões, reservatórios e bacias abertos.

6 — Sem prejuízo doutras disposições aplicáveis em matéria de construção e de exploração das instalações, nem das normas sobre saúde, higiene e segurança, o operador deve adotar as seguintes medidas para minimizar as emissões difusas:

a) Captar e canalizar para um sistema de exaustão as emissões difusas de poluentes atmosféricos, sempre que técnica e economicamente viável;

b) Confinar, por regra, a armazenagem de resíduos de características pulverulentas ou voláteis;

c) Equipar com dispositivos de captação e exaustão, os equipamentos de manipulação, trasfega, transporte e armazenagem, desde que técnica e economicamente viável;

d) Quando, em situações de emergência ou no caso de unidades destinadas à resolução de um passivo ambiental, se verifique o armazenamento de resíduos ao ar livre, providenciar os meios de pulverização de água ou outros aditivos que minimizem as emissões difusas para a atmosfera.

2.3.2 — Águas Residuais

1 — Sempre que possível, os resíduos devem ser acondicionados à prova de água e armazenados em recintos cobertos e impermeabilizados.

2 — Os locais de armazenagem devem possuir rede de recolha e drenagem de efluentes ligada à rede de drenagem do estabelecimento, ou a bacia estanque.

3 — Todas as águas que entraram em contacto com resíduos, devem ser recolhidas e monitorizadas para determinar a necessidade de envio para tratamento ou alternativamente ligadas à rede de recolha de águas residuais.

4 — Todos os efluentes devem ser sujeitos a tratamento adequado, função da composição química dos mesmos e dos critérios de descarga.

2.3.3 — Especificidades do Armazenamento de certos tipos de resíduos

2.3.3.1 — Resíduos líquidos

1 — Um derrame ou escorrência de um tanque deve obrigar à sua imediata desativação:

a) Interrompendo de imediato as operações de enchimento;

b) Efetuando a remoção dos resíduos existentes no tanque no prazo máximo de 24 horas ou, no caso de tal não ser comprovadamente possível, efetuando a remoção parcial no menor período de tempo, de forma a evitar a continuação do derrame, no caso de resíduos perigosos;

c) Se houver acumulação na bacia de retenção, os resíduos devem ser removidos num prazo máximo de 24 horas;

d) Deve ser feita uma inspeção na área envolvente, de forma a garantir que não haja um acréscimo de migração do derrame para o solo, que deve ser removido se tal se tiver verificado; o mesmo deve ser feito se existir água acumulada com vestígios de resíduos.

2.3.3.2 — Resíduos perigosos

1 — A unidade deverá dispor de fichas de segurança com indicação do nome dos resíduos, da sua natureza, das características físicas e químicas, dos equipamentos de proteção individual e das normas de atuação no caso de incêndios e primeiros socorros.

2 — Deverão ser adotados procedimentos de receção de resíduos com a definição de critérios de admissibilidade de resíduos na instalação, designadamente em termos das suas características de perigosidade e condições de acondicionamento.

2.3.3.3 — Resíduos Biodegradáveis

1 — Os resíduos biodegradáveis ou de rápida degradação (nomeadamente alguns dos constantes nos subcapítulos 02 e 20) deverão estar acondicionados em recipientes fechados, estanques e não poderão permanecer armazenados na instalação por período superior a 2 dias.

2.3.3.4 — Pneus Usados

1 — Os pneus usados não podem ser armazen ados misturados com outros resíduos ou materiais e devem cumprir os seguintes requisitos de armazenagem:

a) A instalação deve ser protegida de ações adversas externas de modo a impedir a dispersão dos pneus armazenados e a nidificação de insetos e roedores.

b) O armazenamento deverá ser efetuado em filas, ou seja, dividido em ruas possibilitando isolar áreas que originaram incidentes ou acidentes.

c) As pilhas de pneus usados devem ter no máximo 6 metros de altura, 76 metros de comprimento e 15 metros de largura; devem ser dispostas de modo a evitar possíveis danos às pessoas alocadas à instalação.

d) As pilhas de pneus deverão estar arrumadas de forma a permitir a circulação entre si e em relação às paredes da instalação, bem como permitir o acesso de equipamento e veículos de emergência.

2.3.3.5 — Baterias e acumuladores

1 — Os resíduos de baterias e acumuladores devem ser acondicionados em recipientes estanques, cujo material não reaja com os componentes dos referidos resíduos, e armazenados com o líquido no seu interior e na posição vertical, com aberturas fechadas e voltadas para cima.

2.3.3.6 — Óleos usados

1 — Deve ser assegurada a adequada ventilação do local de armazenagem temporária; O sistema de ventilação deverá ser dimensionado de forma a impedir a acumulação de gases inflamáveis em concentrações suscetíveis de causar danos para a saúde humana e para o ambiente, devendo ser considerados os quantitativos máximos de óleos usados armazenados, bem como as características de construção do local;

2 — Deverá ser dada especial atenção à resistência e capacidade de contenção das embalagens em que os óleos usados são acondicionados, bem como às questões relacionadas com o empilhamento dessas embalagens (ex.: bidões). A armazenagem em altura não deverá ultrapassar as 3 paletes, devendo as pilhas ser arrumadas de forma a permitir a circulação entre si e em relação às paredes da instalação, bem como a permitir o necessário acesso de equipamento e veículos de emergência.

3 — Qualquer local destinado à armazenagem de óleos usados deverá estar devidamente identificado. Todos os locais de acesso devem ostentar avisos relativos à proibição de fumar, atear fogo ou utilizar equipamentos suscetíveis de provocar faíscas ou calor;

4 — Os locais de armazenagem temporária de óleos usados deverão ser dotados de extintores e ou outros meios de combate a incêndios; Estes meios deverão ser devidamente dimensionados devendo ser considerados os quantitativos máximos de óleos usados armazenados, bem como as características de construção do local.

5 — Os óleos usados devem ser armazenados em reservatórios separados, relativamente a outros resíduos, nomeadamente resíduos facilmente inflamáveis. Os óleos usados devem ser armazenados de modo a que não seja possível a sua contaminação, nomeadamente por águas ou poeiras.

2.3.3.7 — Óleos alimentares usados

1 — Os OAU devem ser armazenados em recipientes próprios hermeticamente fechados, prevenindo eventuais derrames, devendo-se evitar a colocação de óleo quente no recipiente e a mistura com substâncias ou resíduos perigosos (ex.: óleos minerais), que inviabilizam a sua valorização.

2.4 — Segurança e Saúde no Trabalho

1 — Os locais de armazenagem de resíduos deverão ser integrados na identificação de perigos e avaliação de riscos a que a empresa está obrigada nos termos da Lei n.º 102/2009, de 10 de setembro, devendo encontrar-se expressamente identificadas as medidas de prevenção e ou proteção que se afigurem necessárias.

2 — No caso da atividade de gestão de resíduos estar a ser assegurada por empresa terceira, deverá ser demonstrada e clarificada a formalização e a verificação das obrigações de cada um dos empregadores em matéria de segurança e saúde no trabalho, bem como deverão, os diversos intervenientes presentes, tendo em conta as atividades que cada um desenvolve, demonstrar como se encontram a cooperar no sentido da salvaguarda da segurança e da saúde dos trabalhadores.

2.5 — Registo no sistema integrado de registo eletrónico de resíduos (SIRER)

1 — O industrial deverá efetuar o registo no sistema integrado de registo eletrónico de resíduos (SIRER), de acordo com o disposto com o artigo 48.º do Decreto-Lei n.º 178/2006, de 5 de setembro, alterado e republicado pelo Decreto-Lei n.º 73/2011, de 17 de junho (RGGR), regulamentado pela Portaria n.º 1408/2006, de 18 de dezembro, através da plataforma SILiamb da Agência Portuguesa do Ambiente, IP)

2 — O industrial deverá proceder ao preenchimento anual do mapa integrado de registo de resíduos (MIRR) relativo aos resíduos rececionados para valorização ou eliminação no estabelecimento, de acordo com o previsto no artigo 49, efetivando:

a) O registo de dados como operador de tratamento de resíduos a título profissional, de acordo com a alínea *c*) do n.º 1 do artigo 48.º do RGGR, através do preenchimento dos formulários C1 e C2 (quando aplicável);

b) O registo de dados como produtor de resíduos, de acordo com as alíneas *a*) e *b*) do n.º 1 do artigo 48.º do RGGR, através do preenchimento do formulário B.

2.6 — Transporte de resíduos

1 — Aquando da saída dos resíduos do estabelecimento, deverá garantir-se que o respetivo destinatário está devidamente autorização para a sua valorização e ou eliminação, sendo que, até à entrada em vigor das e-GAR (Guia de Acompanhamento de Resíduos Eletrónica), o transporte de resíduos deve ser acompanhado por guia preenchida em triplicado, em Modelo n.º 1428 da Imprensa Nacional-Casa da Moeda, conforme Portaria n.º 335/97, de 16 de maio.

2 — As entidades que podem efetuar o transporte rodoviário de resíduos, dentro do território nacional, de acordo com o artigo 2.º da Portaria n.º 335/97, de 16 de maio, são:

a) O produtor ou detentor do resíduo;

b) Os operadores de resíduos licenciados para o resíduo em causa;

c) As empresas licenciadas pelo Instituto da Mobilidade e dos Transporte (IMT) para o transporte rodoviário de mercadorias por conta de outrem.

3 — O operador de gestão de resíduos só pode proceder ao transporte de resíduos, para os quais está licenciado como operador de gestão de resíduos, ou que resultem da sua atividade, enquanto produtor de resíduos. Os resíduos recolhidos junto dos seus clientes terão que ter como destino a sua instalação. Após serem sujeitos à operação de gestão de resíduos prevista na guia de acompanhamento de resíduos, pode o operador em causa transportá-los, com nova guia, para outro destinatário devidamente licenciado.

3 — FLEXIBILIDADE

Eventuais desvios às condições padrão constantes no presente documento poderão ser admitidos, uma vez demonstrada pelo industrial a sua compatibilidade com os objetivos prosseguidos pela legislação aplicável.

ANEXOS

I — Legislação (*vide 2.1*)

❖ **SISTEMA DA INDÚSTRIA RESPONSÁVEL**

• Decreto-Lei n.º 169/2012, de 1 de agosto

Aprova o Sistema da Indústria Responsável (SIR)

❖ **AMBIENTE**

■ **Resíduos**

• Decreto-Lei n.º 178/2006, de 5 de setembro, alterado e republicado pelo Decreto-Lei n.º 73/2011, de 17 de junho

Estabelece o Regime Geral Aplicável à Prevenção, Produção e Gestão de Resíduos (RGGR)

• Portaria n.º 209/2004, de 3 de março

Estabelece a Lista Europeia de Resíduos

• Decreto-Lei n.º 267/2009, de 29 de setembro

Regime Jurídico da Gestão de Óleos Alimentares Usados (OAU)

Regulamento das Unidades de Gestão de resíduos Perigosos não CIRVER

Disponível em:

http://www.apambiente.pt/_zdata/Regulamento%20das%20Unidades%20de%20Gestao%20de%20residuos%20Perigosos%20no%20CIRVER.pdf)

Documento de referência: Atuação dos Industriais no âmbito do Sir (Segurança e Saúde do Trabalho)

Lista de abreviaturas e siglas

AC — Autoridade Competente
ACT — Autoridade para as Condições do Trabalho
API — Autorização Prévia Individualizada
APP — Autorização Prévia Padronizada
DGAE — Direção-Geral das Atividades Económicas
DGS — Direção-Geral da Saúde
DSPSST — Direção de Serviços para a Promoção da Segurança e Saúde no Trabalho
EA — Entidade Acreditada
EC — Entidade Coordenadora
IPAC — Instiuto Português de Acreditação
QAI — Qualidade do Ar Interior
RAC — Relatório de Avaliação da Conformidade
REAI — Regime de Exercício da Atividade Industrial
RJUE — Regime Jurídico da Urbanização e da Edificação
RJAIA — Regime jurídico de avaliação de impacte ambiental
RJPCIP. — Regime jurídico de prevenção e controlo integrados de poluição

RPAG. — Regime de prevenção de acidentes graves
SCIE — Segurança Contra Incêndios em Edifícios
SIR — Sistema da Indústria Responsável
SIRJUE — Sistema Informático do Regime Jurídico da Urbanização e Edificação
SST — Segurança e Saúde do Trabalho
ZER — Zonas Empresariais Responsáveis

ÍNDICE

1 — Introdução
2 — Objetivos
3 — Regimes de licenciamento
4 — Licenciamento industrial — Elementos instrutórios
4.1 — Introdução
4.2 — Elementos instrutórios e requisitos de análise
4.2.1 — Estabelecimento tipo 1 — Regime de autorização prévia individualizada
4.2.2 — Estabelecimento tipo 1 — Regime de autorização prévia padronizada
4.2.3 — Estabelecimento tipo 2 — Comunicação prévia com prazo
4.3 — Conformidade dos elementos instrutórios com os requisitos legais
4.4 — Fase de vistoria
5 — Informação técnica sobre os requisitos legais em matéria de Segurança e Saúde do Trabalho (SST)
5.1 — Principais obrigações e responsabilidades do empregador e do trabalhador
5.2 — Política de Segurança e Saúde do Trabalho
5.3 — Organização do Serviço de Segurança e Saúde do Trabalho
5.3.1 — Modalidades de organização
5.3.1.1 — Serviço interno
5.3.1.2 — Serviço externo
5.3.1.3 — Serviço comum
5.3.2 — Estrutura orgânica
5.3.3 — Objetivos do Serviço
5.3.4 — Recursos humanos
5.3.5 — Requisitos de garantia das condições de exercício
5.4 — Principais atividades do Serviço de Saúde e Segurança do Trabalho
5.5 — Fatores de Risco Profissional
5.5.1 — Fatores de risco profissional de natureza biológica
5.5.2 — Fatores de risco profissional de natureza física
5.5.3 — Fatores de risco profissional de natureza química
5.5.4 — Fatores de risco profissional de natureza psicossocial
5.5.5 — Fatores de risco profissional relativos à atividade de trabalho
5.5.6 — Fatores de risco profissional mecânicos
5.6 — Gestão do Risco Profissional
6 — Anexos

Anexo 1 — Fluxogramas
Anexo 2 — Listas de Verificação
Anexo 3 — Matriz de riscos profissionais
Anexo 4 — Relatório de avaliação de riscos profissionais
Anexo 5 — Mapas auxiliares para elementos instrutórios
Anexo 6 — Documento de suporte à descrição dos serviços de SST
Anexo 7 — Legislação

1 — Introdução

O Sistema da Indústria Responsável (SIR), aprovado pelo Decreto-Lei n.º 169/2012, de 1 de agosto, consolida, num único diploma, o regime de exercício da atividade industrial, o regime jurídico de instalação e exploração de Zonas Empresariais Responsáveis (ZER) e o regime de intervenção das entidades acreditadas no âmbito do processo de licenciamento industrial, criando um novo quadro legal para o setor da indústria e revogando os diplomas parcelares vigentes até à data.

O SIR, entre outras medidas, prevê um regime simplificado de mera comunicação prévia para as micro e pequenas empresas, as quais podem iniciar a respetiva exploração após a comunicação. Promove ainda a adoção, pelas entidades públicas, de condições técnicas de segurança e saúde padronizadas por tipos de atividade e ou operação, que permitem que o industrial possa vir a obter o título de exploração emitido com base na declaração de cumprimento integral das condições predefinidas.

De acordo com o novo quadro jurídico, os estabelecimentos industriais classificam-se em três tipos, em função do princípio da proporcionalidade ao risco para a pessoa humana e para o ambiente (sendo o do tipo 1 o de risco mais elevado e o do tipo 3 o de risco menos elevado). Tal princípio, além de determinar a classificação do estabelecimento, determina também, e por consequência, o procedimento a ter em conta com vista à obtenção do respetivo licenciamento. Para a instalação e exploração destes estabelecimentos temos então os regimes de instalação e exploração constantes na Tabela 1.

Tabela 1 — Tipologias dos estabelecimentos industriais

Tipo 1	Tipo 2	Tipo 3
Estabelecimentos industriais cujos projetos de instalação se encontrem abrangidos por, pelo menos, um dos seguintes regimes jurídicos: — RJAIA — RJPCIP — RPAG	Estabelecimentos industriais não incluídos no tipo 1 desde que abrangidos por pelo menos um dos seguintes regimes jurídicos ou circunstâncias: *a*) Potência elétrica contratada igual ou superior a 99 kVA; *b*) Potência térmica superior a 12 x 106 kJ/h; *c*) Número de trabalhadores superior a 20; *d*) Necessidade de obtenção de TEGEE; *e*) Necessidade de obtenção de alvará ou parecer para operações de gestão de resíduos, nos termos do Decreto-Lei n.º 178/2006, de 5 de setembro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 173/2008, de 26 de agosto, pela Lei n.º 64-A/2008, de 31 de dezembro, e pelos Decretos-Leis n.os 183/2009, de 10 de agosto, e 73/2011, de 17 de junho.	Estabelecimentos industriais não abrangidos pelos tipos 1 e 2.

Sempre que num estabelecimento industrial se verifiquem circunstâncias a que correspondam tipos diferentes, o estabelecimento é incluído no tipo mais exigente.

Os Regimes procedimentais para instalação e exploração de estabelecimento industrial a que as instalações ficam sujeitas estão definidos na Tabela 2:

Tabela 2 — Regimes procedimentais do licenciamento industrial

Tipo 1		Tipo 2	Tipo 3
Autorização prévia		Comunicação prévia com prazo	Mera comunicação prévia
Individualizada	Padronizada		

Na área técnica da segurança e saúde do trabalho, e nos regimes de licenciamento para os estabelecimentos industriais incluídos no tipo 1 e 2, podem ser consultadas as entidades públicas competentes (ACT — domínio da Segurança do trabalho e DGS — domínio da Saúde do trabalho),

sempre que a entidade coordenadora assim o entenda, sendo esta a única entidade interlocutora do industrial em todos os contactos considerados necessários à boa instrução e apreciação dos procedimentos previstos no SIR.

São dispensadas de consulta as entidades públicas competentes em matéria de segurança e saúde do trabalho, nos seguintes casos:

1 — Existência de licenças ou autorizações padronizadas, por tipos de atividade e ou operação, que constitua objeto de autorização;
2 — Quando o processo de autorização prévia individualizada ou comunicação prévia com prazo for instruído com um relatório da avaliação da conformidade com a legislação aplicável na área da segurança e saúde do trabalho, elaborado por Entidades Acreditadas;
3 — Na vistoria, aquando da emissão do título de exploração, e a pedido do industrial nos casos em que a autoridade competente não a tenha efetuado no prazo previsto na lei.

As Entidades Acreditadas, cujos mecanismos de intervenção estão previstos no SIR, são entidades reconhecidas formalmente pelo organismo nacional de acreditação, no âmbito do Sistema Português da Qualidade, com competência para realizar atividades específicas que lhes sejam solicitadas ou atribuídas ou ainda delegadas pelas entidades com atribuições no âmbito do SIR.

O regime procedimental de mera comunicação prévia é aplicável à instalação e ou exploração de estabelecimentos incluídos no tipo 3. Esta comunicação significa a aceitação de um termo de responsabilidade no qual o industrial declara conhecer e cumprir as exigências legais aplicáveis, à sua atividade, em matéria de segurança e saúde do trabalho.

2 — Objetivos

O Sistema da Indústria Responsável (SIR) tem como principais objetivos a celeridade e desmaterialização procedimental, a normalização administrativa e a diminuição dos encargos financeiros associados ao processo de licenciamento.

Este Guia pretende ser um referencial para a atuação do industrial no âmbito do SIR, no domínio da segurança e saúde do trabalho, de forma a garantir a boa instrução do processo e a conformidade com todos os requisitos legais.

O presente documento contém assim a informação que permite ao industrial avaliar a conformidade do estabelecimento industrial com os requisitos legais em matéria de segurança e saúde do trabalho bem como a compilação dos elementos instrutórios, para a submissão do pedido de autorização ou alteração da instalação, ou ainda para a submissão do pedido de autorização de exploração.

3 — Regimes de licenciamento

As etapas que descrevem a articulação entre diferentes entidades no processo de licenciamento industrial encontram-se esquematizadas no Anexo I para cada regime de licenciamento, e para as tipologias 1 e 2 de estabelecimento industrial.

REGIME DE AUTORIZAÇÃO PRÉVIA INDIVIDUALIZADA E PADRONIZADA

A instalação e exploração de estabelecimentos do tipo 1 está sujeita a duas modalidades de licenciamento distintas:

• A Autorização Prévia Individualizada (API), caso o industrial opte por um regime regular; nesta situação o procedimento é iniciado com a apresentação do formulário de pedido de autorização individualizada e respetivos elementos instrutórios, à Entidade Coordenadora (EC);
• A Autorização Prévia Padronizada (APP), caso o industrial opte por um regime mais simplificado. Este regime permite a adoção de condições técnicas padronizadas preestabelecidas pela Autoridade Competente (AC) por tipos de atividade e ou operação. Permite que o industrial possa vir a obter o título de exploração, emitido com base numa declaração de cumprimento integral de tais condições técnicas predefinidas.

Independentemente do regime adotado, se houver a participação da Entidade Acreditada (EA), esta ocorre nos seguintes moldes:

a) Autorização de instalação

Numa fase prévia à apresentação do pedido de autorização de instalação, o industrial pode requerer a uma EA a avaliação da conformidade do processo (elementos instrutórios) com a legislação aplicável nas áreas de Segurança e Saúde do Trabalho (SST). Nestes casos a análise do projeto pela EA resultará na produção de um Relatório de Avaliação da Conformidade (RAC) que deverá acompanhar o pedido de autorização individualizada e que substitui a emissão de parecer pelas autoridades competentes em matéria de segurança e saúde do trabalho.

b) Título de exploração

A decisão final da EC sobre o pedido de emissão de título de exploração depende da realização de vistoria prévia.

O Decreto-Lei n.º 169/2012, de 1 de agosto, prevê que nas situações em que a vistoria não seja realizada pela AC dentro do prazo previsto, por motivo não imputável ao requerente, este possa recorrer à EA para proceder à sua realização.

Nestas situações a EA assegurará a vistoria para efeitos de produção de RAC que será tido em consideração para efeitos de aprovação pelas autoridades competentes em matéria de segurança e saúde do trabalho e de decisão final da EC.

REGIME DE COMUNICAÇÃO PRÉVIA COM PRAZO

O regime de comunicação prévia com prazo é aplicável à instalação e exploração de estabelecimentos do tipo 2.

No domínio da segurança e saúde do trabalho, a decisão final sobre a comunicação prévia com prazo, não depende da realização de vistoria.

REGIME DE MERA COMUNICAÇÃO PRÉVIA

O regime procedimental de mera comunicação prévia é aplicável à instalação e ou exploração de estabelecimentos incluídos no tipo 3. Trata-se de um regime simplificado no qual o industrial apresenta apenas o formulário e respetivos elementos instrutórios. Esta comunicação significa a aceitação de um termo de responsabilidade no qual o industrial declara conhecer e cumprir as exigências legais aplicáveis, à sua atividade, em matéria de segurança e saúde do trabalho.

Sempre que a atividade ou operação a exercer esteja abrangida por uma licença/autorização padronizada no domínio da segurança e saúde do trabalho, a mera comunicação prévia significa a aceitação do termo de responsabilidade no qual o industrial declara conhecer e cumprir todas as exigências aí constantes.

4 — Licenciamento industrial — Elementos instrutórios

4.1 — Introdução

No processo de licenciamento industrial, previsto no atual quadro jurídico, o industrial poderá recorrer, numa fase prévia à apresentação do pedido de autorização, a uma EA a qual procederá à avaliação da conformidade do processo com a legislação aplicável nas áreas de segurança e saúde do trabalho. Esta avaliação implica:

A verificação dos elementos instrutórios e requisitos de análise;
A verificação da conformidade dos elementos com os requisitos legais;
A elaboração de um relatório de avaliação da conformidade com a legislação aplicável em matéria de segurança e saúde do trabalho.

Não havendo recurso a tais entidades acreditadas, deverá o industrial, assegurar o cumprimento dos requisitos legais em matéria de segurança e saúde do trabalho podendo, para o efeito, utilizar o presente documento de referência.

4.2 — Elementos instrutórios e requisitos de análise

Os elementos instrutórios, nos termos definidos na portaria n.º 302/2013, de 16 de outubro, e que a seguir se indicam, devem obrigatoriamente constar no processo.

4.2.1 — Estabelecimento tipo 1 — Regime de autorização prévia individualizada

Enumeram-se na tabela 3 os elementos instrutórios do pedido de autorização prévia individualizada, bem como informação adicional sobre os mesmos.

Tabela 3 — Elementos Instrutórios — Estabelecimentos tipo 1

Elementos de informação				Informação adicional
Identificação do requerente				O requerente poderá ser pessoa singular ou coletiva, devendo estar indicado: • Nome, endereço (sede social, com Rua, porta/n.º, Localidade, CP, Concelho, Distrito), NIPC/NIF, endereço postal (se diferente da sede), e-mail, n.º telefone, n.º fax, código de acesso à certidão permanente de registo comercial (se pessoa coletiva sujeita a registo comercial), consentimento de consulta da declaração de inicio de atividade, se pessoa singular; • Nome, endereço (Rua, porta/n.º, Localidade, CP, Concelho, Distrito), e-mail, n.º telefone, n.º fax, do representante do industrial; • Nome, endereço (Rua, porta/n.º, Localidade, CP, Concelho, Distrito), e-mail, n.º telefone, n.º fax, do responsável técnico do projeto.
Localização do estabelecimento industrial				Deverá ser apresentada a localização do estabelecimento/instalação, industrial, através do endereço postal (Rua, porta/n.º, Localidade, CP, Concelho, Distrito), contactos (e-mail, n.º telefone) e identificação (nome e cargo) da pessoa de contacto.
Caracterização das atividades.	Código(s) CAE da(s) atividade(s) exercida(s)			Deverá ser apresentada a indicação das CAE principal e secundárias (com base no anexo I do Decreto-Lei n.º 169/2012, de 01-08).
	Projeto de instalação	Memória descritiva	Descrição detalhada da atividade industrial a desenvolver	• Deverão ser indicadas: — As capacidades a instalar, os processos tecnológicos e diagramas de fabrico, especificando as melhores técnicas disponíveis e os princípios e práticas de ecoeficiência e de ecoinovação adotados; — As matérias-primas e subsidiárias, com indicação do consumo anual previsto e capacidade de armazenagem, para cada uma; — Os produtos (intermédios e finais) a fabricar. • Deverá ser apresentada a lista de máquinas e outros equipamentos a instalar, com identificação dos elementos constantes no mapa 2, do anexo 5. • Deverá ser referido o regime de laboração, com indicação da hora de início e fim do período de laboração, n.º de dias por semana, n.º de turnos, períodos de paragem anual (data de inicio e fim). • Deverá ser indicado o n.º de trabalhadores previsto, por género e por turno e ainda por área de atividade (mapa 1 do anexo 5).
			Segurança e saúde do trabalho	• Deverá ser apresentada uma descrição das instalações de caráter social — refeitório, locais de descanso, vestiários (armários individuais duplos), balneários, lavabos, instalações sanitárias separadas por sexo — com referência, relativamente a cada um e quando aplicável, a: tipo de pavimento, cor e revestimento das paredes e tetos, dimensões (área e pé direito), n.º de lugares (no refeitório), n.º de cabinas de banho, n.º de lavatórios, n.º de retretes, n.º de urinóis. • Deverá ser descrita a organização e funcionamento dos serviços de segurança e saúde do trabalho, de acordo com o documento do anexo 6. • Caso seja implementado um sistema de gestão de segurança do trabalho, deverá ser indicado o referencial (Diretrizes práticas da OIT, OHSAS 18001, NP 4397), referência à integração e articulação, ou não, com outros sistemas de gestão e quais e uma breve descrição do mesmo, com indicação, nomeadamente, da política, estrutura organizacional, responsabilidades, procedimentos, processos e recursos que permitam pôr em prática a política de segurança e saúde do trabalho.
		Documentos de suporte à memória descritiva.	Relatório de avaliação de potenciais riscos profissionais.	Deverá ser apresentado o relatório de avaliação de potenciais riscos profissionais, de acordo com o modelo constante do anexo 4.

Elementos de informação				Informação adicional
			Peças desenhadas	Deverão ser apresentadas as seguintes plantas: • Planta, a escala não inferior a 1:2000, do estabelecimento, abrangendo toda a área afeta ao mesmo, indicando a localização das diferentes áreas: administrativa, produção, armazéns, oficinas, depósitos, circuitos exteriores. • Planta, devidamente legendada, em escala não inferior a 1:200, com a localização de: máquinas e outro equipamento produtivo; armazenagem de matérias-primas, combustíveis líquidos, sólidos ou gasosos e de produtos acabados; instalações de queima, de força motriz, ou de produção de vapor, de recipientes e gases sob pressão e instalações de produção de frio; instalações de caráter social (vestiários, locais de descanso, refeitório, lavabos, balneários e instalações sanitárias), escritórios e do serviço de saúde do trabalho.

4.2.2 — Estabelecimento tipo 1 — Regime de autorização prévia padronizada

O pedido de autorização prévia padronizada, é instruído com:

• Os elementos indicados na autorização prévia individualizada cuja licença ou autorização padronizada não permita dispensar;
• Identificação da licença/autorização padronizada no domínio da segurança e saúde do trabalho;
• Declaração de responsabilidade de cumprimento integral das obrigações e condições constantes da licença/autorização padronizada.

4.2.3 — Estabelecimento tipo 2 — Comunicação prévia com prazo

Enumeram-se na tabela 4 os elementos instrutórios da comunicação prévia com prazo, bem como os requisitos de análise.

Tabela 4 — Elementos Instrutórios — Estabelecimentos tipo 2

Elementos de informação		Informação adicional
Identificação do requerente		O requerente poderá ser pessoa singular ou coletiva, devendo estar indicado: • Nome, endereço (sede social, com Rua, porta/n.º, Localidade, CP, Concelho, Distrito), NIPC/NIF, endereço postal (se diferente da sede), e-mail, n.º telefone, n.º fax, código de acesso à certidão permanente de registo comercial (se pessoa coletiva sujeita a registo comercial), consentimento de consulta da declaração de inicio de atividade, se pessoa singular. • Nome, endereço (Rua, porta/n.º, Localidade, CP, Concelho, Distrito), e-mail, n.º telefone, n.º fax, do representante do industrial Nome, endereço (Rua, porta/n.º, Localidade, CP, Concelho, Distrito), e-mail, n.º telefone, n.º fax, do responsável técnico do projeto.
Localização do estabelecimento industrial		Deverá ser apresentada a localização do estabelecimento/instalação, industrial, através do endereço postal (Rua, porta/n.º, Localidade, CP, Concelho, Distrito), contactos (e-mail, n.º telefone) e identificação (nome e cargo) da pessoa de contacto.
Caracterização das atividades.	Código(s) CAE da(s) atividade(s) exercida(s).	Deverá ser apresentada a indicação das CAE principal e secundárias (com base no anexo I do Decreto-Lei n.º 169/2012, de 01-08)

Elementos de informação				Informação adicional
	Projeto de instalação	Memória descritiva . . .	Descrição genérica da atividade industrial a desenvolver.	• Deverão ser indicadas: — As capacidades a instalar; — As matérias-primas e subsidiárias, com indicação do consumo anual previsto e capacidade de armazenagem, para cada uma; — Os produtos (intermédios e finais) a fabricar. • Deverá ser apresentada a lista de máquinas e outros equipamentos a instalar, com identificação dos elementos constantes no mapa 2, do anexo 5. • Deverá ser referido o regime de laboração, com indicação da hora de início e fim do período de laboração, n.º de dias por semana, n.º de turnos, períodos de paragem anual (data de inicio e fim). • Deverá ser indicado o n.º de trabalhadores previsto, por género e por turno e ainda por área de atividade (mapa 1 do anexo 5).
			Segurança e saúde do trabalho	• Deverá ser apresentada uma descrição das instalações de caráter social — refeitório, locais de descanso, vestiários (armários individuais duplos), balneários, lavabos, instalações sanitárias separadas por sexo — com referência, relativamente a cada um e quando aplicável, a: tipo de pavimento, cor e revestimento das paredes e tetos, dimensões (área e pé direito), n.º de lugares (no refeitório), n.º de cabinas de banho, n.º de lavatórios, n.º de retretes, n.º de urinóis. • Deverá ser descrita a organização e funcionamento dos serviços de segurança e saúde do trabalho, de acordo com o documento do anexo 6.
		Documentos de suporte à memória descritiva.	Relatório de avaliação de potenciais riscos profissionais.	Deverá ser apresentado o relatório de avaliação de potenciais riscos profissionais, de acordo com o modelo constante do anexo 4.
			Peças desenhadas	Deverão ser apresentadas as seguintes plantas: • Planta, a escala não inferior a 1:2000, de localização do estabelecimento. • Planta, devidamente legendada, em escala não inferior a 1:200, com a localização de: máquinas e outro equipamento produtivo; armazenagem de matérias-primas, combustíveis líquidos, sólidos ou gasosos e de produtos acabados; instalações de queima, de força motriz, ou de produção de vapor, de recipientes e gases sob pressão e instalações de produção de frio; instalações de caráter social (lavabos, balneários e instalações sanitárias), escritórios e do serviço de saúde do trabalho.

Poderá haver dispensa da entrega dos elementos instrutórios se:

• A comunicação prévia com prazo for instruída com título de autorização de utilização para indústria, não envolvendo a exploração do estabelecimento industrial a realização de qualquer operação urbanística sujeita a controlo prévio, nos termos previstos no regime jurídico da urbanização e da edificação (RJUE);

• O estabelecimento industrial descrito não se encontrar abrangido pelos regimes jurídicos relativos à utilização de recursos hídricos, à emissão de gases com efeito de estufa, às emissões de compostos orgânicos voláteis para o ambiente ou às operações de gestão de resíduos ou foram juntos ao pedido os títulos e ou pareceres exigidos naqueles regimes.

4.3 — Conformidade dos elementos instrutórios com os requisitos legais

A avaliação da conformidade com os requisitos legais, poderá ter como base de apoio o preenchimento das listas de verificação, constantes no anexo 2, relativamente às condições infraestruturais e funcionais do estabelecimento, tendo em atenção as especificidades de cada atividade.

4.4 — Fase de vistoria

Não sendo realizada a vistoria no prazo previsto no n.º 1 do artigo 35.º do Decreto-Lei n.º 169/2012, de 1 de agosto por motivos não imputáveis ao requerente, este pode recorrer a Entidade Acreditada para proceder à sua realização.

5 — Informação técnica sobre os requisitos legais em matéria de Segurança e Saúde do Trabalho (SST)

5.1 — Principais obrigações e responsabilidades do empregador e do trabalhador ([1])

Consideram-se como obrigações e responsabilidades gerais do **empregador** no âmbito da SST (Artigo 15.º):

1 — Assegurar ao trabalhador **condições de saúde e segurança** em todos os aspetos do seu trabalho;

2 — Implementar as medidas de prevenção necessárias, as quais devem ser antecedidas e fundamentadas no resultado da(s) **avaliação(ções) de risco profissional** das várias fases do processo produtivo;

3 — Zelar, de forma continuada e permanente, pelo exercício da atividade em condições de segurança e saúde para o trabalhador, tendo em conta os **princípios da prevenção de riscos profissionais;**

4 — Organizar os adequados **Serviços de SST** para a empresa/estabelecimento, mobilizando os meios necessários;

5 — Assegurar a **vigilância da saúde** do trabalhador, através do Serviço de SST, em função dos riscos profissionais a que estiver potencialmente exposto no local de trabalho;

6 — Suportar os **encargos com a organização e funcionamento do Serviço de SST** e demais medidas de prevenção, incluindo exames, avaliações de exposições, e outras ações inerentes à prevenção dos riscos profissionais e vigilância da saúde, sem impor aos trabalhadores quaisquer encargos financeiros.

7 — Fornecer ao trabalhador as **informações e formação** necessárias ao desenvolvimento da atividade em condições de saúde e segurança;

8 — Organizar os **meios de prevenção,** não só do trabalhador como também de terceiros, suscetíveis de serem expostos aos riscos aquando da realização dos trabalhos, quer nas instalações quer no exterior.

9 — Cessar a atividade, afastar imediatamente o trabalhador do local de trabalho e ou adotar outras medidas e instruções em **caso de perigo grave ou iminente** que não possa ser tecnicamente evitado e permitir **o acesso a zonas de risco elevado** somente a trabalhadores com aptidão e formação adequadas, pelo tempo mínimo necessário;

10 — Estabelecer e organizar as medidas em matéria **primeiros socorros, combate a incêndios e evacuação.**

11 — Cumprir as **prescrições legais ou convencionais** de saúde e segurança do trabalho estabelecidas.

12 — Consultar, por escrito, o **representante dos trabalhadores** para a segurança e saúde ou, na sua falta os próprios trabalhadores, e assegurar a adequada informação e formação do referido representante.

De salientar, que para garantir o cumprimento das responsabilidades e obrigações acima referidas é crucial que o empregador estabeleça, em primeira linha, uma **Política de SST** e organize o **Serviço de SST** na sua empresa/estabelecimento.

5.2 — Política de Segurança e Saúde do Trabalho ([2])

O empregador é responsável pela segurança e saúde de todos os seus trabalhadores (Artigo 15.º), ao qual cabe definir e instituir uma **Política de Saúde e Segurança do Trabalho** (por vezes também denominada como Política de Saúde Ocupacional) para a sua empresa/estabelecimento.

A Política de Segurança e Saúde é um conjunto de intenções, formalmente expressa pelo empregador, que evidencia o reconhecimento e a importância prestada por este à saúde e segurança do trabalho, para além de fornecer um enquadramento de suporte à organização, à sua atuação e à definição de objetivos (institucionais e dos trabalhadores) nesta matéria.

Esta Política deverá estar vertida em **documento escrito**, datado e assinado pelo empregador, visando a responsabilização das chefias, a todos os níveis, assim como a divulgação e o incentivo dos trabalhadores e outras partes interessadas. No processo de definição/elaboração da Política, deve-se privilegiar a participação dos trabalhadores e prever a sua atualização, sempre que necessário.

Entre outros aspetos, a Política de Segurança e Saúde do Trabalho deve assegurar o **compromisso** da empresa/estabelecimento quanto:

a) À garantia de um ambiente de trabalho seguro e saudável a todos os trabalhadores, designadamente pelo cumprimento do quadro legal neste âmbito.

b) À aplicação das necessárias medidas de prevenção e proteção que evitem/minimizem os danos para a saúde dos trabalhadores, tendo por base a gestão dos riscos profissionais.

c) À adequada organização do Serviço de SST, designadamente pela atribuição de funções e competências específicas em matéria de saúde e segurança dos trabalhadores, e pela disponibilização dos recursos essenciais ao funcionamento do Serviço, incluindo profissionais especializados, instalações, equipamentos e utensílios de trabalho e de avaliação de saúde e recursos financeiros.

d) À disponibilização a todos os trabalhadores da informação e formação necessárias ao incremento da cultura de segurança do trabalho e da promoção da saúde dos trabalhadores.

e) À monitorização e melhoria contínua da gestão da SST da empresa/estabelecimento.

f) À partilha dos princípios de SST com toda a cadeia de produção e comercialização e em todas as comunidades onde opera.

5.3 — Organização do Serviço de Segurança e Saúde do Trabalho ([3])

5.3.1 — Modalidades de organização

A Lei n.º 102/2009, de 10 de setembro, define que as entidades empregadoras devem organizar o Serviço de SST (Artigo 73.º) de acordo com as seguintes modalidades (Artigo 74.º) **Serviço interno, Serviço externo** ou **Serviço comum** (*vide* Tabela 5).

O **Serviço interno é obrigatório** sempre que a empresa/estabelecimento possua pelo menos 400 trabalhadores ou existam 30 ou mais trabalhadores expostos a trabalho/atividades de potencial risco profissional elevado. Nas restantes situações o empregador tem a liberdade de optar por outro tipo de modalidade de organização do serviço.

Tabela 5 — Requisitos obrigatórios na seleção da modalidade de organização do Serviço de SST

Serviço Interno	Serviço Externo	Serviço Comum
Pelo menos 400 trabalhadores.	Menos de 400 trabalhadores. (Vide **Nota 1**)	Menos de 400 trabalhadores. (Vide **Nota 1**)
(**Nota 1:** O requisito integra o número de trabalhadores do estabelecimento ou do conjunto de estabelecimentos distanciados até 50 km daquele que ocupa maior número de trabalhadores)	E	E
	Menos de 30 trabalhadores estão expostos a trabalho/atividades de potencial risco profissional elevado.	Menos de 30 trabalhadores estão expostos a trabalho/atividades de potencial risco profissional elevado.

Serviço Interno	Serviço Externo	Serviço Comum
OU Pelo menos 30 trabalhadores estão expostos a trabalho/atividades de potencial risco profissional elevado.		E Empresas ou estabelecimentos pertencentes a sociedades, nas quais não seja obrigatória a organização de Serviço Interno e não se encontrem em relação de grupo.

Fonte: Artigos 74.º, 78.º, 80.º, 82.º e 83.º da Lei n.º 102/2009, de 10 de setembro.

O empregador deverá notificar a ACT da modalidade adotada para a organização do Serviço, bem como da sua alteração, nos 30 dias seguintes à verificação de qualquer um dos factos. Contudo, deve-se salientar que o empregador pode:

a) **Adotar diferentes modalidades de organização** do Serviço de SST para cada estabelecimento, desde que existam meios suficientes para exercer as atividades principais de segurança e saúde do trabalho;

b) **Organizar separadamente o domínio da Saúde do Trabalho e o domínio de Segurança do Trabalho** num(a) mesmo(a) empresa/estabelecimento, desde que seja assegurada a articulação de ambos os domínios.

De salientar que, **no domínio da Saúde do Trabalho,** a prestação das atividades de vigilância da saúde aos trabalhadores deverá ser preferencialmente realizada no local de trabalho (empresa/estabelecimento), devendo existir para o efeito instalações próprias, a saber:

• Na empresa/estabelecimento até 250 trabalhadores **pelo menos um gabinete polivalente** para a Saúde do Trabalho.

• Na empresa/estabelecimento com 250 a 400 trabalhadores **dois gabinetes** (para o médico do trabalho e enfermeiro) destinados à Saúde do Trabalho.

• Na empresa/estabelecimento com mais de 400 trabalhadores, incluindo as que solicitam dispensa de serviços internos, **dois gabinetes** (do médico do trabalho e do enfermeiro) para a Saúde do Trabalho. Nesta situação, deverão ser adicionados **mais dois gabinetes por cada 1500 trabalhadores.**

Para além das referidas modalidades de organização, existe ainda o **regime simplificado,** para situações particulares, a saber:

• No domínio da Segurança do Trabalho, sempre que empresa/estabelecimento empregue no máximo nove trabalhadores e a sua atividade não seja de risco elevado a segurança do trabalho pode ser desenvolvida pelo próprio empregador (com formação adequada e que permaneça habitualmente nos estabelecimentos) ou por um ou mais trabalhadores designados que se ocupem de todas ou algumas das atividades de segurança do trabalho, desde de que possuam formação adequada e disponham de tempo e meios necessários. A adoção desta modalidade implica a **autorização prévia,** pelo que deverá ser requerida à ACT pelo empregador, preferencialmente por via eletrónica: certificacaost@act.gov.pt. Esta autorização é concedida pelo período de cinco anos, devendo ser requerida a sua renovação até 60 dias antes do termo da autorização, sob pena de caducidade.

• **No domínio da Saúde do Trabalho,** quando os trabalhadores de microempresas não exerçam atividade de risco elevado podem solicitar que a promoção e vigilância da saúde dos trabalhadores seja assegurada pelo Serviço Nacional de Saúde (Artigo 76.º). Não existindo, até à data, suporte legal que imponha a obrigatoriedade da existência desta atividade nas diversas unidades de saúde, a prestação no âmbito da saúde do trabalho só será realizada nas unidades de saúde em que estejam reunidas e organizadas as condições logísticas e de recursos essenciais e indispensáveis ao seu funcionamento. O empregador deverá optar por outra modalidade de organização sempre que existam constrangimentos quanto à prestação pelo Serviço Nacional de Saúde.

5.3.1.1 — Serviço interno

O Serviço Interno deve, obrigatoriamente, **fazer parte da estrutura organizacional da empresa/estabelecimento** e funcionar na dependência da Gestão de Topo (Artigo 78.º), devendo este aspeto ser evidente e contemplado na estrutura orgânica.

Os empregadores abrangidos pela obrigatoriedade de constituição de serviço interno (Artigo 78.º) **só podem ser dispensados desta forma de organização**, nas seguintes condições (Artigo 80.º):

• Não exercício de atividades de risco elevado;

• Apresentação de taxas de incidência e gravidade de acidentes de trabalho, nos últimos dois anos, não superiores à média do respetivo sector;

• Não existência de registo de doenças profissionais contraídas ao serviço da empresa ou para as quais tenham contribuído direta e decisivamente as condições de trabalho da empresa ou estabelecimento;

• Não tenha sido punida por infrações muito graves respeitantes à violação da legislação de segurança e saúde do trabalho praticadas no mesmo estabelecimento nos últimos dois anos;

• Respeito dos valores limite de exposição a substâncias ou fatores de risco. Esta verificação é efetuada através dos relatórios de avaliação de riscos apresentados pela entidade requerente, ou através de vistoria.

A **autorização para a dispensa de serviço interno** é requerida ao organismo competente (DGS e ou ACT), nomeadamente por via eletrónica, em modelo próprio. Assim, de acordo com o domínio de autorização pretendido para a dispensa, o requerimento deve ser dirigido:

a) Ao Diretor-Geral da Saúde, sempre que se requer dispensa de Serviço interno no **domínio da Saúde do Trabalho,** podendo utilizar o correio eletrónico saudetrabalho@dgs.pt;

b) Ao Inspetor-Geral, sempre que se requer dispensa de Serviço interno no **domínio da Segurança do Trabalho,** podendo utilizar o correio eletrónico dspsst.mail@act.gov.pt.

A **autorização é revogada** sempre que a empresa, estabelecimento ou conjunto de estabelecimentos para os quais tenha sido autorizada a dispensa de serviço interno:

• Apresentar taxas de incidência e gravidade de acidentes de trabalho, nos dois últimos anos, superiores à média do respetivo sector;

• Tiver ocorrido, nos últimos dois anos, um acidente de trabalho mortal por violação das regras de segurança de saúde imputável ao empregador.

• Tiver sido condenada, nos dois últimos anos, pela prática de contraordenação muito grave em matéria de segurança e de saúde do trabalho ou em reincidência pela prática de contraordenação grave em matéria de segurança e de saúde do trabalho;

Se a autorização for revogada, a empresa ou estabelecimento dispõe de um **prazo de seis meses** para adotar a modalidade de serviço interno.

5.3.1.2 — Serviço externo

Considera-se Serviço Externo aquele que é desenvolvido por entidade autorizada pelos organismos competentes que, mediante **contrato escrito** com o empregador, realiza as atividades de segurança e ou saúde do trabalho, nomeadamente as que se encontram previstas no artigo n.º 98.º da Lei n.º 102/2009.

O Serviço Externo só poderá ser prestado por **empresas autorizadas:**

a) Pela DGS, quando prestam atividades no **domínio da Saúde do Trabalho**. A lista das empresas autorizadas pode ser consultada em www.dgs.pt/saude-ocupacional.aspx;

b) Pela ACT, quando prestam atividades no **domínio da Segurança do Trabalho**. A lista das empresas autorizadas pode ser consultada em www.act.gov.pt.

Nota: A empresa prestadora de Serviço Externo carece de autorização explícita para desempenhar atividades de SST em empresa/estabelecimento que desenvolve trabalhos/atividades com potencial risco elevado (vide Tabela 6), devendo tal autorização ser requerida ao organismo competente (DGS e ou ACT).

Tabela 6 — Lista indicativa dos trabalhos ou atividades com potencial risco elevado

Trabalhos ou atividades com potencial risco elevado
a) Trabalhos em obras de construção, escavação, movimentação de terras, de túneis, com riscos de quedas de altura ou de soterramento, demolições e intervenção em ferrovias e rodovias sem interrupção de tráfego;
b) Atividades de indústrias extrativas;

c) Trabalho hiperbárico;
d) Atividades que envolvam a utilização ou armazenagem de produtos químicos perigosos suscetíveis de provocar acidentes graves;
e) Fabrico, transporte e utilização de explosivos e pirotecnia;
f) Atividades de indústria siderúrgica e construção naval;
g) Atividades que envolvam contacto com correntes elétricas de média e alta tensões;
h) Produção e transporte de gases comprimidos, liquefeitos ou dissolvidos ou a utilização significativa dos mesmos;
i) Atividades que impliquem a exposição a radiações ionizantes;
j) Atividades que impliquem a exposição a agentes cancerígenos, mutagénicos ou tóxicos para a reprodução;
l) Atividades que impliquem a exposição a agentes biológicos do grupo 3 ou 4
m) Trabalhos que envolvam exposição a sílica.

Fonte: Artigo 79.º da Lei n.º 102/2009, de 10 de setembro

5.3.1.3 — Serviço comum

O serviço comum (Artigo 82.º) de segurança e ou de saúde do trabalho é **instituído por acordo** entre várias empresas ou estabelecimentos pertencentes a sociedades que não se encontrem em relação de grupo, nem sejam abrangidas pela obrigatoriedade de constituição de serviço interno (*vide* Tabela 5) de acordo com o artigo 78.º da Lei n.º 102/2009, de 10 de setembro. O serviço comum não poderá prestar serviços de segurança e ou saúde do trabalho a outras empresas que não façam parte do acordo referido.

Este **acordo deve ser celebrado por escrito,** devendo o mesmo ser assinado entre todas as empresas e estabelecimentos que usufruem do Serviço e referir, explicitamente, a sua organização para efeitos de SST.

Esta modalidade de organização **carece de autorização** que deve ser requerida em modelo próprio, ao organismo competente, nomeadamente por via eletrónica, mediante modelo próprio, aprovado pela Portaria n.º 255/2010, de 5 de maio.

5.3.2 — Estrutura orgânica

O organigrama da empresa/estabelecimento deverá incluir o Serviço de SST na sua estrutura interna, salvo na modalidade de Serviço externo em que deverá estar definido o **representante do empregador** com formação adequada para acompanhar e coadjuvar as atividades de prevenção (Artigo 77.º).

Em qualquer modalidade de organização, o Serviço de SST deve possuir uma estrutura orgânica que englobe de **forma integrada,** e sempre que possível, os domínios da Saúde do Trabalho e da Segurança do Trabalho. A referida integração implica, obrigatoriamente, uma adequada e permanente **articulação** entre os profissionais dos dois domínios, a qual deve estar formalmente documentada.

Deve-se igualmente salvaguardar que o Serviço de SST tem estabelecido um processo de comunicação, que integre a Gestão de Topo, as principais chefias, o representante do empregador (aplicável ao Serviço externo e comum), o representante dos trabalhadores para a SST, e os trabalhadores em geral.

Qualquer que seja a modalidade adotada, a empresa ou o estabelecimento, deve ter uma estrutura interna que assegure as atividades de primeiros socorros, de combate a incêndios e de evacuação de instalações, as medidas que devem ser adotadas e a identificação dos trabalhadores responsáveis pela sua aplicação, bem como assegurar os contactos necessários com as entidades externas competentes para realizar aquelas operações e as de emergência médica.

5.3.3 — Objetivos do Serviço

O Serviço de SST da empresa/estabelecimento deverá **estabelecer os objetivos de segurança e saúde do trabalho,** devendo estes ser documentados, periodicamente atualizados e ter associado um período de início e de conclusão.

Os objetivos de saúde e segurança do trabalho, de cada empresa/estabelecimento, devem ser mensuráveis (sempre que possível), associados a metas, **consistentes com a Política de Segurança e Saúde do Trabalho estabelecida, com as atividades de trabalho e com principais riscos profissionais,** para além de considerar os requisitos legais e outros publicados pelos organismos nacionais competentes nesta matéria.

5.3.4 — Recursos humanos

O Serviço de SST da empresa/estabelecimento deve possuir uma equipa de profissionais (ou estarem afetos no caso da modalidade de Serviço externo do domínio da Saúde do Trabalho) que assegure as atividades do Serviço e a sua gestão, a saber:

• **Médico do Trabalho,** que desenvolve as suas atividades durante o número de horas necessário à realização dos atos médicos, de rotina ou de emergência e outros trabalhos que coordene. Este profissional não poderá assegurar a vigilância da saúde dos trabalhadores a que corresponda mais de 150 horas de atividade por mês (Artigo 105.º). O número de horas prestado pelo médico do trabalho não deve ser inferior aos valores estabelecidos legalmente (Artigo 105.º) — *vide* Tabela 7.

Sempre que exista mais do que um médico, a empresa/estabelecimento deverá nomear um médico do trabalho para a função de **Diretor Clínico do Serviço de Saúde do Trabalho**, o qual deverá disponibilizar, no mínimo, 15 horas/mês para aspetos relacionados com a gestão e planeamento, entre outros atos necessários à coordenação. Não estão autorizados para o desempenho das funções de Diretor Clínico do Serviço de Saúde do Trabalho os médicos sem a Especialidade de Medicina do Trabalho e os médicos que se encontram no regime de autorização transitória para o exercício da medicina do trabalho.

Tabela 7 — Número mínimo de horas prestadas pelo médico do trabalho por número de trabalhadores e tipo de estabelecimento

Tipo de estabelecimento	Mínimo de horas prestadas pelo Médico do Trabalho por número de trabalhadores
Estabelecimento industrial ou estabelecimento de outra natureza com risco elevado.	1 hora por mês por cada grupo de 10 trabalhadores ou fração.
Restantes estabelecimentos	1 hora por mês por cada grupo de 20 trabalhadores ou fração.

Fonte: Artigo 105.º da Lei n.º 102/2009, de 10 de setembro.

• **Técnico Superior e Técnico de segurança do trabalho,** para prestação das atividades de segurança, os quais devem ser detentores das qualificações legalmente exigidas para o exercício das respetivas profissões. O número de Técnicos superiores/Técnicos de Segurança do Trabalho não deve ser inferior ao legalmente estabelecido (Artigo 101.º) — *vide* Tabela 8.

Tabela 8 — Número de Técnicos superiores/Técnicos de Segurança do Trabalho por número de trabalhadores a abranger e tipo de estabelecimento

Tipo de estabelecimento	Número de Técnicos superiores/Técnicos de Segurança do Trabalho por número de trabalhadores a abranger
Estabelecimento industrial ou estabelecimento de outra natureza com risco elevado.	• Até 50 trabalhadores: 1 técnico. • Mais de 50 trabalhadores: 2 técnicos por cada 1500 trabalhadores abrangidos ou fração, sendo pelo menos um deles técnico superior.
Restantes estabelecimentos	• Até 50 trabalhadores: 1 técnico • Mais de 50 trabalhadores: 2 técnicos por cada 3000 trabalhadores abrangidos ou fração, sendo pelo menos um deles técnico superior.

Fonte: Artigo 101.º da Lei n.º 102/2009, de 10 de setembro.

• **Enfermeiro do Trabalho**, deverá integrar a Equipa de profissionais de SST sempre que a empresa/estabelecimento possua mais de 250 trabalhadores e, obrigatoriamente, nas empresas prestadoras de Serviços externos de Saúde do Trabalho. O Enfermeiro deverá prestar a atividade profissional durante o número de horas necessárias ao trabalho de enfermagem de rotina e de emergência, por um tempo não inferior ao número de horas de trabalho do médico do trabalho.

Todos os profissionais anteriormente mencionados, devem estar contratualizados de forma **nominativa e por tempo de afetação à atividade.**

De salvaguardar, que poderão integrar a **Equipa do Serviço de SST** outros profissionais não mencionados anteriormente (ex.: ergonomistas, psicólogos, nutricionistas, fisioterapeutas), de acordo, nomeadamente, com os riscos profissionais identificados, as prioridades estabelecidas e os recursos financeiros existentes.

5.3.5 — Requisitos de garantia das condições de exercício

Para além dos requisitos relativos aos recursos humanos, o **Serviço de SST** de qualquer empresa/estabelecimento, independentemente do seu modelo de organização (interno, externo ou comum), deve assegurar também o cumprimento de outros **requisitos mínimos:**

1 — Instalações adequadas e devidamente equipadas para o exercício da respetiva atividade;

2 — Equipamentos e utensílios de avaliação das condições de segurança e saúde do trabalho e equipamentos de proteção individual a utilizar pelo pessoal técnico da entidade requerente;

3 — Qualidade técnica dos procedimentos, nomeadamente para avaliação das condições de segurança e de saúde e planeamento das atividades;

4 — Capacidade para o exercício das atividades principais do serviço de segurança e de saúde do trabalho, descritas no artigo n.º 98.º da Lei n.º 102/2009, admitindo-se o recurso a subcontratação de serviços apenas em relação a tarefas de elevada complexidade ou pouco frequentes.

5 — Garantias suficientes em relação às medidas de segurança técnica e de organização do tratamento de dados pessoais a efetuar

5.4 — Principais atividades do Serviço de Saúde e Segurança do Trabalho

As principais atividades do Serviço de SST encontram-se previstas no artigo 98.º da Lei n.º 102/2009, de 10 de setembro.

Considera-se que, qualquer que seja a modalidade adotada, a empresa/estabelecimento deve ter uma estrutura interna que previna os riscos profissionais e promova a saúde nos locais de trabalho, nomeadamente pelas seguintes **atividades**:

1 — **Identificação, avaliação e controlo dos riscos profissionais,** devendo estar associado a este processo de gestão um plano detalhado de prevenção e proteção da saúde dos trabalhadores.

2 — **Vigilância da saúde dos trabalhadores,** incluindo a realização de exames de saúde de admissão, periódicos e ocasionais, dos exames complementares de diagnóstico, da vacinação dos trabalhadores e de consultas de especialidade (sempre que necessárias), assim como o registo dos aspetos clínicos relativos ao trabalhador (processo clínico nominativo) e da sua aptidão para o trabalho (ficha de aptidão individual).

3 — **Organização dos ficheiros** clínicos e relativos às fichas de aptidão dos trabalhadores da empresa/estabelecimento.

4 — **Promoção da saúde no local de trabalho,** mediante a realização de atividades que favoreçam as práticas de trabalho saudáveis e seguras e estilos de vida saudáveis.

5 — **Supervisão das condições de higiene e segurança do trabalho** quanto às instalações, equipamentos e utensílios de trabalho, aos aspetos de sinalização de segurança, entre outros.

6 — Elaboração de **programa de formação e informação** em matéria de saúde e segurança do trabalho, assim como prever atividades de **consulta aos representantes dos trabalhadores** para a saúde e segurança do trabalho;

7 — Participação na elaboração do **plano de emergência interno,** incluindo as seguintes vertentes: primeiros socorros, combate a incêndios e situações de emergência e evacuação.

8 — Recolha, organização e reporte dos elementos necessários às **notificações e participações** obrigatórias.

9 — Recolha, organização, análise e reporte dos **elementos estatísticos** relativos à saúde e segurança do trabalho, incluindo: demografia e estado da saúde da população trabalhadora, organização de trabalho, acidentes de trabalho e doenças profissionais, avaliação dos riscos profissionais e prestação de cuidados de saúde aos trabalhadores.

10 — Indicação de **medidas, propostas e recomendações corretivas** relativas a situações críticas para a saúde dos trabalhadores.

As atividades de saúde e segurança do trabalho, devem constar do **Programa de Ação do Serviço de SST** da empresa/estabelecimento, que deve ser aprovado pelo empregador e dado conhecimento ao representante dos trabalhadores para a segurança e saúde do trabalho e restantes trabalhadores.

5.5 — Fatores de Risco Profissional

Um **fator de risco profissional** é um agente suscetível de provocar um efeito adverso (dano) na saúde do trabalhador (ex.: acidente de trabalho, doença profissional ou outra doença ligada ao trabalho). Por vezes denomina-se o potencial fator de risco como "perigo".

O **risco profissional** designa a combinação da probabilidade de ocorrência de um efeito adverso (dano) na saúde do trabalhador e a gravidade do dano no trabalhador, assumindo que existe exposição profissional. Neste sentido, o risco profissional existe em qualquer empresa/estabelecimento, ainda que possa ser probabilisticamente pouco valorizável (**risco aceitável**). Assim, é incorreto afirmar a ausência de risco profissional numa empresa/estabelecimento.

Usualmente classificam-se os riscos profissionais pela sua natureza: Biológicos, Físicos, Químicos, Psicossociais, Relativos à atividade de trabalho e Mecânicos.

Um trabalhador pode estar exposto a um risco profissional por diversas **vias:** respiratória (inalação), digestiva (ingestão), dérmica (contacto), auditiva (audição), ocular ("contacto" visual) sendo que a **exposição profissional** depende de diversos fatores:

• Das características do fator de risco e da "quantidade" em que este está presente no ambiente de trabalho;
• Da capacidade de penetração e interação do fator de risco com o organismo humano;
• Do tempo e frequência a que o trabalhador está exposto;
• Da intensidade de exposição;
• Das características individuais do trabalhador (ex. género, idade, estado de saúde, suscetibilidade genética);
• Entre outros.

Assim, **para cada fator de risco deve ser desenvolvida uma estratégia de intervenção** da responsabilidade do Serviço de SST da empresa/estabelecimento.

5.5.1 — Fatores de risco profissional de natureza biológica

Os fatores de risco profissional de natureza biológica (também designados por agentes biológicos) são **microrganismos,** incluindo os geneticamente modificados, as culturas de células e os endoparasitas humanos suscetíveis de **provocar infeções, alergias ou intoxicações** (Artigo 3.º, do Decreto-Lei n.º 84/97, de 16 de abril).

Os agentes biológicos são **vírus, fungos e bactérias** suscetíveis de causar doença ao trabalhador exposto. Estes podem ser classificados em quatro grupos de acordo com o seu nível de risco infeccioso — definido no diploma atrás indicado — no qual se tem em consideração a probabilidade de o agente causar doença e o risco de propagação na comunidade.

Como exemplos de atividades em que o trabalhador pode estar exposto ao risco biológico, temos:

• Trabalho em unidades de produção alimentar;
• Trabalho agrícola;
• Atividades em que há contacto com animais e ou produtos de origem animal;
• Trabalho em unidades de saúde, incluindo unidades de isolamento e de autópsia;
• Trabalho em laboratórios clínicos, veterinários e de diagnóstico, incluindo laboratórios microbiológicos de diagnóstico;
• Trabalho em unidades de recolha, transporte e eliminação de detritos;
• Trabalho nas instalações de tratamento de águas de esgoto.

Salienta-se que o empregador deve notificar, de acordo com o artigo 5.º do referido decreto-lei, a Autoridade para as Condições do Trabalho e a Direção-Geral da Saúde com, pelo menos, 30 dias de antecedência, do início de atividades em que sejam utilizados, pela primeira vez, agentes biológicos dos grupos 2, 3 ou 4 bem como em cada situação em que haja utilização de novos agentes biológicos do grupo 4 e de agentes novos classificados provisoriamente no grupo 3.

O modelo de notificação encontra-se disponível nos sítios eletrónicos das referidas entidades.

5.5.2 — Fatores de risco profissional de natureza física

Os fatores de risco profissional de natureza física relacionam-se essencialmente com a propagação da energia nas suas diversas formas. São seguidamente apresentados alguns exemplos:

• Ruído (pressão sonora elevada);
• Radiação (ionizante e não ionizante);
• Iluminância;
• Vibração;

• Temperatura (*stress* térmico);
• Pressão (ambiente hiperbárico e hipobárico);
• Humidade (ambiente muito húmido/seco);
• Entre outros.

De salientar, que a combinação de alguns riscos físicos (ex.: ruído, vibração, temperatura e pressão elevadas), assim como com riscos de outra natureza (ex.: psicológicos) podem potenciar os danos na saúde do trabalhador, pelo que a **análise da exposição profissional múltipla** é indispensável e deve ser assegurado pelo Serviço de SST da empresa/estabelecimento.

5.5.3 — Fatores de risco profissional de natureza química

Os fatores de risco profissional de natureza química (também designados por riscos químicos) **são elementos ou compostos químicos,** isolados ou em mistura, que se apresentem no estado natural ou sejam produzidos, utilizados ou libertados em consequência de uma atividade laboral, incluindo sob a forma de resíduo, em contexto de produção ou comercialização (Artigo 3.º, do Decreto-Lei n.º 24/2012, de 6 de fevereiro).

Um **agente químico é perigoso**, sempre que é classificado como substância ou mistura perigosa, assim como nas situações em que possa implicar riscos para a saúde dos trabalhadores (Artigo 3.º, do Decreto-Lei n.º 24/2012, de 6 de fevereiro) devido:

• Às suas propriedades físico-químicas e ou toxicológicas;
• À forma como é utilizado pelos trabalhadores;
• À forma como se apresenta no local de trabalho.

As substâncias ou misturas consideradas perigosas, devem ser acompanhadas de uma **ficha de dados de segurança** e estarem rotuladas de maneira a que os trabalhadores tenham conhecimento dos seus efeitos e das medidas de prevenção e proteção a adotar, antes de as manusearem.

As propriedades das substâncias e misturas que conduzem à classificação de **perigosas,** encontram-se estabelecidas no Regulamento (CE) n.º 1272/2008, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de dezembro de 2008), relativo à classificação, rotulagem e embalagem de substâncias e misturas. Estas propriedades incluem os perigos físicos, para a saúde humana e para o ambiente, a saber:

• Perigos para a saúde humana — Toxicidade aguda (oral, cutânea, por inalação), Mutagenicidade, Carcinogenicidade, Toxicidade para a reprodução, Corrosão/irritação/cutânea, Lesões/irritações oculares, Sensibilidade respiratória.

• Perigos físicos — inflamáveis, explosivos, comburentes, pirofóricos e substâncias/misturas autorreactivas.

• Perigos para o meio ambiente — por exemplo, as substâncias perigosas para o ambiente aquático. Estes perigos terão especial interesse no contexto da saúde ocupacional, nas situações em que afetem o ambiente do local de trabalho.

Os **valores limite de exposição profissional**, com carácter indicativo, relativos a agentes químicos encontram-se estabelecidos no Anexo III do Decreto-Lei n.º 24/2012, de 6 de fevereiro. O referido Decreto estabelece ainda, no Anexo IV, a proibição de alguns agentes químicos. No que se refere à proteção dos trabalhadores contra os riscos químicos relacionados com agentes cancerígenos ou mutagénicos no trabalho, os valores limite encontram-se estabelecidos no Anexo do Decreto-Lei n.º 301/2000, de 18 de novembro.

A Norma Portuguesa 1796:2007 estabelece também valores limite relativos a outros agentes químicos, não sendo contudo um documento vinculativo.

5.5.4 — Fatores de risco profissional de natureza psicossocial

Os fatores de risco profissional de natureza psicossocial são aqueles que derivam de características **sociais** (ex.: padrões de interação grupal, relacionamento interpessoal, conflito trabalho/família), **culturais** (ex.: modelos tradicionais de liderança, de tomada de decisão e de resolução de conflitos) e **psicológicos** do trabalhador (ex.: atitudes, valores, representações, personalidade), para além de **aspetos do trabalho,** designadamente as características físicas do ambiente, a organização do trabalho e a tarefa do trabalhador na empresa/estabelecimento. Estes fatores poderão potenciar situações de stress, violência no trabalho, assédio moral e sexual, entre outros.

5.5.5 — Fatores de risco profissional relativos à atividade de trabalho

São usualmente considerados como fatores de risco profissional relativos à atividade de trabalho os que se relacionam com os **aspetos da ergonomia** e de **organização** da empresa/estabelecimento. Destacam-se os seguintes:

• Posturas ou posições corporais (extremas);
• Aplicação de força (inadequada);
• Repetitividade;
• Ritmo de trabalho (intenso);
• Cadência da tarefa (monotonia);
• Modelo organizacional de produção (ex. horário, turno, picos de produção, pausas, trabalho em linha);
• Outros.

A conceção do local de trabalho é um aspeto fundamental a ter em atenção na fase de projeto. De facto, aspetos como o lay-out, conceção (ou correção) de sistemas, máquinas e postos de trabalho que sejam seguros e eficientes, adaptando o trabalho ao Homem e tendo como objetivo fundamental, o aumento da segurança, saúde e conforto do trabalhador, contribuem para o aumento da eficiência organizacional e para a melhoria das condições de segurança e saúde nos locais de trabalho.

5.5.6 — Fatores de risco profissional mecânicos

Os fatores de risco profissional mecânicos encontram-se essencialmente relacionados com os **elementos mecânicos** que conduzem aos **acidentes de trabalho** (ex.: quedas em altura e ao mesmo nível, choque, entaladela, esmagamento, movimento em falso, etc.).

Geralmente o contacto do corpo, ou parte deste, com as máquinas e equipamentos de trabalho, poderão ocasionar danos para a saúde do trabalhador, sobretudo quando associados a inadequados/insuficientes procedimentos, comportamentos e outras condições de trabalho.

É comum, no setor industrial a utilização de equipamentos de trabalho, nomeadamente máquinas e ferramentas, devendo estas estar em conformidade com a legislação vigente.

A segurança na utilização de equipamentos de trabalho, pelos trabalhadores, nos locais de trabalho, é regulada pelo Decreto-Lei n.º 50/2005, de 25 de fevereiro (que transpõe a Diretiva Equipamentos de Trabalho), o qual estabelece o conjunto de regras reguladoras da segurança do trabalho com esses equipamentos, que têm como destinatários os empregadores e se destinam a promover a melhoria das condições de trabalho com o objetivo de assegurar um melhor nível de proteção da segurança e da saúde dos trabalhadores.

5.6 — Gestão do Risco Profissional

A gestão do risco profissional deve ser entendida como um **processo dinâmico** e técnico-científico que visa eliminar, minimizar ou controlar o risco profissional dos trabalhadores no seu local de trabalho. Este processo permite ao empregador tomar medidas preventivas e corretivas de forma mais eficaz e possibilita a definição de prioridades de ação que efetivamente assegurem e ou melhorem a saúde e a segurança dos trabalhadores.

Uma adequada **avaliação dos riscos profissionais** constitui a base de uma efetiva gestão em saúde e segurança do trabalho, sendo uma ferramenta fundamental para a prevenção dos riscos profissionais e, consequentemente, para a redução dos acidentes de trabalho, das doenças profissionais e de outras doenças ligadas ao trabalho.

Este processo desenvolve-se em três principais vertentes: análise do risco; avaliação do risco e gestão do risco (*vide* Fig. 1). As etapas do processo são as seguidamente indicadas:

1 — **Identificação dos fatores de risco profissional** — etapa essencialmente descritiva sobre os elementos, condições e processos de trabalho e a(s) atividade(s) desempenhada(s) pelo trabalhador, com ênfase na perspetiva da adversidade potencial do trabalho na saúde do trabalhador. É uma etapa que exige rigor na inventariação e caracterização dos fatores de risco e requer, para além da observação,

a descrição e interpretação do contexto do trabalho que poderá ocasionar efeitos negativos na saúde do trabalhador.

2 — **Identificação dos trabalhadores expostos** — nesta etapa deverão ser identificados os trabalhadores que estão expostos ao fator de risco profissional, de que forma a exposição profissional ocorre (ex. vias de exposição, tempo de exposição, entre outros), e proceder-se à quantificação dos efeitos na saúde (sintomas e danos). Especial atenção deve ser prestada aos **trabalhadores mais vulneráveis** (ex.: trabalhadoras grávidas puérperas ou lactantes, trabalhadores jovens e idosos, trabalhadores portadores de deficiência, trabalhadores sem formação ou inexperientes, trabalhadores isolados nas suas atividades profissionais, trabalhadores com imunidade comprometida ou com doenças crónicas, entre outros) e ou que executam **trabalhos e atividades de potencial risco elevado** (*vide* Tabela 6).

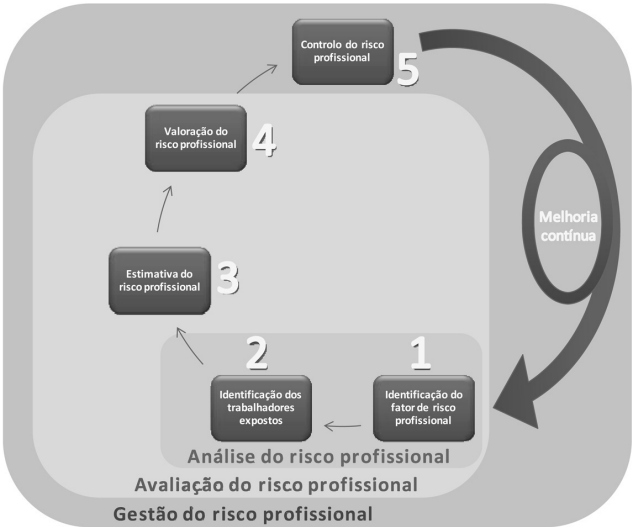
3 — **Estimativa do risco profissional** — perante a informação anteriormente recolhida, deverá estimar-se a *"probabilidade de ocorrência" (quantas vezes pode ocorrer?)* e a *"gravidade do dano" (que dano pode ocorrer?).* Sempre que os fatores de risco profissional são mensuráveis (ex. possuem valores limite ou valores de referência de exposição profissional) estes deverão ser utilizados na estimativa.

4 — **Valoração do risco profissional** — esta etapa tem por base o cruzamento da informação relativa à *"probabilidade de ocorrência"* e à *"gravidade do dano",* visando comparar a magnitude do risco

com padrões de referência. Neste contexto, deverá ser estabelecido pela empresa/estabelecimento um referencial de valoração do risco profissional, tendo em conta as normas, legislação e as boas práticas, utilizando uma escala de níveis de risco em que cada nível deve estar associada a medidas preventivas/corretivas específicas.

5 — **Controlo do risco profissional** — esta etapa deverá permitir reduzir o risco profissional existente para níveis aceitáveis, assim como promover a monitorização das medidas implementadas (ex.: ações de acompanhamento ou de reavaliação periódica). As medidas a implementar deverão considerar os princípios de prevenção, e poderão ser de cinco áreas distintas: *i*) condições de trabalho, *ii*) equipamento de trabalho, *iii*) organização do trabalho, *iv*) formação e informação do trabalhador, *v*) vigilância da saúde. Esta etapa deverá ainda identificar a necessidade de novas avaliações de risco profissional, **recomeçando o ciclo de gestão do risco profissional.**

Figura 1 — Processo de Gestão do risco profissional



De referir, que o processo de análise, avaliação e controlo dos riscos profissionais **deve ser efetuado,** sempre que:

• Se verifique a necessidade de incluir um risco identificado na sequência de uma não conformidade detetada;
• Sejam criados/alterados substancialmente produtos, processos ou atividades;
• Ocorram alterações significativas na legislação ou outros requisitos aplicáveis;
• Sejam implementadas medidas de minimização de riscos profissionais.

No que se refere à hierarquização de medidas preventivas/corretivas, no âmbito do controlo de riscos profissionais, deve-se considerar o seguinte:

1 — Eliminar o fator de risco profissional — Esta deve ser a primeira atitude a tomar em termos de prevenção. Sempre que não se consiga eliminar o fator de risco, avaliar a forma de diminuir o risco a ele associado.

2 — Substituir o fator de risco profissional — como por exemplo substituir um agente/material perigoso por outro menos perigoso.

3 — Implementar medidas de engenharia — como por exemplo a instalação de proteções nas máquinas e equipamentos perigosos, a instalação de sistemas de ventilação geral ou localizada para captação de poeiras, fumos ou gases, entre outros.

4 — Implementar medidas administrativas e organizativas — como por exemplo formação aos trabalhadores, rotatividade dos postos de trabalho de forma a repartir a carga de tarefas mais penosas, ajuste de horários, pausas.

5 — Implementar medidas de proteção individual — utilização de equipamentos de proteção individual (EPI's), adequados à tarefa a desempenhar.

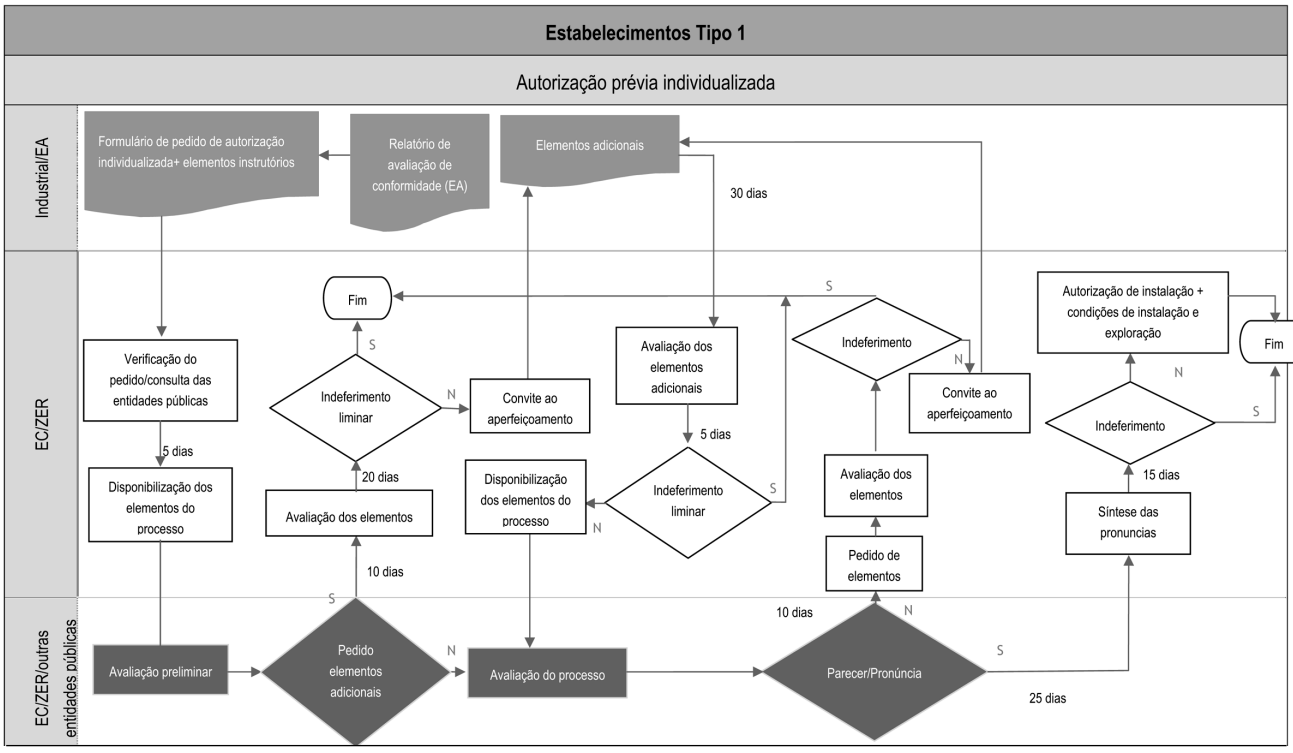
([1]) Os artigos referidos ao longo do texto constam da Lei n.º 102/2009, de 10 de setembro.
([2]) Os artigos referidos ao longo do texto constam da Lei n.º 102/2009, de 10 de setembro.
([3]) Os artigos referidos ao longo do texto constam da Lei n.º 102/2009, de 10 de setembro.

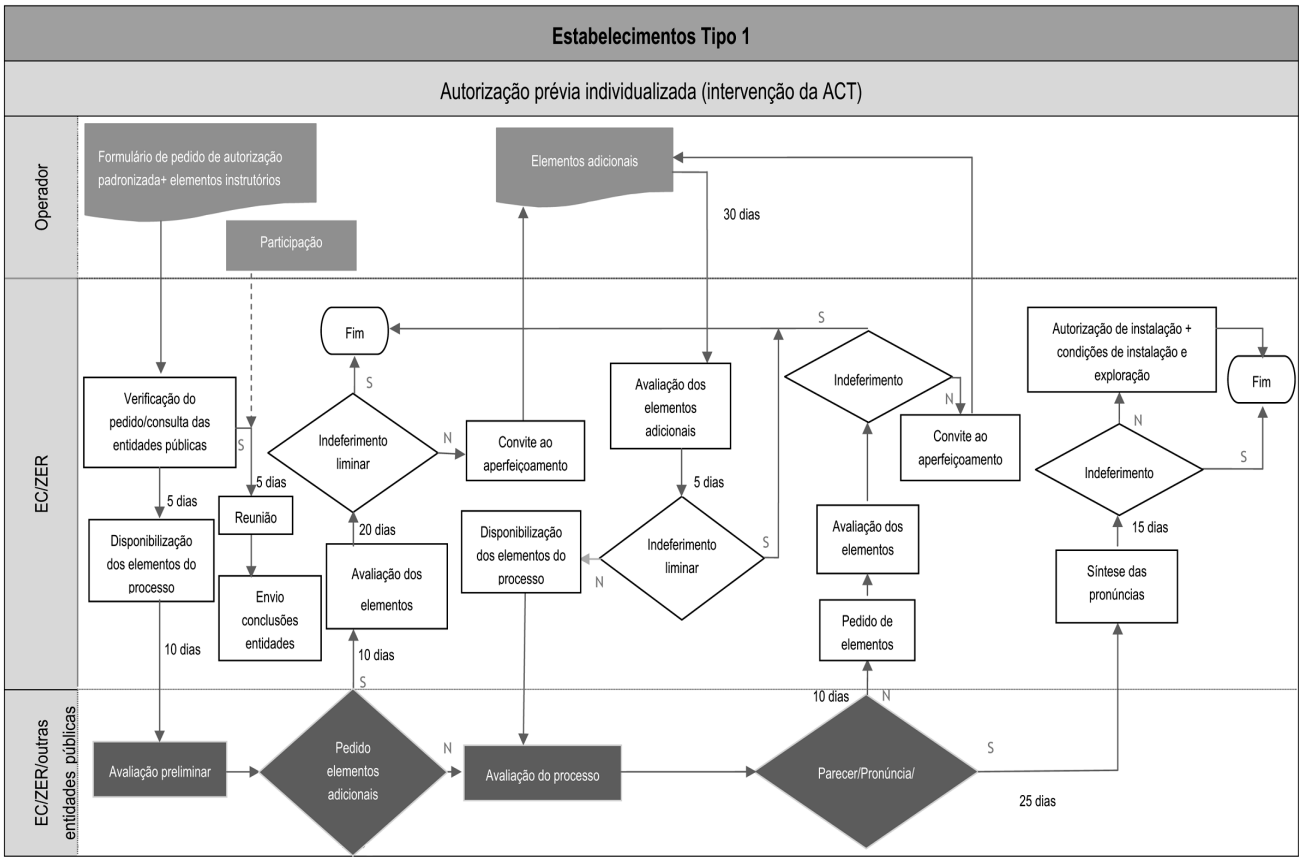
6. Anexos

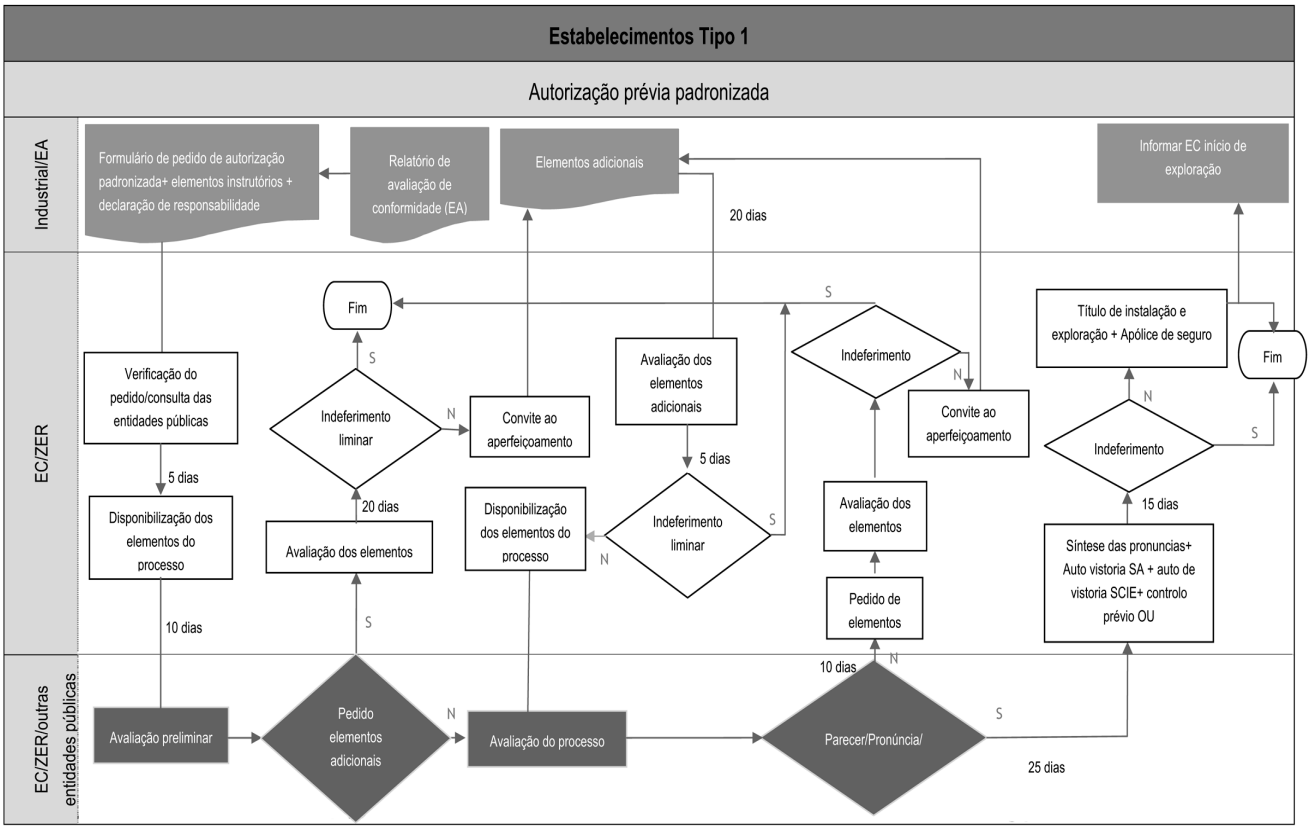
ANEXO 1

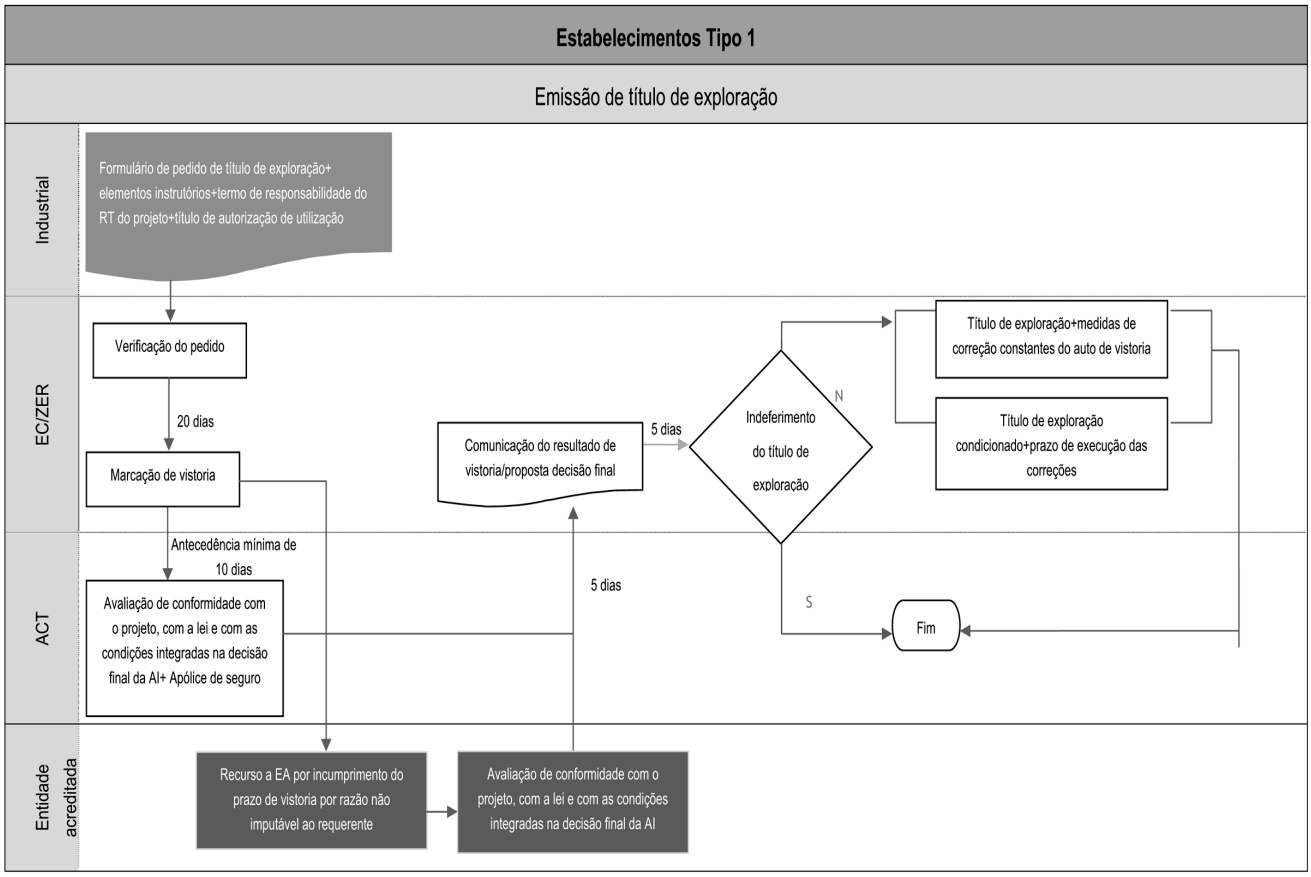
Fluxogramas

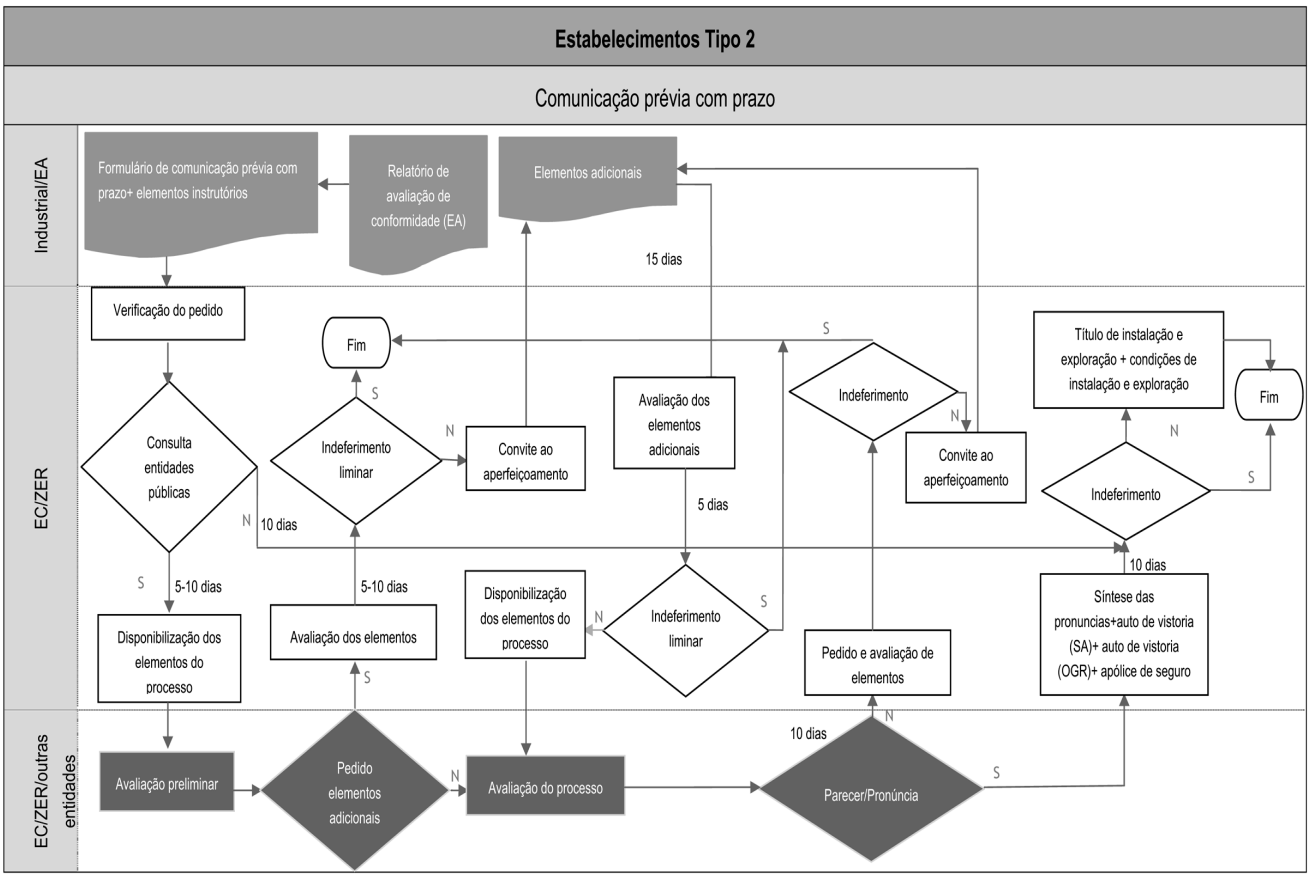
DOCUMENTO DE REFERÊNCIA INDUSTRIAIS

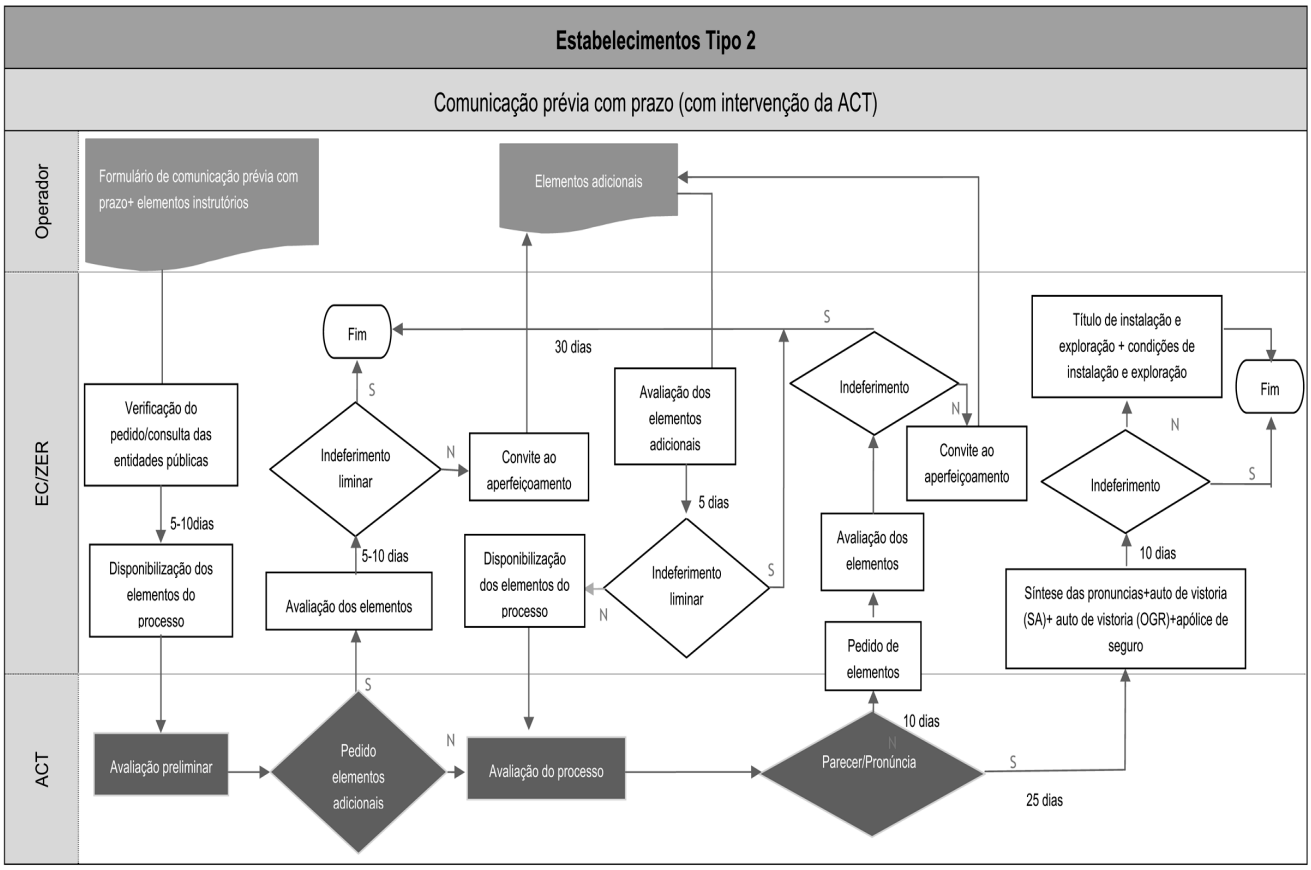



Estabelecimentos Tipo 1
Autorização prévia individualizada (intervenção da ACT)
Operador
EC/ZER
EC/ZER/outras entidades públicas
Formulário de pedido de autorização padronizada+ elementos instrutórios
Participação
Elementos adicionais
30 dias
Fim
Verificação do pedido/consulta das entidades públicas
Indeferimento liminar
Convite ao aperfeiçoamento
Avaliação dos elementos adicionais
Indeferimento
Convite ao aperfeiçoamento
Autorização de instalação + condições de instalação e exploração
Fim
5 dias
Reunião
Disponibilização dos elementos do processo
Envio conclusões entidades
20 dias
Avaliação dos elementos
Disponibilização dos elementos do processo
Indeferimento liminar
Avaliação dos elementos
Indeferimento
15 dias
Síntese das pronúncias
Pedido de elementos
10 dias
Avaliação preliminar
Pedido elementos adicionais
Avaliação do processo
Parecer/Pronúncia/
25 dias
S
N


Estabelecimentos Tipo 1
Autorização prévia padronizada
Industrial/EA
EC/ZER
EC/ZER/outras entidades públicas
Formulário de pedido de autorização padronizada+ elementos instrutórios + declaração de responsabilidade
Relatório de avaliação de conformidade (EA)
Elementos adicionais
20 dias
Informar EC início de exploração
Fim
Verificação do pedido/consulta das entidades públicas
Indeferimento liminar
Convite ao aperfeiçoamento
Avaliação dos elementos adicionais
Indeferimento
Convite ao aperfeiçoamento
Título de instalação e exploração + Apólice de seguro
Fim
5 dias
Disponibilização dos elementos do processo
20 dias
Avaliação dos elementos
Disponibilização dos elementos do processo
Indeferimento liminar
Avaliação dos elementos
Indeferimento
15 dias
Síntese das pronuncias+ Auto vistoria SA + auto de vistoria SCIE+ controlo prévio OU
Pedido de elementos
10 dias
Avaliação preliminar
Pedido elementos adicionais
Avaliação do processo
Parecer/Pronúncia/
25 dias
S
N


Estabelecimentos Tipo 1
Emissão de título de exploração
Industrial
EC/ZER
ACT
Entidade acreditada
Formulário de pedido de título de exploração+ elementos instrutórios+termo de responsabilidade do RT do projeto+título de autorização de utilização
Verificação do pedido
20 dias
Marcação de vistoria
Antecedência mínima de 10 dias
Avaliação de conformidade com o projeto, com a lei e com as condições integradas na decisão final da AI+ Apólice de seguro
Recurso a EA por incumprimento do prazo de vistoria por razão não imputável ao requerente
Avaliação de conformidade com o projeto, com a lei e com as condições integradas na decisão final da AI
Comunicação do resultado de vistoria/proposta decisão final
5 dias
5 dias
Indeferimento do título de exploração
N
S
Título de exploração+medidas de correção constantes do auto de vistoria
Título de exploração condicionado+prazo de execução das correções
Fim


Estabelecimentos Tipo 2
Comunicação prévia com prazo
Industrial/EA
EC/ZER
EC/ZER/outras entidades
Formulário de comunicação prévia com prazo+ elementos instrutórios
Relatório de avaliação de conformidade (EA)
Elementos adicionais
15 dias
Verificação do pedido
Fim
Consulta entidades públicas
Indeferimento liminar
Convite ao aperfeiçoamento
Avaliação dos elementos adicionais
5 dias
Indeferimento
Convite ao aperfeiçoamento
Título de instalação e exploração + condições de instalação e exploração
Fim
Indeferimento
10 dias
5-10 dias
Disponibilização dos elementos do processo
5-10 dias
Avaliação dos elementos
Disponibilização dos elementos do processo
Indeferimento liminar
Pedido e avaliação de elementos
Síntese das pronuncias+auto de vistoria (SA)+ auto de vistoria (OGR)+ apólice de seguro
Avaliação preliminar
Pedido elementos adicionais
Avaliação do processo
10 dias
Parecer/Pronúncia
S
N



ANEXO 2

Listas de verificação

Lista de verificação 1 - Instalações - Orientações técnicas

	Item em análise	Apreciação			Requisito legal	Comentários
		S	N	N/A		
	Conceção do Edifício				**Portaria n.º 53/71 de 3 de fev., com as alterações introduzidas pela Portaria n.º 702/80 de 22 de set. -Regulamento Geral de Segurança e Higiene do Trabalho nos Estabelecimentos Industriais -(RGSHTEI)** **Portaria n.º 987/93 de 6 de out. - Normas Técnicas relativas às Prescrições Mínimas de Segurança e saúde nos Locais de Trabalho**	
1	**Local de trabalho** O edifício está construído de forma a assegurar as necessárias condições de estabilidade, resistência e salubridade e a garantir a segurança compatível com as características e os riscos das atividades que nele são exercidas.				Art. 6.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev. N.º 1, Art. 1.º da Portaria n.º 987/93 de 6 de out.	
2	O pé direito livre tem uma altura mínima de 3 metros.				N.º 1 do Art. 8.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev. N.º 1 do Art. 2.º da Portaria n.º 987/93 de 6 de out.	
3	A área mínima por trabalhador é de 1,80 m^2				N.º 1 do Art. 8.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev. N.º 1 do Art. 2.º da Portaria n.º 987/93 de 6 de out.	
4	A cubagem mínima de ar por trabalhador é de 11,50 m^3.				N.º 4 do Art. 8.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev. N.º 3 do Art. 2.º da Portaria n.º 987/93 de 6 de out.	

	Item em análise	Apreciação			Requisito legal	Comentários
		S	N	N/A		
	Pavimentos					
1	O pavimento do local de trabalho é fixo, estável, antiderrapante sem inclinações perigosas saliências e cavidades (*). (*) Recomenda-se que sejam contínuos para evitar a acumulação de poeiras nas juntas e resistentes mecânica e quimicamente.				N.º 1 do Art. 10.º da Portaria n.º 987/93 de 6 de out.	
2	Os pavimentos, nomeadamente os dos locais onde se fabricam, manipulam ou empregam substâncias explosivas ou inflamáveis são impermeáveis, incombustíveis e constituídos por materiais antichispas.				N.º 1 do Art. 111.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
3	Os pavimentos, nomeadamente os dos locais onde se encontram gases, vapores ou poeiras suscetíveis de provocar explosões, são impermeáveis, incombustíveis e constituídos por materiais antichispas.				N.º 1 do Art. 111.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
4	Os pavimentos referidos no ponto anterior têm dispositivos de escoamento suficiente para drenar a água debitada pelos meios de extinção a incêndios.				N.º 2 do Art. 111.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
5	Os pavimentos, nomeadamente os dos locais, onde se produzem, empregam, manipulam, transportam ou armazenam substâncias tóxicas, asfixiantes, irritantes ou infetantes têm superfície lisa e impermeável com inclinação suficiente para um fácil escoamento das águas de lavagem.				Art. 130.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
6	Os pavimentos, nomeadamente os dos locais onde se possam difundir gases, vapores ou poeiras tóxicos, asfixiantes, irritantes ou infetantes, têm superfície lisa e impermeável com inclinação suficiente para um fácil escoamento das águas de lavagem.				Art. 130.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
7	As aberturas nos pavimentos estão protegidas com resguardos fixos e resistentes				N.º 1 do Art. 12.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
	Paredes e tetos					
1	As paredes são lisas, de fácil limpeza e revestidas ou pintadas de cores claras não brilhantes (**). (**) Recomenda-se que tenham um bom isolamento térmico.				N.º 2 do Art. 9.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
2	As paredes e tetos, nomeadamente os dos locais onde se fabricam, manipulam ou empregam substâncias explosivas ou inflamáveis são incombustíveis.					
3	As paredes e tetos, nomeadamente os dos locais onde se encontram gases, vapores ou poeiras suscetíveis de provocar explosões, são incombustíveis.					
4	Nos locais de trabalho que exijam lavagens frequentes as paredes estão revestidas com materiais impermeáveis até pelo menos 1,5 m de altura.				N.º 3 do Art. 9.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	

	Item em análise	Apreciação			Requisito legal	Comentários
		S	N	N/A		
	Divisórias					
1	As divisórias transparentes ou translúcidas existentes estão assinaladas por forma a serem visíveis.				N.º 3 do Art. 10.º da Portaria n.º 987/93 de 6 de out.	
	Janelas e clarabóias					
1	As janelas, as clarabóias e os dispositivos de ventilação instalados têm as características que permitam o seu funcionamento em segurança.				N.º 1 do Art. 11.º da Portaria n.º 987/93 de 6 de out.	
2	As janelas, as clarabóias dispõem de dispositivos de controlo da incidência dos raios solares.				N.º 1 do Art. 19.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
3	A limpeza das janelas, das clarabóias e dos dispositivos de ventilação faz-se sem perigo para os trabalhadores que executam essa tarefa.				N.º 2 do Art. 11.º da Portaria n.º 987/93 de 6 de out.	
	Portas e portões					
1	A localização, o número, a dimensão e os materiais das portas e portões atendem ao tipo de utilização dos locais de trabalho.				N.º 1 do Art. 12.º da Portaria n.º 987/93 de 6 de out.	
2	As portas e os portões de correr têm um dispositivo de segurança que os impeça de saltar das calhas e cair.				N.º 2 do Art. 12.º da Portaria n.º 987/93 de 6 de out.	
3	As portas e os portões de funcionamento mecânico possuem dispositivos de paragem de emergência facilmente identificáveis e acessíveis.				N.º 3 do Art. 12.º da Portaria n.º 987/93 de 6 de out.	
4	Em caso de falha de energia, as portas e os portões de funcionamento mecânico podem abrir-se automaticamente ou por comando manual.				N.º 4 do Art. 12.º da Portaria n.º 987/93 de 6 de out.	
5	As portas e os portões basculantes são transparentes ou possuem painéis transparentes.				N.º 5 do Art. 12.º da Portaria n.º 987/93 de 6 de out.	
6	As portas e os portões transparentes têm colocada uma marca opaca a um nível facilmente identificável pelo olhar.				N.º 7 do Art. 12.º da Portaria n.º 987/93 de 6 de out.	
7	Junto aos portões destinados à circulação de veículos existem portas para peões, sinalizadas e permanentemente desobstruídas.				N.º 9 do Art. 12.º da Portaria n.º 987/93 de 6 de out.	
8	As portas de emergência estão sinalizadas e dispõem de iluminação de segurança.				N.º 8 do Art. 12.º da Portaria n.º 987/93 de 6 de out.	
9	As portas de emergência abrem para o exterior de forma rápida e acessível (***) (***) Recomenda-se que as portas de emergência sejam corta-fogo e estejam munidas de barras antipânico.				N.º 8 do Art. 12.º da Portaria n.º 987/93 de 6 de out.	
	Vias de circulação/ escadas (incluindo as de emergência)					
1	As vias de circulação incluindo escadas fixas permitem a circulação fácil e segura das pessoas.				N.º 1 do Art. 13.º da Portaria n.º 987/93 de 6 de out.	

	Item em análise	Apreciação			Requisito legal	Comentários
		S	N	N/A		
2	A largura mínima das vias de circulação e escadas é de 0,90 m.				Art. 56.º do regulamento técnico de SCIE, aprovado pela Portaria n.º 1532/2008 de 29/12, e o art. 13.º e 4.º do seu anexo I.	
3	As vias de circulação destinadas a veículos estão distanciadas das portas, dos portões, das passagens para peões, dos corredores e das escadas de modo a não constituírem risco para os seus utilizadores.				N.º 3 do Art. 13.º da Portaria n.º 987/93 de 6 de out.	
4	As vias de circulação destinadas a pessoas têm iluminação adequada e piso não escorregadio ou antiderrapante.				N.º 5 do Art. 13.º da Portaria n.º 987/93 de 6 de out.	
5	Havendo risco de queda em altura as vias de circulação possuem resguardos laterais com a altura mínima de 0,90 m e rodapés com a altura mínima de 0,14 m.				N.º 1 do Art. 12.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev. N.º 6 do Art. 13.º da Portaria n.º 987/93 de 6 de out.	
6	Os intervalos entre máquinas, instalações e materiais têm uma largura de, pelo menos, 0,60 m.				N.º 4 do Art. 10.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
7	As escadas possuem corrimão não interrompido nos patamares.				N.º 2 do Art. 13.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
8	Os degraus têm piso antiderrapante ou dispõem de tiras abrasivas junto ao bordo.				N.º 3 do Art. 14.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
9	As escadas e as passadeiras rolantes estão equipadas com dispositivos de segurança e de paragem de emergência, acessíveis e facilmente identificáveis.				Art. 14.º da Portaria n.º 987/93 de 6 de out.	
	Cais e rampas					
1	Os cais e as rampas de carga são adequados à dimensão das cargas neles movimentados e permitem a circulação fácil e segura das pessoas.				N.º 1 do Art. 15.º da Portaria n.º 987/93 de 6 de out.	
2	Os cais de carga têm pelo menos uma saída ou, quando o seu comprimento for superior a 25 m, uma saída em cada extremidade.				N.º 2 do Art. 15.º da Portaria n.º 987/93 de 6 de out.	
	Instalações sociais					
	Instalações sanitárias e vestiários					
1	As instalações sanitárias são separadas, ou de utilização separada, por sexo e em número suficiente.				N.º 1 do Art. 139.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev. N.º 1 do Art. 20.º da Portaria n.º 987/93 de 6 de out.	
2	As instalações sanitárias não comunicam diretamente com os locais de trabalho.				N.º 1 do Art. 139.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
3	São bem iluminadas e ventiladas.				N.º 1 do Art. 139.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
4	O pavimento é revestido de material resistente, liso e impermeável, inclinados para ralos de escoamento providos de sifões hidráulicos.				N.º 1 do Art. 139.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
5	As paredes são de cor clara e revestidas de azulejo ou outro material impermeável até, pelo menos, 1,5 m de altura.				N.º 1 do Art. 139.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	

	Item em análise	Apreciação			Requisito legal	Comentários
		S	N	N/A		
6	Existem lavatórios, retretes e urinóis em número suficiente (*) (*) -1 lavatório fixo por cada grupo de 10 trabalhadores que cessem simultaneamente o trabalho; -1 retrete e 1 urinol por cada grupo de 25 homens que cessem simultaneamente o trabalho; -1 retrete por cada grupo de 15 mulheres que cessem simultaneamente o trabalho.				N.º 2 do Art. 139.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev. Art. 19.º da Portaria n.º 987/93 de 6 de out.	
7	As retretes estão instaladas em compartimentos com as dimensões mínimas de 0,80 m de largura por 1,30 m de profundidade, com tiragem de ar direta para o exterior e com porta independente a abrir para fora provida de fecho.				N.º 3 do Art. 139.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev. N.º 2 do art. 20.º da Portaria n.º 987/93 de 6 de out.	
8	As divisórias que não forem inteiras devem ter a altura mínima de 1,80 m (do pavimento ao teto), e o espaço livre junto ao pavimento, caso exista, não pode ser superior a 0,20 m.				N.º 3 do art. 20.º da Portaria n.º 987/93 de 6 de out.	
9	Os urinóis dispõem de dispositivos de descarga de água e estão separados por baias laterais distantes entre si de pelo menos 0,60 m.				N.º 3 do Art. 139.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
10	Os lavatórios são providos de sabão não irritante e de toalhas individuais de papel ou dispositivo de secagem de mãos.				N.º 3 do Art. 139.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
11	Sempre que se justifique, existem chuveiros em número suficiente (*) (*) 1 cabine de banho com chuveiro por cada grupo de 10 indivíduos que cessem simultaneamente o trabalho; Devem estar instaladas em local próprio, separado do das retretes e dos urinóis, ter antecâmara de vestir com cabide e banco, dispor de água fria e quente, ter piso antiderrapante e ser providas de portas.				N.º 2 do Art. 139.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev. Art. 19.º da Portaria n.º 987/93 de 6 de out.	
12	No caso de haver mais de 25 trabalhadores, a área ocupada pelos vestiários, chuveiros e lavatórios, deverá corresponder, no mínimo, a 1 m^2 por trabalhador.				N.º 3 do Art. 18.º da Portaria n.º 987/93 de 6 de out.	
13	Os vestiários estão situados em salas próprias, em comunicação direta com as cabinas de chuveiro e os lavatórios, e separados, ou de utilização separada, por sexos.				N.º 1 do Art. 140.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev. N.º 1 do art. 18.º da Portaria n.º 987/93 de 6 de out.	
14	Os vestiários dispõem de armários individuais munidos de fechadura ou cadeado (*) (*) Dimensões mínimas em função do número máximo de pessoas que possam utilizar simultaneamente: 18,5 m^2 até 25 trabalhadores; 18,5 m^2 + 0,65 m^2 por pessoa a mais, entre 26 e 74 trabalhadores; 50 m^2 + 0,55 m^2 por pessoa a mais, entre 75 e 149 trabalhadores; 92 m^2 + 0,50 m^2 por pessoa a mais, entre 150 e 499 trabalhadores; 225 m^2 + 0,40 m^2 por pessoa a mais, para 500 ou mais trabalhadores.				N.º 2 do Art. 140.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev. N.º 2 do Art. 18.º da Portaria n.º 987/93 de 6 de out.	

	Item em análise	Apreciação			Requisito legal	Comentários
		S	N	N/A		
15	Não sendo necessários vestiários, cada trabalhador dispõe de um outro espaço destinado à arrumação da sua roupa e objetos de uso pessoal.				N.º 5 do Art. 18.º da Portaria n.º 987/93 de 6 de out.	
16	O esquentador, está instalado fora das instalações sanitárias, em local ventilado e com exaustão de gases e fumos para o exterior.				N.º 3 do Art. 87.º do DL n.º 650/75 de 18 de nov	
17	Os trabalhadores expostos a substâncias tóxicas, irritantes ou infetantes dispõem de armários duplos, de forma a permitir a separação das roupas de uso pessoal e de trabalho.				N.º 3 do Art. 140.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev. N.º 4 do art. 18.º da Portaria n.º 987/93 de 6 de out.	
	Refeitórios/locais de descanso					
1	Os estabelecimentos que empreguem 50 ou mais trabalhadores e aqueles em que lhe seja autorizado tomarem as suas refeições dispõem de uma sala destinada exclusivamente a refeitório, com meios próprios para aquecer a comida, não comunicando diretamente com locais de trabalho, instalações sanitárias ou locais insalubres (*) (*) Dimensões mínimas em função do número máximo de pessoas que possam utilizar simultaneamente: 18,5 m^2 até 25 trabalhadores; 18,5 m^2 + 0,65 m^2 por pessoa a mais, entre 26 e 74 trabalhadores; 50 m^2 + 0,55 m^2 por pessoa a mais, entre 75 e 149 trabalhadores; 92 m^2 + 0,50 m^2 por pessoa a mais, entre 150 e 499 trabalhadores; 225 m^2 + 0,40 m^2 por pessoa a mais, para 500 ou mais trabalhadores.				N.º 1 do Art. 141.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
2	Na vizinhança dos refeitórios existem lavatórios em número suficiente.				N.º 3 do Art. 141.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
3	A superfície do refeitório está de acordo com a legislação em vigor.				N.º 2 do Art. 141.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
4	Os refeitórios são providos de bancos ou cadeiras e mesas em número suficiente.				N.º 3 do Art. 141.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
5	Se a segurança ou a saúde dos trabalhadores o exigir, existe um local de descanso facilmente acessível (*) (*) Dimensões mínimas em função do número máximo de pessoas que possam utilizar simultaneamente: 18,5 m^2 até 25 trabalhadores; 18,5 m^2 + 0,65 m^2 por pessoa a mais, entre 26 e 74 trabalhadores; 50 m^2 + 0,55 m^2 por pessoa a mais, entre 75 e 149 trabalhadores; 92 m^2 + 0,50 m^2 por pessoa a mais, entre 150 e 499 trabalhadores; 225 m^2 + 0,40 m^2 por pessoa a mais, para 500 ou mais trabalhadores.				N.º 1 do Art. 16.º da Portaria n.º 987/93 de 6 de out.	
6	O local de descanso tem mesas e cadeiras, em número correspondente ao máximo de trabalhadores que podem utilizá-los ao mesmo tempo.					

	Item em análise	Apreciação			Requisito legal	Comentários
		S	N	N/A		
7	Os trabalhadores dispõem de água potável em quantidade suficiente e em locais facilmente acessíveis (**). (**) Recomenda-se a instalação de bebedouros de jato ascendente ou um sistema equivalente.				Art. 134.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
	Material de primeiros socorros					
1	Existe material de primeiros socorros de fácil acesso e devidamente sinalizado.				Art. 138.º-A da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev. N.º 3 do art. 21.º da Portaria n.º 987/93 de 6 de out.	
	Armazenagem					
1	Os locais de armazenagem de material seco a granel dispõem de superfícies resistentes e com área suficiente para evitar armazenagem em altura.				Art. 86.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	Ver lista de verificação Armazenagem.
2	Estão previstas vias de circulação para veículos e zonas para carga e descarga dos produtos.				Art. 86.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
3	O material seco a granel, quando possível, é armazenado em silos construídos com materiais resistentes ao fogo, cobertos, munidos de sistema de ventilação eficaz e que permitam a descarga pelo fundo.				N.os 1 e 2 do Art. 87.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
4	Os líquidos estão armazenados em reservatórios situados acima do solo ou em fossas.				N.º 2 do Art. 88.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
5	Nos reservatórios situados acima do solo estão previstas tinas de retenção para recolha de eventuais derrames.				N.º 3 do Art. 88.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
6	Existem locais de armazenagem no exterior dos edifícios para a colocação de botijas de gás sob pressão, com cobertura ligeira, boa ventilação e dotados de dispositivos para evitar a sua queda.				Art. 34.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
7	A armazenagem dos produtos ou substâncias inflamáveis, perigosos, tóxicos ou infetantes, respeitam a sua incompatibilidade.				N.º 5 do Art. 88.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
8	A armazenagem dos produtos ou substâncias inflamáveis, perigosos, tóxicos ou infetantes é efetuada em compartimento próprio não comunicando diretamente com os locais de trabalho.				Art. 36.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
9	As zonas de armazenagem de produtos perigosos têm sistemas de ventilação eficiente, estão fechadas hermeticamente, dispõem de instalação elétrica blindada e antideflagrante e de sistemas de deteção e/ou extinção automática de incêndios.				Artigos 35.º, 36.º e 88.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
	Instalações Elétricas					
1	A conceção, a realização e o material de instalação elétrica obedecem a disposições regulamentares em vigor.				Art. 94.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	Ver lista de verificação Instalações elétricas.

	Item em análise	Apreciação			Requisito legal	Comentários
		S	N	N/A		
	Locais Técnicos					
1	Os compressores que produzem ruído e vibrações estão instalados em locais isolados dos postos de trabalho.				Art. 26.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
2	Os compressores estão colocados em maciços antivibratórios.				Art. 26.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
3	Os recipientes sob pressão estão instalados em locais isolados das restantes áreas de trabalho.				Art. 93.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
4	Os recipientes sob pressão estão instalados em local com espaço suficiente para manutenção quotidiana e para possíveis reparações.				Art. 93.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
5	Os locais onde estão instalados os recipientes sob pressão têm uma boa ventilação e iluminação.				Art. 93.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
6	Os pavimentos adjacentes aos fornos e estufas, as plataformas, os passadiços e escadas de acesso são construídos de materiais incombustíveis e resistentes ao fogo.				N.º 1 do Art. 90.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
7	As paredes e partes exteriores dos fornos e estufas estão isoladas termicamente ou protegidas de contacto acidental.				N.º 2 do Art. 90.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
8	As instalações frigoríficas estão convenientemente iluminadas e dispõem de espaço suficiente para a inspeção e a manutenção dos condensadores.				N.º 2 do Art. 91.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
9	As portas das câmaras frigoríficas possuem fechos que permitam a sua abertura tanto do exterior como do interior.				N.º 3 do Art. 91.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
10	As portas das câmaras frigoríficas, que possuam fechaduras, devem ter dispositivos de alarme, acionáveis no interior das câmaras.				N.º 3 do Art. 91.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
11	Os locais destinados a operações de soldadura não estão localizados na proximidade de materiais combustíveis ou instalações suscetíveis de libertar poeiras, vapores ou gases explosivos ou inflamáveis.				N.º 1 do Art. 95.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
12	Estão previstas paredes ou anteparos, fixos ou móveis, de forma a impedir que as radiações nocivas atinjam outros locais de trabalho.				N.º 2 do Art. 95.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
13	Os locais destinados a operações de soldadura estão dotados de sistemas de aspiração de gases e fumos.				N.º 4 do Art. 95.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
14	A pintura é efetuada em cabinas adequadas, dotadas de sistema de aspiração de gases e / ou poeiras.				Art. 106.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
15	A instalação elétrica dos locais de pintura é blindada e antideflagrante.				Artigos 94.º e 114.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	

Nota: A partir da data de entrada em vigor do regime jurídico de SCIE, aprovado pelo Dec.-Lei n.º 220/2008 de 12 de novembro, encontram-se tacitamente revogadas todas as normas constantes do Regulamento Geral de Segurança e higiene do Trabalho nos Estabelecimentos Industriais, aprovado pela Portaria n.º 53/71, de 3 de Fevereiro, alterada pela portaria n.º 702/80, de 22 de setembro, contrárias às normas constantes da Portaria n.º 1532/2008, de 29 de dezembro.

Lista de verificação 2 - Armazenagem

	Item em análise	Apreciação			Requisito legal	Comentários
		S	N	N/A		
	Armazenagem				**Portaria n.º 53/71 de 3 de fev., com as alterações introduzidas pela Portaria n.º 702/80 de 22 de set. -Regulamento Geral de Segurança e Higiene do Trabalho nos Estabelecimentos Industriais- -(RGSHTEI)**	
1	**Vias de passagem** Existem vias de circulação para pessoas e veículos.				Art. 10.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
2	As vias de circulação estão desimpedidas e devidamente sinalizadas.				Art. 10.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
1	**Iluminação** O local de armazenagem dispõe de iluminação natural ou artificial adequada.				Art. 18.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
1	**Ventilação** Dispõe de boas condições de ventilação.				Art. 22.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
1	**Meios de combate a incêndios** Está dotado de equipamento adequado para extinção de incêndios em perfeito estado de funcionamento.				Art. 30.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
2	O equipamento para extinção de incêndios está situado em local acessível e convenientemente assinalado.				Art. 30.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
1	**Arrecadação de substâncias explosivas** As substâncias explosivas estão guardadas de acordo com os regulamentos especiais em vigor.				Art. 32.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
1	**Armazenagem de líquidos inflamáveis com ponto de inflamação inferior a 21°c** Os líquidos inflamáveis com o ponto de inflamação inferior a 21°C, que não excedam 20 litros, são depositados em recipientes aprovados pela entidade competente.				N.º 1 do Art. 33.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
2	Em quantidades limitadas, acima de 20 litros, fixadas pela entidade competente, estão depositados em recipientes fechados, resistentes ao fogo e isolados do resto do edifício.				N.º 2 do Art. 33.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
3	Quando em grandes quantidades, os líquidos inflamáveis com ponto de inflamação inferior a 21°C estão colocadas em edifícios isolados, de construção resistente ao fogo, ou em reservatórios, de preferência subterrâneos.				N.º 3 do Art. 33.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
4	A alimentação dos diferentes pontos da fábrica é efetuada por meio de condutas.				N.º 3 do Art. 33.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
5	São tomadas medidas eficazes de forma a impedir a fuga de tais líquidos para caves, poços ou canalizações de esgoto.				N.º 3 do Art. 33.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
1	**Armazenagem de gases comprimidos** As garrafas contendo gases comprimidos depositadas ao ar livre estão protegidas contra as variações excessivas de temperatura, raios solares diretos ou humidade persistente.				N.º 1 do Art. 34.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	

	Item em análise	Apreciação			Requisito legal	Comentários
		S	N	N/A		
2	Quando as garrafas estão depositadas no interior dos edifícios, o espaço reservado está isolado por divisórias resistentes ao fogo e ao calor.				N.º 2 do Art. 34.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
3	As garrafas não estão depositadas próximo de substâncias muito inflamáveis ou que ofereçam perigo ou explosão.				N.º 2 do Art. 34.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
	Armazenagem de sólidos inflamáveis					
1	A armazenagem de matérias sólidas inflamáveis é feita de acordo com os regulamentos especiais aprovados pela entidade competente.				Art. 35.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
	Armazenagem de materiais inflamáveis utilizados em embalagem					
1	Quando em grandes quantidades, as aparas de madeira e todos os materiais inflamáveis utilizados em embalagens estão armazenados em edifícios isolados ou em compartimentos incombustíveis ou revestidos de metal, com portas igualmente revestidas de metal.				N.º 1 do Art. 36.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
2	Estes locais não possuem aberturas munidas de vidros ou materiais transparentes que permitam a incidência direta dos raios solares.				N.º 1 do Art. 36.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
3	Quando em pequenas quantidades, estes materiais estão depositados em caixas metálicas ou revestidas de metal, munidas de coberturas de fecho automático.				N.º 2 do Art. 36.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
	Aparelhos e meios de elevação transporte e armazenagem					
	Construção e conservação					
1	Todos os elementos da estrutura, mecanismo, fixação e acessórios dos aparelhos de elevação possuem uma boa construção, com materiais apropriados e resistentes.				Art. 62.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
2	São mantidos em bom estado de conservação e funcionamento.				Art. 62.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
	Disposições relativas aos mecanismos principais					
1	Os tambores e roldanas dos aparelhos de elevação e transporte por tração possuem as sedes dos cabos com dimensões e perfis que permitam o livre enrolamento dos cabos.				N.º 1 do Art. 63.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
2	As extremidades dos cabos são amarradas no interior dos tambores e ficam, em fim de curso, com duas voltas completas de cabo enroladas no tambor.				N.º 2 do Art. 63.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
3	Existem dispositivos que impeçam a fuga dos cabos das sedes dos tambores durante o seu funcionamento normal.				N.º 3 do Art. 63.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	

	Item em análise	Apreciação			Requisito legal	Comentários
		S	N	N/A		
4	Os ganchos dos aparelhos de elevação possuem dispositivos de segurança que impeçam a fuga do cabo de suspensão.				N.º 4 do Art. 63.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
5	Os aparelhos de elevação acionados eletricamente são equipados com limitadores de elevação que cortem automaticamente a corrente quando a carga ultrapassar o limite superior do curso que lhe está fixado.				N.º 5 do Art. 63.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
6	Os guinchos dos aparelhos de elevação são concebidos para que a descida das cargas se faça com o motor embraiado e não em queda livre.				N.º 6 do Art. 63.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
7	Todos os aparelhos têm freios calculados e instalados de forma a poder suportar eficazmente uma carga que atinja, pelo menos, uma vez e meia a carga autorizada.				N.º 7 do Art. 63.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
8	Os órgãos de comando estão colocados em locais de fácil acesso.				N.º 8 do Art. 63.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
9	Os órgãos de comando indicam claramente as manobras a que se destinam e são protegidos contra acionamento acidental.				N.º 8 do Art. 63.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
	Equipamento elétrico					
1	O equipamento elétrico dos aparelhos de elevação é estabelecido e conservado de acordo com as disposições do regulamento de segurança das instalações de utilização de energia elétrica.				Art. 64.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
	Carga máxima admissível					
1	Cada aparelho de elevação acionado mecanicamente possui de forma bem visível, a indicação de carga máxima admissível.				Art. 65.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
2	Esta é fixada junto do condutor, assim como na parte inferior do aparelho.				Art. 65.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
	Disposições relativas à instalação					
1	A estabilidade e a ancoragem de gruas e pontes rolantes trabalhando ao ar livre são asseguradas tendo em conta as fortes pressões do vento, as condições locais e as solicitações mais desfavoráveis resultantes das manobras de carga.				N.º 1 do Art. 66.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
2	As extremidades dos caminhos de rolamento e aparelhos de elevação sobre carris possuem dispositivos de paragem.				N.º 2 do Art. 66.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
3	As gruas sobre carris são instaladas de forma a manter espaço livre suficiente entre a sua parte mais alta e as construções situadas acima, entre qualquer das suas partes e paredes e outras gruas que circulem em vias de rolamento paralelas.				N.º 3 do Art. 66.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
	Manutenção de cargas					
1	A elevação de cargas efetua-se verticalmente, a fim de evitar oscilações.				N.º 1 Artigo 69.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	

	Item em análise	Apreciação			Requisito legal	Comentários
		S	N	N/A		
2	Quando for necessária uma elevação oblíqua, são observadas as precauções convenientes.				N.º 1 Artigo 69.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
3	As cargas são içadas, arreadas ou removidas de forma a evitar choques bruscos.				N.º 2 Artigo 69.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
4	Os recipientes destinados a içar ou arrear ferramentas ou materiais soltos são concebidos de maneira a que nenhum dos objetos transportados possa cair.				N.º 3 Artigo 69.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
5	A elevação é precedida da verificação da correta fixação dos cabos ou outras amarras às cargas para que estas mantenham o bom equilíbrio e não haja perigo para outros trabalhadores.				N.º 4 Artigo 69.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
6	Durante a elevação, transporte horizontal e descida das cargas suspensas os sinaleiros dirigem a manobra de forma que as cargas não batam em qualquer objeto.				N.º 5 Artigo 69.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
7	Os condutores dos aparelhos de elevação evitam, tanto quanto possível, transportar as cargas por cima dos trabalhadores e dos locais onde eventualmente a queda possa constituir perigo.				N.º 6 Artigo 69.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
	Construção e instalação					
1	Os elementos carregadores dos transportadores são suficientemente resistentes para suportarem com segurança as cargas previstas.				N.º 1 Artigo 70.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
2	O conjunto do mecanismo de transporte é construído de forma a evitar o risco de esmagamento entre os órgãos móveis e entre estes e os objetos fixos.				N.º 2 Artigo 70.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
	Passadiços e plataformas					
1	Os transportes aéreos são providos de passadiços ou plataformas em todo o seu comprimento.				Artigo 71.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
2	Estes passadiços têm, pelo menos, 0,45 m de largura e dispõem, de ambos os lados, de guarda-corpos e rodapés.				Artigo 71.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
	Pavimentos					
1	Os pavimentos dos passadiços ao longo dos transportadores e das plataformas nos postos de carregamento e descarga são antiderrapantes.				Artigo 72.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
2	O escoamento dos pavimentos está assegurado de forma conveniente.				Artigo 72.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
3	Em casos de perigo de explosão os pavimentos são antichispa.				Artigo 72.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
	Proteções					
1	Os passadiços dos transportadores aéreos, e os transportadores que, não sendo completamente fechados, estejam situados em fossas ou ao nível do pavimento estão protegidos por guarda-corpos e rodapés adequados.				N.º 1 Artigo 73.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	

	Item em análise	Apreciação			Requisito legal	Comentários
		S	N	N/A		
2	Nos transportadores, que não são completamente fechados e passem por cima de locais de trabalho ou de passagem, estão instalados protetores feitos de chapa ou rede metálica para reterem qualquer material ou objeto suscetível de cair.				N.º 2 Artigo 73.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
3	As correias, cadeias, engrenagens e árvores motoras, cilindros, tambores ou carretos dos mecanismos dos transportadores estão protegidos.				N.º 3 Artigo 73.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
	Dispositivos de comando					
1	Os transportadores acionados mecanicamente estão munidos, nos postos de carga e descarga e nos pontos onde se efetue o acionamento mecânico e a regulação das tenções, de dispositivos que permitam travar os motores em caso de emergência.				N.º 1 Artigo 74.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
2	Os transportadores que elevem as cargas segundo um plano inclinado são providos de dispositivos mecânicos de travagem automática, no caso de corte acidental da força motriz.				N.º 2 Artigo 74.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
	Conservação					
1	Lubrificações, afinações e reparações são efetuadas com os mecanismos completamente parados.				N.º 1 Artigo 77.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
2	Os transportadores são inspecionados periodicamente, a fim de se manterem em bom estado.				N.º 2 Artigo 77.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
	Carros de transporte manual e carros de mão					
1	Os carros de transporte manual e os carros de mão são projetados, construídos e utilizados tendo em atenção a segurança do seu comportamento em serviço.				N.º 1 Artigo 78.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
2	São adequados para o transporte a efetuar.				N.º 1 Artigo 78.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
3	As rodas são de borracha ou material com características equivalentes.				N.º 2 Artigo 78.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
4	Os carros manuais são dotados de travões quando utilizados em rampas ou superfícies inclinadas.				N.º 3 Artigo 78.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
5	As pegas ou varões de empurrar dispõem de guarda-mãos.				N.º 5 Artigo 78.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
	Carros de transporte mecânico, tratores e empilhadores					
1	Os carros de transporte mecânico são projetados, construídos e utilizados tendo em atenção a segurança do seu comportamento em serviço.				N.º 1 Artigo 78.º-A da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
2	São dotados de dispositivos de comando e sinalização adequados.				N.º 1 Artigo 78.º-A da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	

	Item em análise	Apreciação			Requisito legal	Comentários
		S	N	N/A		
3	Os comandos de arranque, aceleração, elevação e travagem reúnem condições que impeçam movimentos involuntários.				N.º 2 Artigo 78.º-A da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
4	Os veículos dispõem de cabina de segurança.				N.º 3 Artigo 78.º-A da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
5	A indicação da capacidade de carga a transportar está afixada em local bem visível.				N.º 4 Artigo 78.º-A da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
	Vias de rolamento e vias-férreas					
1	Os caminhos no interior das fábricas são concebidos com o fim de reduzir os riscos resultantes do tráfego, tendo em conta os tipos de veículos, o espaço disponível e a localização de outras vias de trânsito.				N.º 1 Artigo 79.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
2	As vias de rolamento de carros estão dispostos de maneira a evitar ângulos e curvas bruscas, rampas muito inclinadas, passagens estreitas e tetos baixos.				N.º 2 Artigo 79.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
	Elevação e transporte de materiais					
1	São utilizados meios técnicos apropriados na carga, descarga, circulação, transporte e armazenagem de materiais de modo a evitar, quanto possível, os esforços físicos.				N.º 1 Artigo 85.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
2	Os trabalhadores encarregados do manuseamento dos materiais são instruídos da forma a elevar e transportar cargas com segurança.				N.º 1 Artigo 85.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
3	Quando são elevados ou transportados objetos muito pesados por uma equipa de trabalhadores, a elevação e a deposição das cargas são comandadas de forma a manter a unidade da manobra e a segurança das operações.				N.º 2 Artigo 85.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
4	Os trabalhadores ocupados na manutenção de objetos que mostrem arestas vivas, rebarbas, falhas ou outras saliências perigosas, ou na manutenção de matérias escaldantes, cáusticas ou corrosivas, têm à sua disposição e utilizam equipamento de proteção apropriado.				N.º 3 Artigo 85.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
	Empilhamento de materiais					
1	O empilhamento de materiais é efetuado de forma a oferecer segurança.				N.º 1 do Artigo 86.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
2	Os materiais estão empilhados sobre bases resistentes.				N.º 1 do Artigo 86.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
3	O seu peso não excede a sobrecarga prevista para os pavimentos.				N.º 1 do Artigo 86.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
4	Os materiais empilhados estão devidamente afastados das paredes ou divisórias dos edifícios.				N.º 1 do Artigo 86.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
5	A altura do empilhamento dos materiais não compromete a estabilidade da pilha.				N.º 1 do Artigo 86.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	

	Item em análise	Apreciação			Requisito legal	Comentários
		S	N	N/A		
6	O empilhamento dos materiais não prejudica a conveniente distribuição da luz natural ou artificial.				N.º 2 do Artigo 86.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
7	O empilhamento dos materiais não prejudica o bom funcionamento das máquinas ou de outras instalações.				N.º 2 do Artigo 86.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
8	O empilhamento dos materiais não prejudica a circulação nas vias de passagem e o funcionamento eficaz dos equipamentos ou do material de luta contra incêndios.				N.º 2 do Artigo 86.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
	Armazenagem de materiais secos a granel					
1	Os materiais secos a granel são quanto possível, armazenados em silos que permitam a sua descarga pelo fundo.				N.º 1 do Artigo 87.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
2	Os silos são construídos de materiais resistentes ao fogo, cobertos e munidos de sistema de ventilação eficaz.				N.º 2 do Artigo 87.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
3	As operações de manutenção são efetuadas com toda a segurança para os trabalhadores.				N.º 3 do Artigo 87.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
	Armazenagem de líquidos perigosos					
1	A armazenagem de líquidos inflamáveis ou combustíveis em reservatórios foi submetida à autorização da entidade competente.				N.º 1 do Artigo 88.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
2	A armazenagem de líquidos perigosos ininflamáveis é feita em reservatórios situados acima do solo ou fossas, dotados de dispositivos necessários para garantir a sua manutenção segura.				N.º 2 do Artigo 88.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
3	A armazenagem de líquidos inflamáveis contidos em tambores ou barris no interior de fábricas ou pequenos entrepostos é feita em compartimentos especiais, construídos com materiais resistentes ao fogo, com pavimento impermeável, inclinado e drenado para bacia coletora não ligada a esgoto.				N.º 3 do Artigo 88.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
4	Os tambores ou barris estão dispostos sobre plataformas elevadas em relação ao pavimento.				N.º 3 do Artigo 88.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
5	Os barris ou garrafões que contenham ácidos são arrumados em locais frescos.				N.º 4 do Artigo 88.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
6	Os produtos e materiais suscetíveis de reagirem entre si são conservados em locais distanciados e adequadamente isolados uns dos outros.				N.º 5 do Artigo 88.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	

Lista de verificação 3 — Instalações Elétricas

	Item em análise	Apreciação			Requisito legal	Comentários
		S	N	N/A		
	Geral				**Dec-Lei n.º 226/2005 de 28 de dezembro**	
1	É feita uma verificação periódica da instalação elétrica.					
2	A instalação elétrica não comporta risco de incêndio ou explosão.					
	Proteção das pessoas contra os contactos diretos				**Portaria n.º 949-A/2006 de 29 de dezembro**	
1	Existem condutores sem isolamento suscetíveis de originar um contacto.					
2	Existe uma proteção complementar constituída por dispositivo diferencial.					
3	Está prevista a utilização de tensão reduzida de segurança sempre que necessário.					
	Proteção das pessoas contra os contactos indiretos					
1	As instalações dispõem de sistema de corte automático, sensível à tensão de defeito (disjuntor diferencial).					
2	A instalação elétrica possui circuito de terra.					
3	Está prevista a utilização de tensão reduzida de segurança sempre que necessário.					
4	Está prevista a utilização de ligações equipotenciais.					
5	São utilizados equipamentos com duplo isolamento.					
	Postos de Transformação					
1	O PT está licenciado.					
2	Existe um técnico responsável pela exploração das instalações elétricas.					
	Terra de Proteção Estão dotados de ligação à terra:					
1	As carcaças, revestimentos e suportes metálicos dos aparelhos.					
2	As grades, redes e outros dispositivos metálicos de resguardo.					
3	A ferragem de apoio e fixação.					
4	Os painéis metálicos dos quadros.					
5	As tubagens e condutas metálicas.					
6	A estrutura metálica dos edifícios.					
7	As bainhas metálicas dos cabos de alta e baixa tensão.					

	Item em análise	Apreciação			Requisito legal	Comentários
		S	N	N/A		
8	Os circuitos de baixa tensão ou de telecomunicações, incluindo os seus limitadores de tensão.					
9	Os enrolamentos secundários dos transformadores de medida em alta tensão.					
10	As partes da instalação desligadas para execução dos trabalhos.					
11	Os fios de guarda das linhas de alta tensão nas instalações onde o neutro esteja isolado.					
12	Os para-raios de alta tensão.					
	Quadros Elétricos (QE)					
1	O acesso ao quadro elétrico é acessível e está desobstruído.					
2	As portas do QE estão fechadas à chave e dotadas de sinalização de aviso de perigo de eletrocussão.					
3	Estão apenas acessíveis a pessoa competente.					
4	Estão equipados com um disjuntor diferencial para proteção das pessoas.					
	Quadros Elétricos (QE)					
5	Os aparelhos montados nos quadros elétricos estão devidamente identificados com etiquetas ou esquemas que permitam conhecer as funções a que se destinam ou os circuitos a que pertencem.					
6	Os quadros estão dotados de um ligador de massa, devidamente identificado, ao qual estão ligados os condutores de proteção da instalação e a massa do quadro.					
7	Possui uma chapa de características, com as indicações da tensão de serviço, a natureza e frequência da corrente para que foi construído.					
	Outras estruturas					
1	Os condutores dotados de isolamento estão identificados por meio de coloração da superfície exterior do respetivo isolamento.					
2	Os condutores estão isentos de emendas.					
3	As tomadas e as fichas estão concebidas de forma a que não seja possível o contacto direto com as partes ativas.					
4	Nos locais onde se verifique a possibilidade de contacto com a água, as infraestruturas elétricas são estanques e asseguraram a proteção adequada.					

	Item em análise	Apreciação			Requisito legal	Comentários
		S	N	N/A		
5	Em locais onde haja elevado risco de incêndio ou explosão com origem elétrica, a instalação elétrica é antideflagrante.					
6	As canalizações elétricas estão instaladas a mais de 3 cm de canalizações não elétricas.					
	Ferramentas elétricas					
1	O interruptor só aciona o equipamento quando atuado voluntariamente.					
2	Os cabos de alimentação dos equipamentos portáteis ou as extensões são de bainha dupla.					
3	Os equipamentos têm duplo isolamento.					
4	É verificado periodicamente o estado de conservação das ferramentas elétricas.					
5	Estão previstos locais para arrumação das ferramentas elétricas.					

Lista de verificação 4 — Ambiente térmico

	Item em análise	Apreciação			Requisito legal	Comentários
		S	N	N/A		
	Ambiente térmico				**Portaria n.º 987/93 de 6 de outubro**	
1	A temperatura e humidade das salas de convívio destinadas ao pessoal, bem como das instalações sanitárias, cantinas e instalações de primeiros socorros, estão de acordo com os fins específicos desses locais.				N.º 2-Art. 7.º	
2	As janelas, as clarabóias e as paredes envidraçadas impedem uma excessiva exposição ao sol, tendo em conta o tipo de trabalho e a natureza do local de trabalho.				N.º 3-Art. 7.º	
3	Existem resguardos, fixos ou móveis, de preferência à prova de fogo, para proteger os trabalhadores contra radiações intensas de calor provocadas por tubagens, radiadores, sistemas de aquecimento ou quaisquer outra fontes nocivas de calor.				N.º 4-Art. 7.º (conjugação com art. 24.º ponto 3 e 4 Port 53/71)	
4	Os radiadores e tubagens de aquecimento central estão instalados por forma a que os trabalhadores não sejam incomodados pela irradiação de calor ou circulação de água quente.				**Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.- art. 24, alterada pela portaria 702/80 de 22 de set.** N.º 5-Art. 24.º	
5	Está assegurada a proteção contra queimaduras ocasionadas por radiadores.				N.º 6-Art. 24.º	

	Item em análise	Apreciação			Requisito legal	Comentários
		S	N	N/A		
	Conforto térmico				**ISO 7730:2005-Ergonomics of the thermal environment-Analytical determination and interpretation of thermal comfort using calculation of the PMV and PPD indices and local thermal confort criteria**	
1	Os espaços de trabalho foram concebidos por forma a cumprir com os valores de temperatura, velocidade do ar e humidade relativa recomendados na norma.					
2	Foram tidas em conta as categorias de ambiente térmico que consideram o desconforto térmico local causado por correntes de ar, diferença vertical de temperatura do ar, temperatura do pavimento e a assimetria radiante.					
3	Para efeito de cálculo dos índices PPD, PMV, foram consideradas as taxas de metabolismo referenciadas.				Tabela A.5- anexo A	
4	Para efeito de cálculo dos índices PPD, PMV, foram considerados os valores de isolamento térmico do vestuário referenciadas.				Tabela A.1, A.2, A.3, A.4-anexo A	
	Stress térmico — Ambientes quentes				**ISO 7726-1989 Hot Environments-Estimation of the Heat Stress on working man based on WBGT-index**	
1	Foram considerados os índices WBGT de referência.					
2	A medição dos parâmetros para cálculo do indíce obedecem aos requisitos impostos.				Tabela A.5- anexo A	
	Stress térmico — Ambientes frios				**ISO 11079-2007 Ergonomics of the thermal environment — Determination and interpretation of cold stress when using required clothing insulation and local cooling effects**	
1	Foi considerado o índice IREQ de referência.					
2	Foi considerado o índice WCI de referência.				Tabela A.5- anexo A	
	Instrumentos de medição				**ISO 7726-1998 Ergonomics of the thermal environment —Instruments for measuring physical quantities**	
1	Os instrumentos de medição obedecem aos requisitos da norma.				—	

Lista de verificação 5 — Ventilação

	Item em análise	Apreciação			Requisito normativo	Comentários
		S	N	N/A		
	Ventilação				**Portaria n.º 987/93 de 6 de out. — Normas Técnicas relativas às Prescrições Mínimas de Segurança e saúde nos Locais de Trabalho**	
1	Os locais de trabalho devem dispor de ar puro em quantidade suficiente para as tarefas a executar, atendendo aos métodos de trabalho e ao esforço físico exigido.				N.º 1 do Art. 6.º da Portaria n.º 987/93 de 6 de out.	

	Item em análise	Apreciação			Requisito normativo	Comentários
		S	N	N/A		
2	O caudal médio de ar puro deve ser de, pelo menos, 30 a 50 m^3 por hora por trabalhador.				N.º 2 do Art. 6.º da Portaria n.º 987/93 de 6 de out.	
3	O ar puro referido nos números anteriores pode ser obtido por processos naturais ou artificiais, devendo os respetivos equipamentos ser mantidos em bom estado de funcionamento e dispor de controlo de deteção de avarias.				N.º 3 do Art. 6.º da Portaria n.º 987/93 de 6 de out.	
4	O funcionamento das instalações de ventilação e de ar condicionado não deve expor os trabalhadores a correntes de ar nocivas e deve assegurar a rápida eliminação da poluição do ar respirável.				N.º 4 do Art. 6.º da Portaria n.º 987/93 de 6 de out.	
5	Os níveis de concentração de substâncias nocivas existentes no ar dos locais de trabalho não podem ultrapassar os definidos em legislação específica.				N.º 5 do Art. 6.º da Portaria n.º 987/93 de 6 de out.	
6	Sempre que possível, a captação das substâncias referidas no número anterior deve ser feita no seu ponto de formação.				N.º 6 do Art. 6.º da Portaria n.º 987/93 de 6 de out.	
7	A captação que não possa ser feita nos termos previstos no número anterior deve ser obtida por outros meios, desde que seguros e eficazes.				N.º 7 do Art. 6.º da Portaria n.º 987/93 de 6 de out.	

Lista de verificação 6 — Ruído

	Item em análise	Apreciação			Requisito normativo	Comentários
		S	N	N/A		
	Ruído				**Dec.-Lei 182/2006 de 6 de set.**	
1	Estão previstas as avaliações da exposição dos trabalhadores ao ruído, feitas por entidades acreditadas ou técnicos de higiene e segurança do trabalho com título profissional e formação específica.				Ponto 8- art. 4.º, (avaliação feita de acordo com o Anexo I)	
2	Os equipamentos e máquinas ruidosas dispõem de elementos para redução de ruído na fonte (silenciadores, atenuadores, blocos de inércia, elementos antivibráticos).				Ponto 1- art. 6.º e Anexo IV	
3	Os equipamentos e máquinas ruidosas estão isolados (barreiras acústicas, encapsulamento, compartimentação dos locais).				Ponto 3- art. 6.º e Anexo IV	
4	Os equipamentos, máquinas ruidosas e/ou seus componentes podem ser substituídos por outros menos ruidosos.				Ponto 1- Anexo IV	
5	Existe um programa de manutenção das máquinas.				Ponto 1- Anexo IV	

	Item em análise	Apreciação			Requisito normativo	Comentários
		S	N	N/A		
	Ruído-Organização do trabalho					
1	A organização do trabalho tem em conta a limitação da duração e intensidade da exposição bem como os períodos de descanso adequados.				Ponto 5 Anexo IV	
	Ruído — Estrutura do edifício					
1	Está previsto o isolamento sonoro dos tetos, divisórias, portas, janelas e pavimentos.				Ponto 5 Anexo IV	
2	Está previsto o aumento da distância entre a fonte de ruído e a localização dos postos de trabalho.				Ponto 5 Anexo IV	
	Ruído — Equipamento de proteção individual					
1	São disponibilizados protetores auditivos com atenuação adequada.				Art. 7.º	

Lista de verificação 7 — Vibrações

	Item em análise	Apreciação			Requisito legal	Comentários
		S	N	N/A		
	Vibrações				**Dec.-Lei 46/2006 de 24 de fev.**	
1	Foi efetuada avaliação do risco de vibrações por entidade acreditada.					
2	É repetida sempre que houver alterações significativas na instalação.					
3	Se o VLE for > 5 m/s^2 (transmitidas ao sistema mão-braço) e VLE for > 1.15 m/s^2 (transmitidas ao corpo inteiro), a avaliação é repetida a cada 2 anos.					
4	São utilizados todos os meios para reduzir este risco.					
5	Foi feita uma avaliação de riscos.					
6	Se o resultado do valor de ação de exposição for ultrapassado, é estabelecido um programa de medidas técnicas e organizacionais.					
7	É dada formação aos trabalhadores sobre este risco.					
8	Se os exames médicos indicarem lesão provocada por vibrações, a avaliação de riscos é repetida.					
9	Todos os trabalhadores expostos são sujeitos a vigilância da saúde e fazem exames médicos.					
10	Os registos médicos são mantidos por 30 anos após a cessação do risco.					

Lista de verificação 8 — Iluminação

	Item em análise	Apreciação			Requisito legal	Comentários
		S	N	N/A		
1	**Iluminação** Os locais de trabalho dispõem, na medida do possível, de iluminação natural adequada, ou, caso não seja possível, existe iluminação artificial, complementar ou exclusiva, que garanta idênticas condições de segurança, saúde e conforto aos trabalhadores.				**Portaria n.º 987/93 de 6 de out.** N.os 1 e 2 do art. 8.º	
2	Existe iluminação alternativa, de intensidade suficiente, nos casos em que, se houver avaria na iluminação artificial esta possa expor os trabalhadores a riscos.				N.º 3 do Art. 8.º	
3	A iluminação artificial produz efeito estroboscópico.				N.º 5 do art. 8.º	
4	As superfícies envidraçadas estão dotadas com dispositivos de proteção, designadamente nos locais onde ocorre encandeamento e/ou exposição excessiva ao sol.				N.º 3 do Art. 7.º	
5	Os vidros encontram-se limpos e em boas condições de conservação.				N.º 2 do Art. 19.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
6	As lâmpadas possuem armaduras de proteção de modo a evitar a sua queda.				N.º 2 do Art. 11.º	
7	Existe Iluminação de emergência que permita a sinalização apropriada dos percursos para saídas, sem possibilidade de erro.				Art. 21.º da Portaria n.º 53/71 de 3 de fev.	
8	Existe iluminação de emergência alternativa para o caso de avaria da iluminação artificial principal.				Portaria n.º 987/93, 4.º - n.º 6	

Lista de verificação 9 — Radiações ionizantes

	Item em análise	Apreciação			Requisito legal	Comentários
		S	N	N/A		
1	**Proteção da população e trabalhadores contra os perigos resultantes das radiações ionizantes** O limite da dose efetiva máxima ultrapassa os 50 mSv por ano.				**Dec-Lei n.º 222/2008 de 17 de nov.** Art. 4.º	
2	São respeitados os valore limite de dose equivalente fixados?				Art. 4.º	
3	Existe a possibilidade de trabalhadoras grávidas expostas a radiação.				Art. 7.º	
4	É feita a dosimetria da exposição individual.				Art. 10.º	
5	A monitorização por dosimetria individual é realizada trimestralmente e por entidade licenciada.				Art. 10.º	

	Item em análise	Apreciação			Requisito legal	Comentários
		S	N	N/A		
6	São tomadas todas as medidas necessárias para que as doses recebidas pelos trabalhadores sejam tão baixas quanto possível e sempre inferiores aos limites estabelecidos.				Artigos 11.º, 12.º	
7	Existem instruções de trabalho escritas adaptadas ao risco associado às fontes e às práticas desenvolvidas.				Art. 12.º	
8	Estão definidas zonas controladas e/ou zonas vigiadas.				Art. 12.º	
9	Existe sinalização nas zonas controladas e vigiadas.				Art. 12.º	
10	É feita a monitorização dos locais de trabalho.				Art. 12.º	
11	Os trabalhadores têm formação e Informação sobre os potenciais riscos que o trabalho apresenta para a saúde.				Art. 12.º	
12	São utilizados dosímetros individuais pelos trabalhadores.				Art. 12.º	
13	São realizados exames médicos periódicos aos trabalhadores expostos a radiações.				Art. 13.º	
14	Os trabalhadores têm acesso aos resultados da dosimetria individual.				Art. 14.º	

Lista de verificação 10 — Radiações não ionizantes

	Item em análise	Apreciação			Requisito legal	Comentários
		S	N	N/A		
	Radiações óticas de fontes artificiais (Radiações não ionizantes)				**Lei n.º 25/2010 de 24 de fevereiro**	
1	Existe algum foco de emissão de radiações eletromagnéticas (micro-ondas, infravermelhos, ultravioleta, laser).					
2	Está confinado ou blindado o foco de emissão de radiação eletromagnética.				Art. 6.º	
3	O número de trabalhadores expostos está reduzido ao mínimo.				Art. 6.º	
4	Os trabalhadores expostos estão afastados ao máximo do foco emissor.				Art. 6.º	
5	O tempo de exposição está reduzido ao mínimo.				Art. 6.º	
6	Existe sinalização para as radiações				Art. 6.º	
7	Existe programa adequado de manutenção do equipamento, do local e dos postos de trabalho.				Art. 6.º	

	Item em análise	Apreciação			Requisito legal	Comentários
		S	N	N/A		
8	São utilizados equipamentos de proteção individual para olhos e pele para minimizar a exposição a radiação infravermelha e ultravioleta.				Art. 6.º	
9	São conhecidos os níveis de radiação existentes nas zonas de exposição a radiação eletromagnética.				Art. 5.º	
10	São realizados exames médicos periódicos aos trabalhadores expostos a radiações.				Artigos 9.º, 10.º	
11	Os trabalhadores têm formação e informação neste domínio.				Art. 8.º	
12	São ultrapassados os valores limite de exposição.				Art. 5.º	
13	A avaliação de riscos está registada.					
14	Existem programas de manutenção dos equipamentos.				Art. 6.º	

Lista de verificação 11 — Contaminantes químicos

	Item em análise	Apreciação			Requisito legal	Comentários
		S	N	N/A		
	Proteção dos trabalhadores contra os riscos para a segurança e saúde devido à exposição a agentes químicos.				**Lei n.º 25/2010 de 24 de fev.**	
1	Existem agentes químicos perigosos na atividade.				Artigo 7.º	
2	Caso existam, é feita a avaliação dos riscos para a segurança e saúde dos trabalhadores.				Artigo 7.º	
3	A avaliação de riscos está registada e justificada em suporte de papel ou digital.				Artigo 7.º	
4	São utilizados equipamentos adequados para o trabalho com os agentes químicos.				Artigo 9.º	
5	O número de trabalhadores expostos está reduzido ao mínimo.				Artigo 9.º	
6	Está reduzido ao mínimo a duração e o grau de exposição aos agentes químicos.				Artigo 9.º	
7	São adotadas medidas de higienização.				Artigo 9.º	
8	Está reduzida ao mínimo a quantidade de agentes químicos necessários à atividade.				Artigo 9.º	
9	São utilizados processos de trabalho adequados que assegurem a segurança durante o manuseamento, a armazenagem e o transporte de agentes químicos perigosos e respetivos resíduos.				Artigo 9.º	

	Item em análise	Apreciação			Requisito legal	Comentários
		S	N	N/A		
10	Existem equipamentos de proteção coletiva (ex: ventilação adequada, sistemas de exaustão,…).				Artigo 10.º	
11	Os trabalhadores têm disponíveis equipamentos de proteção individual.				Artigo 10.º	
12	Existem fontes de ignição que possam provocar incêndios e explosões.				Artigo 11.º	
13	Existe plano de ação com medidas adequadas em situação de acidente, incidente ou emergência resultante da presença de agentes químicos perigosos no local de trabalho.				Artigo 12.º	
14	É feita a medição da concentração dos agentes químicos que possam apresentar riscos para a saúde dos trabalhadores.				Artigo 13.º	
15	É assegurada a vigilância da saúde dos trabalhadores.				Artigo 14.º	
16	É assegurada aos trabalhadores expostos aos riscos resultantes da presença de agentes químicos no local de trabalho a informação, consulta e formação no domínio dos agentes químicos.				Artigo 16.º	
17	São disponibilizadas fichas de dados de segurança.				Artigo 16.º	
18	Existe sinalização de segurança adequada.					
19	O conteúdo dos recipientes e das canalizações utilizados por agentes químicos perigosos está identificado de acordo com a legislação específica sobre classificação, embalagem e rotulagem de substâncias e misturas perigosas.				Artigo 16.º	
20	Existe exposição ao chumbo.				Artigo 17.º	
21	É feita a determinação da concentração de chumbo no ar.				Artigo 19.º	
22	O valor limite de exposição é ultrapassado.				Artigo 20.º	
23	É feito o controlo biológico dos trabalhadores expostos.				Artigo 21.º	
24	A armazenagem dos produtos químicos perigosos é feita adequadamente por forma a evitar a proximidade dos incompatíveis.					
25	O local de armazenagem é ventilado.					
26	Está assegurada a retenção em caso de fuga ou derrame.					
27	É controlada a formação e/ou acumulação de cargas eletrostáticas no transvase de líquidos inflamáveis.					

	Item em análise	Apreciação			Requisito legal	Comentários
		S	N	N/A		
28	Existe possibilidade de formação de atmosferas explosivas.				Dec-Lei n.º 236/2003, de 30-09. Dec-Lei n.º 112/96, de 05-08.	
29	A instalação elétrica é adequada a atmosferas explosivas.					
30	Operações que emanem vapores ou gases tóxicos são realizadas em áreas bem ventiladas.					
31	Estão disponíveis equipamentos de proteção individual para a realização de operações com produtos perigosos.					
32	Existem meios específicos para a neutralização e limpeza de derrames e/ou controle de fugas.					
	Proteção dos trabalhadores contra os riscos ligados à exposição a agentes cancerígenos ou mutagénicos durante o trabalho.				**Dec-Lei n.º 301/2000, de 18 de nov.**	
1	Existem substâncias, preparações, trabalhos ou processos indicados no n.º 2 do artigo 3.º				Artigo 3.º	
2	São avaliados os riscos para a segurança e saúde dos trabalhadores.				Artigo 4.º	
3	É evitada ou reduzida a utilização de agentes cancerígenos ou mutagénicos, substituindo-os por outros que não sejam perigosos ou impliquem menor risco para a segurança e saúde dos trabalhadores.				Artigo 5.º	
4	A produção ou utilização do agente é feita em sistema fechado.				Artigo 5.º	
5	O nível de exposição dos trabalhadores é reduzido a um nível tão baixo quanto tecnicamente possível.				Artigo 5.º	
6	São limitadas as quantidades do agente cancerígeno ou mutagénico, no local de trabalho.				Artigo 6.º	
7	O número de trabalhadores expostos é reduzido ao mínimo?				Artigo 6.º	
8	Os processos de trabalho e as medidas técnicas são concebidos de modo a evitarem ou minimizarem a libertação de agentes cancerígenos ou mutagénicos?				Artigo 6.º	
9	É feita a extração dos agentes cancerígenos ou mutagénicos na fonte através de aspiração localizada ou ventilação geral adequadas?				Artigo 6.º	
10	Os trabalhadores e seus representantes são informados sobre os riscos de exposição a este tipo de agentes?				Artigo 6.º	
11	As zonas de risco estão delimitadas?				Artigo 6.º	

	Item em análise	Apreciação			Requisito legal	Comentários
		S	N	N/A		
12	Existe sinalização de segurança?				Artigo 6.º	
13	Existem meios seguros de recolha, armazenagem e evacuação dos resíduos pelos trabalhadores?				Artigo 6.º	
14	Estão implementadas medidas que impeçam os trabalhadores de comer, beber ou fumar nas zonas de trabalho onde haja risco de contaminação por agentes cancerígenos ou mutagénicos?				Artigo 7.º	
15	Os trabalhadores dispõem de equipamento de proteção individual adequado?				Artigo 7.º	
16	É assegurada a vigilância da saúde dos trabalhadores?				Artigo 12.º	
17	É assegurada formação adequada e suficiente aos trabalhadores?				Artigo 13.º	

Lista de verificação 12 — Atmosferas explosivas

	Item em análise	Apreciação			Requisito legal	Comentários
		S	N	N/A		
	Prescrições mínimas destinadas a promover a melhoria da proteção da segurança e da saúde dos trabalhadores suscetíveis de exposição a riscos derivados de atmosferas explosivas no local de trabalho.				**Decreto-lei 236/2003, de 30-09**	
1	Existem áreas onde se possam formar atmosferas explosivas? (formação de gases, vapores, névoas ou poeiras combustíveis ou inflamáveis.				Art. 5.º	
2	As áreas estão classificadas em zonas?				Arts.º 4.º, 8.º	
3	Existem fontes de ignição (*), incluindo descargas elétricas? (*) Exemplos de fontes de ignição: Superfícies quentes Chamas e gases quentes Faíscas geradas mecanicamente Instalações elétricas Eletricidade estática Radiações ionizantes Ultrassons Reações químicas **Nota:** Para mais informação consultar "Segurança e Saúde dos Trabalhadores Expostos a Atmosferas Explosivas - Guia de boas práticas".				Art. 5.º	
4	Existem descargas eletrostáticas? As áreas estão devidamente sinalizadas?				Art. 5.º Art. 8.º	
5	É possível substituir as substâncias combustíveis ou inflamáveis?				Art. 6.º	
6	Existem medidas de ventilação adequadas?				Arts.º 6.º, 7.º	

	Item em análise	Apreciação			Requisito legal	Comentários
		S	N	N/A		
7	Existem planos de limpeza para eliminação de depósitos de poeiras perigosas?				Arts.º 6.º, 7.º	
8	São utilizados dispositivos de monitorização das concentrações de gases/vapores combustíveis ou inflamáveis?				Arts.º 6.º, 7.º	
9	Existem dispositivos pára-chamas para gases, vapores e névoas?				Arts.º 6.º, 7.º	
10	Os recipientes para líquidos inflamáveis são resistentes à explosão?				Arts.º 6.º, 7.º	
11	Existem outros sistemas para evitar a propagação de explosões de poeiras?				Arts.º 6.º, 7.º	
12	Existem sistemas de controlo de processos para assegurar a manutenção, supervisão e acionamento de medidas de proteção contra explosões?				Arts.º 6.º, 7.º	
13	Existindo autoclaves de alta pressão, há muros de separação?				Arts.º 6.º, 7.º	
14	Existe manual de proteção contra explosões?				Art. 9.º	
15	Existem instruções de trabalho escritas?				Art. 10.º	
16	Existem autorizações de trabalho para tarefas perigosas?				Art. 10.º	
17	O equipamento de trabalho existente é o adequado para utilizar em áreas perigosas?				Art. 11.º	
18	O vestuário de trabalho e equipamentos de proteção individual são adequados para utilização em áreas perigosas?				Art. 11.º	
19	Existe coordenação em situações de intervenção de várias equipas de trabalho (ex. aquando da manutenção de equipamentos, instalações)?				Art. 13.º	
20	Os trabalhadores têm formação em matéria de proteção contra explosões?				Art. 15.º	

Lista de verificação 13 — Segurança de máquinas e equipamentos de trabalho — Orientações técnicas

	Item em análise	Apreciação			Requisito legal	Comentários
		S	N	N/A		
	Segurança máquinas e equipamentos de trabalho				**Dec-Lei n.º 50/2005 de 25 de fev., Dec-Lei n.º 103/2008, de 24 de jun.**	
	Colocação no mercado					
1	As máquinas possuem marcação CE				N.º 2 do Art. 10.º do Dec-Lei n.º 103/2008, de 24 de jun.	
2	Está identificado e é legível o nome e endereço do fabricante, bem como o n.º de série, designação e ano de fabrico da máquina.				Anexo I pto 1.7.3 do Dec-Lei n.º 103/2008, de 24 de jun.	

	Item em análise	Apreciação			Requisito legal	Comentários
		S	N	N/A		
3	Existe declaração de conformidade CE.				N.º 1 do Art. 5.º do Dec-Lei n.º 103/2008, de 24 de jun.	
4	A declaração CE está redigida na mesma língua que o manual de instruções original e acompanhada de uma tradução em português.				Anexo II do Dec-Lei n.º 103/2008, de 24 de jun.	
5	Existe um manual de instruções onde estão especificados os procedimentos para operar com a máquina e realizar a sua manutenção de forma segura.				Anexo I pto 1.7.4 do Dec-Lei n.º 103/2008, de 24 de jun.	
6	O Manual de instruções está redigido numa das línguas comunitárias e acompanhado da sua tradução em português.				Anexo I pto 1.7.4.1 do Dec-Lei n.º 103/2008, de 24 de jun.	
	Verificação dos equipamentos de trabalho					
1	Procedeu-se à verificação do equipamento após a sua instalação ou montagem.				N.º 1 do Art. 6.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	
2	Os equipamentos de trabalho têm sido sujeitos a verificações periódicas.				N.º 2 do Art. 6.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	
3	Existem relatórios das verificações efetuadas.				N.º 1 do Art. 7.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	
4	O empregador conserva os relatórios da última verificação e de outras verificações ou ensaios efetuados nos dois anos anteriores.				N.º 2 do Art. 7.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	
	Requisitos mínimos de segurança dos equipamentos de trabalho					
	Sistemas de comando					
1	São claramente visíveis e identificáveis e têm, se for o caso, marcação apropriada.				N.º 1 do Art. 11.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	
2	Estão colocados fora das zonas perigosas.				N.º 2 do Art. 11.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	
3	No caso de se localizarem dentro da zona de perigo, o seu acionamento, por uma manobra não intencional, não ocasiona riscos suplementares.				N.º 2 do Art. 11.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	
4	A partir do posto de comando principal, é possível verificar, a ausência de pessoas nas zonas perigosas.				N.º 3 do Art. 11.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	
5	Quando não é possível essa visualização o arranque é automaticamente precedido de um sistema de aviso seguro (sinal sonoro ou visual).				N.º 3 do Art. 11.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	
6	Após o aviso de arranque, o trabalhador exposto dispõe de tempo e dos meios indispensáveis para se afastar imediatamente da zona perigosa.				N.º 4 do Art. 11.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	
	Arranque do equipamento					
1	Os equipamentos de trabalho possuem um sistema de comando que apenas permita que o arranque ou uma modificação importante do funcionamento do equipamento só seja efetuado após uma ação voluntária.				N.º 1 do Art. 12.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	

	Item em análise	Apreciação			Requisito legal	Comentários
		S	N	N/A		
	Paragem de equipamento					
1	Existe um sistema de comando que permita a sua paragem geral em condições de segurança.				N.º 1 do Art. 13.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	
2	Existe um dispositivo de paragem de emergência.				N.º 1 do Art. 13.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	
3	No sistema de comando a ordem de paragem tem prioridade sobre as ordens de arranque.				N.º 2 do Art. 13.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	
4	Sempre que se verifique a paragem do equipamento ou dos seus elementos perigosos, é interrompida a alimentação de energia dos seus acionadores.				N.º 3 do Art. 13.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	
	Estabilidade e rotura					
1	Os equipamentos de trabalho e os respetivos elementos encontram-se devidamente estabilizados por fixação ou por outros meios.				N.º 1 do Art. 14.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	
	Projeções e emanações					
1	O equipamento de trabalho possui dispositivos de segurança contra riscos devidos a quedas ou projeções de objetos.				N.º 1 do Art. 15.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	
2	O equipamento de trabalho possui dispositivos de retenção ou extração eficazes contra riscos devidos a emanações de gases, vapores ou líquidos.				N.º 1 do Art. 15.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	
	Riscos de contacto mecânico					
1	Os elementos móveis do equipamento de trabalho dispõem de protetores que impeçam o acesso às zonas perigosas ou de dispositivos que interrompam o movimento dos elementos móveis antes do acesso a essas zonas.				N.º 1 do Art. 16.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	
	Iluminação e temperatura					
1	As zonas e postos de trabalho ou de manutenção dos equipamentos de trabalho encontram-se convenientemente iluminados em função dos trabalhos a realizar.				N.º 1 do Art. 17.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	
2	As partes de um equipamento de trabalho que atinjam temperaturas elevadas ou muito baixas dispõem de proteção contra os riscos de contacto.				N.º 2 do Art. 17.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	
	Manutenção do equipamento					
1	Existe livrete de manutenção.				N.º 2 do Art. 19.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	
2	O livrete de manutenção encontra-se atualizado.				N.º 2 do Art. 19.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	
3	As operações de manutenção efetuam-se com o equipamento de trabalho parado.				N.º 1 do Art. 19.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	

	Item em análise	Apreciação			Requisito legal	Comentários
		S	N	N/A		
4	Não sendo possível parar o equipamento de trabalho, são tomadas medidas de proteção adequadas à execução dessas operações ou estas são efetuadas fora das áreas perigosas.				N.º 1 do Art. 19.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	
	Manutenção do equipamento					
	Riscos elétricos, de incêndio e explosão					
1	Os equipamentos de trabalho protegem os trabalhadores expostos contra os riscos de contacto direto ou indireto com a eletricidade.				Alínea a) do Art. 20.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	
2	Os equipamentos de trabalho protegem os trabalhadores contra os riscos de incêndio, sobreaquecimento ou libertação de gases, poeiras, líquidos e vapores.				Alínea b) do Art. 20.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	
	Sinalização de segurança					
1	Os equipamentos de trabalho encontram-se sinalizados com avisos ou outra sinalização normalizada.				Art. 22.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	
	Requisitos complementares dos equipamentos móveis					
	Equipamentos que transportem trabalhadores e riscos de capotamento					
1	Os equipamentos de trabalho que transportem um ou mais trabalhadores estão adaptados de forma a reduzir os riscos de contacto dos trabalhadores com as rodas/lagartas ou o seu entalamento por essas peças.				N.º 1 do Art. 23.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	
2	Os equipamentos de trabalho que transportam trabalhadores possuem estruturas que limitem os riscos por capotamento.				N.º 2 do Art. 23.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	
3	O equipamento possui um sistema de retenção dos trabalhadores transportados que evite o risco de esmagamento entre o equipamento e o solo, em caso de capotamento.				N.º 4 do Art. 23.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	
	Risco de capotamento de empilhadores					
1	O empilhador está equipado com uma estrutura que limita o risco de capotamento (ex. Cabina).				Art. 25.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	
	Equipamentos móveis automotores					
1	O equipamento dispõe de dispositivo que evite a entrada em funcionamento não autorizada.				Alínea a) do n.º 1 do Art. 26.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	
2	Dispõe de dispositivo que assegure a travagem e imbilização de emergência em caso de avaria do dispositivo principal.				Alínea c) do n.º 1 do Art. 26.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	
3	Possui dispositivo que assegure uma iluminação adequada em caso de utilização noturna ou em local mal iluminado.				Alínea e) do n.º 1 do Art. 26.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	

	Item em análise	Apreciação			Requisito legal	Comentários
		S	N	N/A		
4	Os equipamentos móveis automotores que comportem risco de incêndio estão equipados com dispositivos adequados de combate ao fogo (exceto se houver disponíveis na proximidade do local de utilização).				N.º 2 do Art. 26.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	
5	Os equipamentos telecomandados imobilizam-se automaticamente sempre que saem do campo de controlo.				N.º 3 do Art. 26.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	
	Requisitos complementares dos equipamentos de elevação de cargas					
	Instalação					
1	Os equipamentos estão instalados de modo a garantir a estabilidade e solidez durante a sua utilização.				Alínea a) do Art. 27.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	
2	Estão instalados de modo a reduzir o risco de as cargas colidirem com os trabalhadores, balancearem, bascularem ou caírem.				Alínea b) do Art. 27.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	
	Sinalização e marcação					
1	Os equipamentos de elevação de cargas possuem indicação da carga nominal em local bem visível.				N.º 1 do Art. 28.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	
2	Os acessórios de elevação estão marcados de forma a que se possam identificar as características essenciais para a sua utilização com segurança.				N.º 2 do Art. 28.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	
3	Possui sinalização de proibição de elevação de trabalhadores.				N.º 3 do Art. 28.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	
	Equipamentos de elevação ou transporte de trabalhadores					
1	Possuem dispositivos adequados que evitem os riscos de queda do habitáculo.				N.º 1 do Art. 29.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	
2	Possuem dispositivos adequados que evitem os riscos de queda do utilizador para fora do habitáculo.				N.º 1 do Art. 29.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	
3	Possuem dispositivos adequados que evitem os riscos de esmagamento, entalamento ou colisão do utilizador, nomeadamente os devidos a contacto fortuito com objetos.				N.º 1 do Art. 29.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	
4	Possuem dispositivos adequados que garantam a segurança dos trabalhadores bloqueados em caso de acidente no habitáculo e possibilitar a sua evacuação com segurança.				N.º 1 do Art. 29.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	
	Utilização de equipamentos de trabalho					
1	Existe um espaço livre suficiente entre os elementos móveis e os elementos fixos circundantes.				Art. 31.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	

	Item em análise	Apreciação			Requisito legal	Comentários
		S	N	N/A		
2	Estão protegidos por dispositivos ou medidas adequados contra os efeitos dos raios, nos casos em que possam ser atingidos durante a sua utilização.				Art. 31.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	
3	A energia ou qualquer substância utilizada ou pruduzida é movimentada ou libertada com segurança.				Art. 31.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	
	Utilização de equipamentos móveis					
1	Os equipamentos de trabalho automotores são conduzidos, unicamente, por trabalhadores devidamente habilitados.				N.º 1 do Art. 32.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	
2	São respeitadas as regras de circulação nas zonas de trabalho onde os equipamentos se movimentam.				N.º 2 do Art. 32.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	
3	Há meios para impedir os trabalhadores de se deslocarem a pé nas zonas em que operam equipamentos de trabalho automotores.				N.º 3 do Art. 32.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	
4	Os trabalhadores que necessitam de se deslocar a pé para executar as suas tarefas, nas zonas em que operam equipamentos de trabalho automotores, respeitam as medidas adequadas para evitar que sejam atingidos pelos equipamentos.				N.º 3 do Art. 32.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	
5	Nos equipamentos de trabalho móveis acionados mecanicamente, os trabalhadores são transportados em lugares seguros previstos para o efeito.				N.º 4 do Art. 32.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	
6	Os equipamentos deslocam-se a velocidade reduzida no caso de se efetuarem trabalhos durante a deslocação.				N.º 5 do Art. 32.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	
7	Os equipamentos deslocam-se a velocidade reduzida no caso de se efetuarem trabalhos durante a deslocação.				N.º 5 do Art. 32.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	
8	Os equipamentos de trabalho móveis com motor de combustão são utilizados, exclusivamente, em zonas de trabalho com atmosfera respirável suficiente.				N.º 6 do Art. 32.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	
	Equipamentos de trabalho de elevação de cargas					
1	É garantida a estabilidade dos equipamentos de trabalho de elevação de cargas durante a sua utilização.				N.º 1 do Art. 33.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	
2	Existem procedimentos que impeçam que os trabalhadores circulem sob cargas suspensas e que estas se desloquem por cima dos locais de trabalho.				N.º 4 do Art. 33.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	
3	Os acessórios de elevação de cargas são escolhidos em função das cargas a manipular, dos pontos de preensão, do dispositivo de fixação e das condições atmosféricas.				N.º 5 do Art. 33.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	

	Item em análise	Apreciação			Requisito legal	Comentários
		S	N	N/A		
4	Os acessórios de elevação de cargas têm em conta o modo e a configuração da lingada.				N.º 5 do Art. 33.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	
5	Os acessórios de elevação de cargas são claramente identificáveis para que, o utilizador conheça as suas características.				N.º 5 do Art. 33.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	
6	Os acessórios de elevação de cargas são devidamente armazenados, evitando-se a sua danificação ou deterioração.				N.º 5 do Art. 33.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	
	Elevação de cargas não guiadas					
1	São tomadas medidas adequadas para evitar colisões entre cargas e outros elementos, quando existem mais de dois equipamentos de trabalho de elevação que se sobrepõem.				N.º 1 do Art. 34.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	
2	Durante a utilização de equipamentos de trabalho móveis de elevação de cargas não guiadas são tomadas medidas para evitar o basculamento, o capotamento, a deslocação e o deslizamento dos equipamentos.				N.º 2 do Art. 34.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	
3	Quando as condições meteorológicas afetam a segurança do funcionamento ao ar livre destes equipamentos a sua utilização é adiada ou interrompida e adotam-se medidas que impeçam o seu capotamento.				N.º 3 do Art. 34.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	
	Organização do trabalho na elevação de cargas					
1	As operações de elevação de cargas suspensas são vigiadas permanentemente.				N.º 2 do Art. 35.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	
2	Verifica-se a coordenação do operador quando a carga é elevada por mais de dois equipamentos de elevação.				N.º 3 do Art. 35.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	
3	Existe um sinaleiro para dar apoio ao operador quando existe equipamento de elevação de cargas não guiadas, quando este não consegue observar o trajeto da carga.				N.º 4 do Art. 35.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	
4	O trabalhador mantém o controlo das operações cuja carga é fixada ou libertada manualmente.				N.º 5 do Art. 35.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	
	Utilização dos equipamentos de trabalho destinados a trabalhos em altura Disposições gerais sobre trabalhos temporários em altura					
1	O acesso aos postos de trabalho em altura permitem a evacuação em caso de perigo iminente.				N.º 5 do Art. 36.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	
2	A passagem entre meios de acesso a postos de trabalho em altura e plataformas e passadiços estão protegidas contra riscos de queda.				N.º 6 do Art. 36.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	

	Item em análise	Apreciação			Requisito legal	Comentários
		S	N	N/A		
3	Os trabalhos em altura só são realizados quando as condições meteorológicas não comprometem a segurança e a saúde dos trabalhadores.				N.º 8 do Art. 36.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	
	Utilização de escadas					
1	São colocadas de forma a garantir a estabilidade durante a sua utilização.				N.º 1 do Art. 38.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	
2	Os apoios das escadas portáteis assentam em suporte estável e resistente, de dimensão adequada e imóvel, de forma que os degraus se mantenham em posição horizontal durante a utilização.				N.º 2 do Art. 38.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	
3	A parte superior ou inferior dos montantes encontram-se revestidos por dispositivo antiderrapante.				N.º 3 do Art. 38.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	
4	As escadas utilizadas como meio de acesso apresentam um comprimento necessário para ultrapassar em, pelo menos, 90 cm, o nível de acesso.				N.º 4 do Art. 38.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	
5	As escadas de enganchar com vários segmentos e as escadas telescópicas são utilizadas garantindo a imobilização do conjunto dos segmentos.				N.º 5 do Art. 38.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	
6	As escadas móveis são imobilizadas antes da sua utilização.				N.º 6 do Art. 38.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	
7	As escadas suspensas são fixadas de forma a evitar a sua deslocação ou balanço.				N.º 7 do Art. 38.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	
8	Utilização de técnicas de acesso e de posicionamento por cordas.					
9	A corda de trabalho a utilizar como meio de acesso e a corda de segurança a utilizar como dispositivo de socorro, encontram-se em pontos de fixação independentes.				N.º 2 do Art. 39.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	
10	O trabalhador utiliza arneses adequados.				N.º 2 do Art. 39.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	
11	A corda de trabalho está equipada com um mecanismo seguro de subida e descida, e de um sistema autobloqueante que impede a queda do trabalhador.				N.º 2 do Art. 39.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	
12	A corda de segurança está equipada com um dispositivo móvel antiqueda que acompanhe as deslocações do trabalhador.				N.º 2 do Art. 39.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	
13	A corda de trabalho possui um assento equipado com acessórios adequados.				N.º 2 do Art. 39.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	
14	As ferramentas e outros acessórios utilizados pelo trabalhador estão ligados ao seu arnês ou assento, ou presos de forma adequada.				N.º 2 do Art. 39.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	
15	O trabalho está programado de modo a que o trabalhador possa ser imediatamente socorrido em caso de necessidade.				N.º 2 do Art. 39.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	

	Item em análise	Apreciação			Requisito legal	Comentários
		S	N	N/A		
	Utilização de andaime					
1	A montagem, desmontagem ou reconversão do andaime só é realizada sob a direção de uma pessoa competente com formação específica sobre os riscos dessas operações.				N.º 1 do Art. 40.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	
	Estabilidade do andaime					
1	Os elementos de apoio do andaime evitam o seu deslizamento através da fixação à superfície de apoio de dispositivo antiderrapante.				N.º 1 do Art. 41.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	
2	A superfície de suporte do andaime tem capacidade suficiente.				N.º 2 do Art. 41.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	
3	O andaime sobre rodas possui dispositivos que impedem a deslocação acidental durante a sua utilização.				N.º 3 do Art. 41.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	
4	As dimensões, forma e disposição das plataformas do andaime estão adequadas ao trabalho a executar e às cargas a suportar.				N.º 1 do Art. 42.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	
	Plataformas do andaime					
1	As plataformas do andaime estão fixadas aos respetivos apoios de modo que não se desloquem durante a sua utilização.				N.º 2 do Art. 42.º do Dec-Lei n.º 50/2005, de 25 de fev.	

Lista de verificação 14 — Quedas em altura

	Item em análise	Apreciação			Requisito legal	Comentários
		S	N	N/A		
	Quedas em Altura — Avaliação dos riscos e das medidas de prevenção/seleção, utilização e manutenção do equipamento				**Lei n.º 102/2009 de 10 de set.**	
1	Avaliou os riscos dos trabalhos em altura.				Art. 15.º	
2	Teve em consideração os trabalhos ocasionais.				Art. 15.º	
3	Teve em consideração os vários trabalhadores que possam estar implicados nos mesmos trabalhos.				Art. 15.º	
4	Teve em consideração os trabalhadores temporários.				Art. 15.º	
5	Tem capacidade para prestar aconselhamento em matéria de métodos de trabalho e equipamentos necessários.				Art. 15.º	
6	Garantiu formação e tem um controlo adequado dos trabalhadores em matéria de segurança, na montagem, manutenção e utilização dos equipamentos.				Art. 15.º	

	Item em análise	Apreciação			Requisito legal	Comentários
		S	N	N/A		
7	Eliminou os trabalhos em altura, sempre que possível.				Art. 15.º	
8	Escolheu os equipamentos corretos				Art. 15.º	
	Utilização de equipamentos de trabalho destinados a trabalhos em altura				**DL 50/2005 de 25 de fev.**	
1	Todas as aberturas estão devidamente protegidas e dispõem de meios de acesso seguros, incluindo as áreas a que é necessário aceder para proceder a trabalhos de manutenção.					
2	Na utilização de equipamento destinado a trabalhos temporários em altura, foi atribuída prioridade a medidas de proteção coletiva em relação as medidas de proteção individual.				Ponto 2 do Art. 36.º	
3	Os equipamentos de trabalho destinados a trabalhos em altura são regularmente examinados e sujeitos a manutenção.				Art. 36.º ao 42.º	
	Quedas em altura — Vias de passagem e saídas, vias normais e de emergência. Aberturas nos pavimentos e paredes. Comunicações verticais. Construção e conservação. Cintos de segurança.				**Portaria n.º 702/80 de 22 de set.** **Portaria n.º 987/93 de 6 de out.**	
1	As plataformas de elevadores, os corredores, rampas, escadas e outros meios de acesso fixos possuem boa iluminação e ventilação, proporcionam boa utilização e têm piso não escorregadio ou antiderrapante.				Artigo 10.º -5-Portaria n.º 702/80 de 22 de set.	
2	Os locais elevados, que apresentem riscos de queda em altura, e onde há circulação de pessoas são protegidos por guarda-corpo e rodapé (no mínimo 0,9 m e 0,14 m respetivamente).				Portaria n.º 987/93 de 6 de out. Artigo 13.º - 6	
3	Nas vias normais ou de emergência em que exista o risco de queda em altura, existem resguardos laterais com a altura mínima de 0,9 me, se necessário, rodapés com a altura mínima de 0,14 m.				Portaria n.º 987/93 Artigo 4.º - 2	
4	As aberturas nos pavimentos ou passagens estão dotados de coberturas resistentes ou guarda corpos e rodapés? (no mínino 0,9 m e 0,14 m respetivamente).				Portaria n.º 702/80 Artigo 12.º -1	
5	Quando os resguardos não são aplicáveis, estão devidamente sinalizadas.				Portaria n.º 702/80 Artigo 12.º -1	
6	Efetuou uma avaliação dos materiais frágeis, tais como elementos de coberturas.				Portaria n.º 987/93 Artigo 10.º - 5	
7	Todos os sinais de aviso e/ou proibição estão colocados nos pontos de acesso aos materiais frágeis.				Portaria n.º 987/93 Artigo 10.º - 5	
8	Escolheu os equipamentos corretos				Portaria n.º 987/93 Artigo 10.º - 5	

	Item em análise	Apreciação			Requisito legal	Comentários
		S	N	N/A		
9	Instalou plataformas de acesso e de trabalho fixas, por exemplo, pórticos e escadas fixas.				Portaria n.º 987/93 Artigo 10.º - 5	
10	Os cais e as rampas são adequados à dimensão das cargas neles movimentadas e permitem a circulação fácil e segura das pessoas.				Portaria n.º 987/93 Artigo 15.º -1	
11	A largura das escadas é proporcional ao n.º de utilizadores com um mínimo de 0,9 m.				RSCIE	
12	Os lanços e patins das escadas têm resguardos c/ altura mínima de 0,9 m.				Portaria n.º 702/80 Artigo 13.º -2	
13	As escadas, quando limitadas por duas paredes têm, pelo menos, um corrimão.				Portaria n.º 702/80 Artigo 13.º -2	
14	As rampas e as escadas fixas são construídas de acordo com as normas técnicas e são providas de guarda-corpo e/ou corrimão.				Portaria n.º 702/80 Artigo 13.º-A e 13.º-B	
15	Utiliza corretamente as plataformas elevatórias.				Portaria n.º 702/80 Artigo 13.º-C	
16	Os aparelhos de elevação, são formados por materiais apropriados e resistentes.				Portaria n.º 702/80 Artigo 62.º	
17	Estes são mantidos em bom estado de conservação e funcionamento.				Portaria n.º 702/80 Artigo 62.º	
18	Os trabalhadores que executam tarefas em locais com risco de queda em altura, estão equipados com cintos de segurança ou outro dispositivo de proteção equivalente ligado ao exterior por um cabo de amarração.				Portaria n.º 702/80 Artigo 151.º - 3	
19	Os cabos de amarração e respetivos elementos de fixação são suficientemente resistentes.				Portaria n.º 702/80 Artigo 151.º -1	
20	Na execução de tarefas em locais com risco de queda em altura, os trabalhadores são vigiados durante a execução do trabalho.				Portaria n.º 702/80 Artigo 151.º - 4	

Lista de verificação 15 — Quedas ao mesmo nível

	Item em análise	Apreciação			Requisito legal	Comentários
		S	N	N/A		
	Quedas ao mesmo nível — Qualidade dos pavimentos					
1	As vias normais e de emergência estão permanentemente desobstruídas e em condições de utilização.				Portaria n.º 987/93 Artigo 4.º -1	
2	As zonas de passagem de veículos e pessoas estão isentas de cavidades e saliências e, livres de obstáculos.				Portaria n.º 702/80 Artigo 14.º -1	

	Item em análise	Apreciação			Requisito legal	Comentários
		S	N	N/A		
3	Os pavimentos dos locais de trabalho são fixos, estáveis, antiderrapantes sem inclinações perigosas saliências e cavidades.				Portaria n.º 987/93 Artigo 10.º -1	
4	Os pavimentos, passagens, degraus e patins de escadas de chapa de aço são do tipo estriado e fixo.				Portaria n.º 702/80 Artigo 14.º - 2	
5	As vias de circulação destinadas a pessoas têm iluminação adequada.				Portaria n.º 702/80 Artigo 13.º - 5	
6	A largura mínima das vias de circulação é de 1,20 m.				Portaria n.º 987/93 Artigo 13.º - 2	

Lista de verificação 16 — Movimentação Manual de Cargas

	Item em análise	Apreciação			Requisito legal	Comentários
		S	N	N/A		
	Movimentação Manual de Cargas				**Dec-Lei n.º 330/93, de 25 de set.**	
	Caraterísticas da carga				**Ponto 1 do art. 5.º**	
1	A carga é demasiado pesada (superior a 30 Kg em operações ocasionais).					
2	A carga é demasiado pesada (superior a 20 Kg em operações frequentes).					
3	A carga é muito volumosa ou difícil de agarrar.					
4	A carga tem equilíbrio instável.					
5	O conteúdo da carga está sujeito a deslocações (pode mudar de posição).					
6	A carga é posicionada de maneira que requeira ser segurada ou manipulada à distância do tronco.					
7	A carga é manipulada de maneira que requeira curvatura ou torção do tronco.					
8	Devido aos seus contornos e/ou consistência, a carga pode causar ferimentos nos trabalhadores, principalmente em caso de colisão.					
	Esforço Físico exigido				**Ponto 1 do art. 5.º**	
1	O esforço exigido é excessivo para o trabalhador.					
2	O esforço físico exigido apenas pode ser realizado mediante um movimento de torção do tronco.					
3	O esforço físico exigido implica um movimento brusco da carga.					
4	O esforço físico exigido é efetuado com o corpo instável.					

	Item em análise	Apreciação			Requisito legal	Comentários
		S	N	N/A		
	Características do Ambiente de trabalho				**Ponto 2 do art. 5.º**	
1	Existe espaço livre, em particular na vertical, para executar a atividade.					
2	O pavimento é irregular e escorregadio apresentando risco de queda e requerendo calçado adequado.					
3	O pavimento ou o local de trabalho apresenta desníveis que implicam movimentação manual de cargas em diversos níveis.					
4	O local ou condições de trabalho impede a movimentação de cargas a uma altura segura ou com uma postura de trabalho correta.					
5	O pavimento ou o ponto de apoio dos pés é instável.					
6	A temperatura, humidade ou circulação de ar são inadequadas.					
	Requisitos da atividade -Foram tomadas as medidas apropriadas quando:				**Ponto 3 do art. 5.º**	
1	A atividade implique esforços físicos demasiado frequentes ou prolongados envolvendo, em particular a coluna.					
2	A atividade implique períodos de descanso fisiológico ou recuperação do corpo insuficientes.					
3	A atividade implique distâncias de elevação, abaixamento ou transporte excessivas.					
4	A atividade implique ritmos de trabalho (cadência) impostos por um processo que não pode ser alterado pelo trabalhador.					
	Quando as avaliações dos elementos de referência previstas nos números anteriores, revelarem risco para a segurança e saúde dos trabalhadores, são adotados os seguintes procedimentos:				**Reavaliação dos elementos de risco art. 6.º**	
1	São identificadas as causas de risco e os fatores individuais de risco, nomeadamente a inadaptidão física e são tomadas as medidas corretivas apropriadas.				**Art. 6.º**	
2	É feita uma nova avaliação a fim de verificar a eficácia das medidas adotadas.				**Art. 6.º**	
3	Os trabalhadores, assim como os seus representantes, são consultados sobre a aplicação das medidas previstas anteriormente.				**Art. 7.º**	
	Informação aos trabalhadores				**Art. 8.º - 1**	
1	Os riscos potenciais para a saúde derivados da incorreta movimentação manual de cargas.				Art. 8.º - 1	
2	O peso máximo e outras características da carga.				Art. 8.º - 1	

	Item em análise	Apreciação			Requisito legal	Comentários
		S	N	N/A		
3	O centro de gravidade da carga e o lado mais pesado da mesma, quando o conteúdo da embalagem não tem uma distribuição uniforme.				Art. 8.º - 1	
4	É facultada formação adequada sobre a movimentação correta da carga, aos trabalhadores expostos.				Art. 8.º - 2	

Lista de verificação 17 — Riscos Psicossociais

	Item em análise	Apreciação			Requisito legal	Comentários
		S	N	N/A		
1	**Responsabilidade Social Empresarial na Gestão de Riscos Psicossociais -Integração aos sistemas e estruturas das operações empresariais.** Existem informações emitidas pela gerência sobre gestão de riscos psicossociais (como parte do controle normal da empresa ou de sistema de gestão existente).				**Lei 7/2009 de 12/02, artigos 23.º, 24.º, 25.º, 29.º, 30.º, 31.º, 127.º, n.º 1 al. a) a g), n.º 2 e n.º 3, 197.º a 247.º** **Lei 102/2009 de 10/09, artigos 5.º e 15.º** **CRP artigos 59.º, 64.º n.º 2 b) e Art. 66.º**	
2	A empresa possui uma política para abordar (prevenir, reduzir, controlar) os riscos psicossociais (e cumprir as obrigações legais).					
3	O sistema de gestão de riscos psicossociais é utilizado em casos de reorganização e reestruturação.					
4	A empresa assegurou que a exposição aos fatores de risco psicossociais não constituem risco para a segurança e saúde do trabalhador.				Art. 15.º, n.º 2, da Lei 102/2009 de 10/09.	
5	A empresa assegurou a adaptação do trabalho ao homem, no que se refere à conceção dos postos de trabalho, à escolha de equipamentos de trabalho e aos métodos de trabalho e produção, com vista a, atenuar o trabalho monótono e o trabalho repetitivo e reduzir os riscos psicossociais.				Art. 15.º, n.º 2, da Lei 102/2009 de 10/09.	
6	Existem riscos de violência originados na área de atendimento ao público, dirigidos aos trabalhadores (abuso verbal, ameaças ou ataques físicos).					
7	A empresa possui um código de conduta para a violência, assédio e bullying.					
8	A empresa possui sistemas para investigar o assédio, bullying ou outras questões psicossociais de maneira confidencial.					
9	A empresa dispõe de sistemas que abordam as questões da diversidade e de equilíbrio entre a vida profissional e vida privada.					

	Item em análise	Apreciação			Requisito legal	Comentários
		S	N	N/A		
10	Existem orientações sobre prevenção dos riscos psicossociais e promoção da saúde mental para disponibilizar aos trabalhadores.					
	Responsabilidade Social Empresarial na Gestão de Riscos Psicossociais — Integração à cultura da empresa				**Lei 7/2009 de 12/02, artigos 23.º, 24.º, 25.º, 29.º, 30.º, 31.º, 127.º, n.º 1 al. a) a g), n.º 2 e n.º 3, 197.º a 247.º Lei 102/2009 de 10/09, artigos 5.º e 15.º CRP artigos 59.º, 64.º n.º 2 b) e art. 66.º**	
1	Os gestores são formados e capacitados para priorizar as questões psicossociais e enfrentá-las abertamente, como medida preventiva.					
2	A formação sobre riscos psicossociais é facultada a todos os trabalhadores, como medida preventiva.					
3	Os representantes dos trabalhadores estão ativamente envolvidos nos esforços de prevenção de riscos psicossociais.					
4	É incentivada a notificação de incidentes (por exemplo, a violência e o assédio).					
5	É incentivada a discussão aberta sobre as questões psicossociais com atenção especial às questões de diversidade e equilíbrio entre a vida profissional e familiar.					
6	Os trabalhadores estão alertados para lidar com situações inesperadas de stress ou de violência.					
7	Existe uma comunicação ativa e aberta, interna e externa sobre os problemas psicossociais e ações preventivas (transparência).					

ANEXO 3

Matriz de riscos profissionais

Matriz de gestão do risco profissional

	GESTÃO DO RISCO PROFISSIONAL							
	AVALIAÇÃO DO RISCO PROFISSIONAL							
	ANÁLISE DO RISCO PROFISSIONAL							
	Identificação do Fator de Risco Profissional	Identificação dos trabalhadores expostos	Estimativa do risco profissional				Valoração do risco profissional	Controlo do risco profissional
			Probabilidade de ocorrência (P)	AVALIAÇÃO =	Gravidade do dano na saúde (G)	AVALIAÇÃO =		
POSTO DE TRABALHO: **Atividade de trabalho:** **N.º de trabalhadores:**							**RISCO (P x G) =** Identificação do nível de risco: Aceitabilidade do risco:	Medidas de monitorização (risco aceitável): Medidas corretivas /preventivas (risco não aceitável): Prioridade de intervenção: Comunicação do risco:

ANEXO 4

Relatório de Avaliação de riscos profissionais

(*Sumário executivo*)

A. Introdução

1 — Identificação da empresa e sua localização;
2 — Responsável(eis) pelas áreas da segurança e saúde do trabalho;
3 — Descrição breve da atividade industrial;
4 — Referência ao sistema de gestão de segurança do trabalho, se aplicável.

B. Metodologia de avaliação de riscos profissionais

1 — Listagem das tarefas, atividades, operações e definição dos locais e postos de trabalho;
2 — Previsão do n.º de trabalhadores expostos;
3 — Identificação dos potenciais perigos ou fatores de risco profissional;
4 — Estimativa do risco profissional (incluir a descrição da metodologia);
5 — Valoração do risco profissional (incluir a descrição da metodologia);
6 — Indicação das medidas e meios de prevenção de riscos profissionais e de proteção dos trabalhadores, adotadas a nível do projeto bem como as previstas adotar aquando da instalação, exploração e desativação, se aplicável.

C. Legislação/normalização aplicável

Nota: O relatório de avaliação de riscos profissionais deve ser elaborado por profissionais dos dois domínios (da segurança e da saúde do trabalho) e aprovado pelo Gestor de Topo da empresa/estabelecimento. Este relatório deve ser dado a conhecer ao representante dos trabalhadores para a segurança e saúde do trabalho.

ANEXO 5

Mapas auxiliares para elementos instrutórios

Mapa 1 — Identificação do n.º de trabalhadores, por área e por sexo

		Homens	Mulheres	Turno ([4])
N.º trabalhadores	Área fabril			
	Área comercial			
	Área laboratorial . . .			
	Área administrativa			

([4]) Caso existam turnos, deverá ser indicado a hora de início e de fim e ser acrescentadas tantas colunas quantos os turnos existentes.

Mapa 2 — Identificação de máquinas e equipamentos

Quantidade (*)	Designação (*)	Marca	Modelo/ n.º série	Declaração CE conformidade (português)		Manual instruções (português)		Aposição marcação CE	
				S	N	S	N	S	N
...									

(*) Campos de preenchimento obrigatório.

ANEXO 6

Documento de suporte à descrição do Serviço de Segurança e Saúde do Trabalho

A. Enquadramento político-organizacional

• Indicação da Política de Saúde e Segurança do Trabalho da empresa
• Descrição sumária do processo de envolvimento dos trabalhadores e da gestão de topo na Política de Saúde e Segurança do Trabalho

B. Descrição da organização e funcionamento dos serviços de Segurança do Trabalho

B.1 Descrição da modalidade adotada

Caso a modalidade adotada seja um serviço externo, deverá ser indicado, nomeadamente:

• Nome da entidade prestadora do serviço externo de segurança do trabalho
• NIPC
• N.º de autorização
• Tempo mensal de afetação do(s) técnico(s) da empresas prestadora do serviço

Caso a modalidade adotada seja o serviço interno, deverá ser indicado, nomeadamente:

• Responsável pelo serviço: nome, n.º certificado aptidão profissional (CAP) ou n.º título profissional (TP)
• Quadro técnico: nomes, n.os CAP/TP
• Equipamentos de medição no âmbito da avaliação de riscos (ex. sonómetro, luxímetro): designação, marca, modelo, n.º série
• Recurso a atividades ou serviços subcontratados

Caso a modalidade seja serviço comum, deverá ser indicado nomeadamente:

• Entidades subscritoras do acordo
• Responsável pelo serviço: nome, n.º certificado aptidão profissional (CAP) ou n.º título profissional (TP)
• Quadro técnico: nomes, n.os CAP/TP
• Equipamentos de medição no âmbito da avaliação de riscos (ex. sonómetro, luxímetro): designação, marca, modelo, n.º série
• Recurso a atividades ou serviços subcontratados

Caso a modalidade seja empregador/trabalhador designado ([5]), deverá ser indicado:

• Nome do empregador ou do trabalhador designado para o exercício das atividades de segurança do trabalho
• N.º autorização
• Recurso a atividades ou serviços subcontratados

B.2. Descrição da estrutura interna que assegure as atividades de primeiros socorros, combate a incêndios e evacuação das instalações: medidas a adotar em caso de intervenção, identificação dos trabalhadores responsáveis pela aplicação das medidas, identificação das entidades externas competentes para intervenção (bombeiros, emergência médica, proteção civil, …)

C. Descrição da organização e funcionamento dos serviços de Saúde do Trabalho:

Modalidade de organização no domínio da Saúde do Trabalho

• Modalidade de organização adotada
• Local onde as atividades de saúde do trabalho são prestadas aos trabalhadores da empresa (ex. nas próprias instalações da empresa,

nas instalações da empresa prestadora de serviço externo, na unidade móvel da empresa prestadora de serviço externo)

Caso a modalidade adotada seja o serviço interno ou comum, deverá ser indicado:

• Objetivos estabelecidos para o Serviço de Saúde e Segurança do Trabalho
• Médico do trabalho responsável pelo Serviço da empresa: nome e número da cédula profissional
• Médico(s) do trabalho, n.º de cédula profissional e respetivo tempo mensal de afetação à empresa
• Enfermeiro(s) do trabalho, n.º de cédula profissional e respetivo tempo mensal de afetação à empresa
• Protocolos estabelecidos (ex. análises clínicas, imagiologia, entre outros)
• Entidades subscritoras do acordo (somente aplicável para o serviço comum)

Caso a modalidade adotada seja um serviço externo, deverá ser indicado:

• Entidade prestadora do serviço externo de saúde do trabalho: Nome, NIPC e N.º de autorização concedido pela Direção-Geral da Saúde
• Médico do trabalho responsável pela empresa: nome e número da cédula profissional
• Médico(s) do trabalho, n.º de cédula profissional e respetivo tempo mensal de afetação à empresa
• Enfermeiro(s) do trabalho, n.º de cédula profissional e respetivo tempo mensal de afetação à empresa

Caso a modalidade seja o Serviço Nacional de Saúde, deverá ser indicado:

• Denominação da(s) Instituição do Serviço Nacional de Saúde que presta(m) as atividades de cuidados primários de saúde ocupacional
• Médico(s) responsável(eis) pelos cuidados primários de saúde: nome e número da cédula profissional

D. Atividades de Segurança e Saúde do Trabalho

• Identificação das principais atividades de segurança e saúde do trabalho estabelecidas no Programa de Ação de Saúde e Segurança do Trabalho da empresa, designadamente em três principais vertentes:

• Gestão do risco profissional
• Vigilância da saúde dos trabalhadores
• Promoção da saúde dos trabalhadores
• Identificação dos procedimentos e instruções instituídas na empresa com relevância para a segurança e saúde do trabalho
• Avaliação do Programa de Ação de Saúde e Segurança do Trabalho e principais medidas adotadas (se já tiver sido implementado no passado)

Nota: No Documento em apreço devem estar identificados os seus autores e (quando aplicável) os colaboradores. Este deve ser datado e aprovado por Gestor de Topo da empresa e pelo representante dos trabalhadores para a segurança e saúde do trabalho.

([5]) Esta modalidade apenas é permitida para empresas com um n.º de trabalhadores inferior a 10 e que não exerça atividades de risco elevado (art.º 79.º, Lei n.º 102/2009)

ANEXO 8

Legislação

1 — Trabalho

Diploma	Resumo
Decreto do Governo n.º 1/85, de 16/01	Convenção n.º 155 da OIT relativa à segurança e saúde dos trabalhadores e ambiente de trabalho.
Lei n.º 113/99, de 03/08	Desenvolve e concretiza o regime geral das contraordenações laborais, através da tipificação e classificação das contraordenações correspondentes à violação da legislação específica de segurança, higiene e saúde no trabalho em certos sectores de atividades ou a determinados riscos profissionais.
Lei n.º 114/99, de 03/08	Desenvolve e caracteriza o regime geral das contraordenações laborais, através da tipificação e classificação das contraordenações correspondentes à violação de regimes especiais dos contratos de trabalho e contratos equiparados.
Lei n.º 118/99, de 11/08	Desenvolve e concretiza o regime geral das contraordenações laborais, através da tipificação e classificação das contraordenações correspondentes à violação dos diplomas reguladores do regime geral dos contratos de trabalho.
Lei n.º 7/2009, de 12/02	Revisão ao Código do Trabalho (Revoga a Lei n.º 99/2003, de 27/08 e Lei n.º 35/2004, 29/07 e é alterado por Lei n.º 105/2009, de 14/09, Declaração de Retificação n.º 21/2009, de 18/03, Lei n.º 23/2012 de 25/07 e Lei n.º 47/2012 de 29/08).

2 — Organização dos serviços de segurança e saúde do trabalho e certificação profissional de técnicos de SHT

Diploma	Resumo
Portaria n.º 1179/95, de 26/09	Aprovou o modelo de notificação da modalidade adotada pelo empregador para a organização do serviço de segurança e de saúde no trabalho.
Portaria n.º 53/96, de 20/02	Altera a Portaria n.º 1179/95, de 26/09 (aprova o modelo de notificação da modalidade adotada pelo empregador para a organização do serviço de segurança e de saúde no trabalho).
Portaria n.º 299/2007, de 16/03	Aprova o novo modelo de ficha de aptidão, a preencher pelo médico do trabalho face aos resultados dos exames de admissão, periódicos e ocasionais, efetuados aos trabalhadores.
Lei n.º 102/2009 de 10/09	Regulamenta o regime jurídico da promoção e prevenção da segurança e saúde no trabalho.
Portaria n.º 55/2010, de 21/01	Regula o conteúdo do relatório anual referente à informação sobre a atividade social da empresa e o prazo da sua apresentação, por parte do empregador, ao serviço com competência inspetiva do ministério responsável pela área laboral. (Relatório Único).
Portaria n.º 255/2010 de 05/05	Aprova e publica em anexo o modelo do requerimento de autorização de serviço comum, de serviço externo e de dispensa de serviço interno de segurança e saúde no trabalho, bem como os termos em que o requerimento deve ser instruído.
Portaria n.º 275/2010 de 19/05	Fixa os valores das taxas devidas pelos serviços prestados pelos organismos, no âmbito dos ministérios responsáveis pelas áreas laboral e da saúde, competentes para a promoção da segurança e saúde no trabalho.

Diploma	Resumo
Lei n.º 42/2012, de 28/08	Aprova o regime de acesso e de exercício das profissões de técnico superior de segurança no trabalho e de técnico de segurança no trabalho (Revoga o n.º 3 do art.º 100.º da Lei n.º 102/2009, de 10/09).

3 — Locais de trabalho

Diploma	Resumo
Portaria n.º 53/71 de 03/02	Aprova o Regulamento Geral de Segurança e Higiene do Trabalho nos Estabelecimentos Industriais.
Portaria n.º 702/80 de 22/09	Altera a Portaria n.º 702/80 de 22 de setembro, que aprova o Regulamento Geral de Segurança e Higiene do Trabalho nos Estabelecimentos Industriais.
Decreto-Lei n.º 347/93 de 01/10	Transpõe a Diretiva n.º 89/654/CEE, do Conselho, de 30.10, relativa às prescrições mínimas de segurança e de saúde nos locais de trabalho.
Portaria n.º 987/93 de 06/10	Estabelece a regulamentação das prescrições mínimas de segurança e saúde nos locais de trabalho.

4 — Acidentes de Trabalho e Doenças profissionais

Diploma	Resumo
Decreto-Lei n.º 2/82, de 05/01	Determina a obrigatoriedade da participação de todos os casos de doença profissional à Caixa Nacional de Seguros de Doenças Profissionais.
Decreto-Lei n.º 362/93, de 15/10	Regula a informação estatística sobre acidentes de trabalho e doenças profissionais.
Portaria n.º 137/94, de 08/03	Aprova o modelo de participação de acidentes de trabalho e o mapa de encerramento de processo de acidente de trabalho.
Decreto Regulamentar n.º 76/2007 de 17/07	Altera o Decreto Regulamentar n.º 6/2001, de 05/05, que aprova a lista das doenças profissionais e o respetivo índice codificado, e republica-o.
Decreto Regulamentar n.º 6/2001 de 05/05	Aprova a lista de doenças profissionais e o respetivo índice codificado.
Lei n.º 98/2009, de 04/09	Regulamenta o regime de reparação de acidentes de trabalho e de doenças profissionais, incluindo a reabilitação e reintegração profissionais, nos termos do artigo 284.º do Código do Trabalho, aprovado pela Lei n.º 7/2009, de 12 de fevereiro.

5 — Máquinas e Equipamentos de trabalho

Diploma	Resumo
Decreto-Lei n.º 286/91 de 09/08	Estabelece normas para a construção, verificação e funcionamento dos aparelhos de elevação e movimentação. Transpõe para a ordem jurídica interna a Diretiva n.º 84/528/CEE, de 17 de setembro de 1984.
Decreto-Lei n.º 214/95 de 18/08	Estabelece as condições de utilização e de comercialização de máquinas usadas, com vista a eliminar os riscos para a saúde e segurança das pessoas, quando utilizadas de acordo com os fins a que se destinam.
Decreto-Lei n.º 295/98 de 22/09	Estabelece os princípios gerais de segurança relativos aos ascensores e respetivos componentes, transpondo para o direito interno a Diretiva n.º 95/16/CE (EUR-Lex), de 29 de junho.
Portaria n.º 172/2000 de 23/03	Definição de máquinas usadas que pela sua complexidade e características, revistam especial perigosidade.
Decreto-Lei n.º 320/2002 28/12	Estabelece o regime de manutenção e inspeção de ascensores, monta-cargas, escadas mecânicas e tapetes rolantes, após a sua entrada em serviço, bem como as condições de acesso às atividades de manutenção e de inspeção.
Decreto-Lei n.º 50/2005 de 25/02	Relativa às prescrições mínimas de segurança e de saúde para a utilização pelos trabalhadores de equipamentos de trabalho, transpõe para a ordem jurídica interna a Diretiva n.º 2001/45/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de junho.
Decreto-Lei n.º 103/2008 de 24/06	Estabelece as regras a que deve obedecer a colocação no mercado e a entrada em serviço das máquinas, bem como a colocação no mercado das quase -máquinas, transpondo para a ordem jurídica interna a Diretiva n.º 2006/42/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 17 de maio.
Decreto-Lei n.º 176/2008 de 26/08	Procede à primeira alteração ao Decreto-Lei n.º 295/98, de 22 de setembro, que estabelece os princípios gerais de segurança relativos aos ascensores e respetivos componentes e que transpõe parcialmente para a ordem jurídica interna a Diretiva n.º 2006/42/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 17 de maio, relativa às máquinas, que altera a Diretiva n.º 95/16/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de junho, relativa à aproximação das legislações dos Estados membros respeitantes aos ascensores.

6 — Equipamentos de proteção individual

Diploma	Resumo
Decreto-Lei n.º 128/93, de 22/04	Transpõe para a ordem jurídica interna a Diretiva do Conselho n.º 89/686/CEE, de 21 de dezembro, relativa aos equipamentos de proteção individual (alterado por Decreto-Lei n.º 139/95, de 14/06 e Decreto-Lei n.º 374/98, de 24/11).
Decreto-Lei n.º 348/93 de 01/10	Transpõe a Diretiva 89/656/CEE relativa às prescrições mínimas de segurança e de saúde dos trabalhadores na utilização de equipamentos de proteção individual.
Portaria n.º 988/93 de 06/10	Faz a descrição técnica do EPI e das atividades e sectores de atividade para os quais aquele pode ser necessário. Previsto no art.º 7.º do Decreto-Lei n.º 348/93.
Despacho n.º 13495/2005 de 20/06	Lista de normas harmonizadas no âmbito de aplicação da Diretiva 89/686/CEE, relativa a EPI.

7 — Equipamentos dotados de visor

Diploma	Resumo
Decreto-Lei n.º 349/93 de 01/10	Relativa às prescrições mínimas de segurança e de saúde com equipamentos dotados de visor.
Portaria n.º 989/93 de 06/10	Orienta atuações na conceção ou adaptação dos locais de trabalho com equipamentos dotados de visor.

8 — Sinalização de segurança

Diploma	Resumo
Decreto-Lei n.º 141/95 de 14/06	Transpõe a Diretiva n.º 92/58/CEE, prescrições mínimas para a sinalização de segurança e de saúde no trabalho.
Portaria n.º 1456-A/95 de 11/12	Regulamenta as prescrições mínimas de colocação e utilização da sinalização de segurança e de saúde no trabalho.

9 — Movimentação manual de cargas

Diploma	Resumo
Decreto-Lei n.º 330/93 de 25/09	Relativa às prescrições mínimas de segurança e de saúde na movimentação manual de cargas. Transpõe para a ordem jurídica interna da Diretiva n.º 90/269/CEE, do Conselho, de 29.05.
Lei n.º 113/99 de 03/08	Desenvolve e concretiza o regime geral das contraordenações laborais, através da tipificação e classificação das contraordenações correspondentes à violação da legislação específica de segurança, higiene e saúde no trabalho em certos sectores de atividades ou a determinados riscos profissionais.

10 — Agentes Físicos — Ruído

Diploma	Resumo
Decreto-Lei n.º 182/2006 de 06/09	Transpõe para a ordem jurídica interna a Diretiva n.º 2003/10/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 6 de fevereiro, relativa às prescrições mínimas de segurança e de saúde em matéria de exposição dos trabalhadores aos riscos devidos ao ruído.

11 — Agentes Físicos — Vibrações

Diploma	Resumo
Decreto-Lei n.º 46/2006 de 24/02	Transpõe para a ordem jurídica nacional a Diretiva n.º 2002/44/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de junho, relativa às prescrições mínimas de proteção da saúde e segurança dos trabalhadores em caso de exposição aos riscos devido a vibrações.

12 — Agentes Físicos — Radiações não ionizantes

Diploma	Resumo
Lei n.º 25/2010 de 30/08	Estabelece as prescrições mínimas para proteção dos trabalhadores contra os riscos para a saúde e a segurança devidos à exposição, durante o trabalho, a radiações óticas de fontes artificiais, transpondo a Diretiva n.º 2006/25/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 5 de abril.
Declaração de Retificação n.º 33/2010 de 27/10	Retifica a Lei n.º 25/2010, de 30 de agosto.

13 — Agentes Físicos — Radiações ionizantes

Diploma	Resumo
Decreto-Lei n.º 222/2008 de 17/11	Transpõe, parcialmente, para o ordenamento jurídico interno a Diretiva n.º 96/29/EURATOM, do Conselho, de 13 de maio, que fixa as normas de segurança de base relativas à proteção sanitária da população e dos trabalhadores contra os perigos resultantes das radiações ionizantes.
Decreto-Lei n.º 165/2002 de 17/07	Estabelece os princípios gerais de proteção bem como as competências e atribuições dos organismos e serviços intervenientes na área da proteção contra radiações ionizantes, resultantes das aplicações pacíficas da energia nuclear, e transpõe as correspondentes disposições da Directiva n.º 96/29/EURATOM, do Conselho, de 13 de maio, que fixa as normas de base de segurança relativas à proteção sanitária da população e dos trabalhadores contra os perigos resultantes das radiações ionizantes.

14 — Agentes Químicos e Cancerígenos

Diploma	Resumo
Decreto-Lei n.º 479/85 de 13/11	Fixa as substâncias, os agentes e os processos industriais que comportam risco cancerígeno, efetivo ou potencial, para os trabalhadores profissionalmente expostos.
Decreto n.º 57/98, de 2/12	Ratifica a Convenção n.º 162 da OIT, sobre segurança na utilização de amianto.
Decreto n.º 61/98 de 18/12	Ratifica a Convenção n.º 139 da Organização Internacional do Trabalho, sobre a prevenção e o controlo dos riscos profissionais causados por substâncias e agentes cancerígenos.
Decreto-Lei n.º 301/2000 de 18/11	Transpõe para a ordem jurídica interna a Diretiva n.º 90/394/CEE, do Conselho, de 28 de junho, alterada pelas Diretivas n.os 97/42/CE, do Conselho, de 27 de junho, e 1999/38/CE, do Conselho, de 29 de abril, relativa à proteção dos trabalhadores contra os riscos ligados à exposição a agentes cancerígenos ou mutagénicos durante o trabalho.
Decreto-Lei n.º 266/2007 de 24/06	Transpõe para a ordem jurídica interna a Diretiva n.º 2003/18/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de março, que altera a Diretiva n.º 83/477/CEE, do Conselho, de 19 de setembro, relativa à proteção sanitária dos trabalhadores contra os riscos de exposição ao amianto durante o trabalho.
Decreto-Lei n.º 305/2007 de 24/08	Transpõe para a ordem jurídica interna a Diretiva n.º 2006/15/CE da Comissão, de 7 de fevereiro, que estabelece uma segunda lista de valores limite de exposição profissional (indicativos) a agentes químicos para execução da Diretiva n.º 98/24/CE do Conselho, de 7 de abril, e altera o anexo do Decreto-Lei n.º 290/2001, de 16 de novembro.
Decreto-Lei n.º 24/2012 de 6/02	Consolida as prescrições mínimas em matéria de proteção dos trabalhadores contra os riscos para a segurança e a saúde devido à exposição a agentes químicos no trabalho e transpõe para a ordem interna a Diretiva n.º 2009/161/UE, da Comissão, de 17 de dezembro de 2009.

15 — Substâncias e Misturas Perigosas

Diploma	Resumo
Decreto-Lei n.º 47/90, de 09/02	Limita o uso e comercialização de diversas substâncias e preparações perigosas (alterado pelo Decreto-Lei n.º 446/99, de 03/11).
Decreto-Lei n.º 54/93, de 26/02	Estabelece Limitações relativamente ao uso e comercialização de substâncias perigosas (alterado pelo Decreto-Lei n.º 256/2000, de 17/10 e pelo Decreto-Lei n.º 208/2003 de 15/09).
Decreto-Lei n.º 82/2003, de 23/04	Aprova o Regulamento para a Classificação, Embalagem, Rotulagem e Fichas de Dados de Segurança de Preparações Perigosas.
Regulamento CRE — Classificação, rotulagem e embalagem de substâncias e misturas — Regulamento CE n.º 1272/2008.	Harmoniza a anterior legislação da UE com o GHS (Sistema Mundial Harmonizado de Classificação e Rotulagem de Produtos Químicos), um sistema das Nações Unidas destinado a identificar produtos químicos perigosos e a informar os utilizadores sobre os perigos inerentes. O GHS foi adotado por muitos países em todo o mundo e serve agora também de base à regulamentação internacional e nacional em matéria de transporte de mercadorias perigosas.

16 — Atmosferas Explosivas

Diploma	Resumo
Decreto-Lei n.º 112/96 de 05 de agosto	Estabelece as regras de segurança e de saúde relativas aos aparelhos e sistemas de proteção destinados a ser utilizados em atmosferas potencialmente explosivas, transpondo para o direito interno a Diretiva n.º 94/9/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 23 de março.
Portaria n.º 341/97 de 21 de maio	Estabelece regras relativas à segurança e saúde dos aparelhos e sistemas de proteção destinados a ser utilizados em atmosferas potencialmente explosivas.
Decreto-Lei n.º 236/2003 de 30/09	Transpõe para a ordem jurídica nacional a Diretiva n.º 1999/92/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de dezembro, relativa às prescrições mínimas destinadas a promover a melhoria da proteção da segurança e da saúde dos trabalhadores suscetíveis de serem expostos a riscos derivados de atmosferas explosivas.

17 — Agentes biológicos

Diploma	Resumo
Decreto-Lei n.º 84/97 de 16/04	Estabelece prescrições mínimas de proteção da segurança e da saúde dos trabalhadores contra os riscos da exposição a agentes biológicos durante o trabalho. Classifica os agentes biológicos conforme o seu nível de risco infeccioso. Define as obrigações da entidade empregadora na prevenção dos riscos de doença causadas pelos agentes biológicos mencionados e prevê as contraordenações para o incumprimento de tais obrigações.
Portaria n.º 405/98 de 11/07	Aprova, publicando em anexo, a classificação dos agentes biológicos reconhecidamente infecciosos para ser humano, visando a proteção dos trabalhadores a eles expostos.
Portaria n.º 1036/98 de 15/12	Altera a lista dos agentes biológicos classificados para efeitos da prevenção de riscos profissionais, aprovada pela Portaria n.º 405/98, de 11 de julho.

18 — Segurança contra Incêndios

Diploma	Resumo
Decreto-Lei n.º 220/2008 de 12/11	Estabelece o regime jurídico da segurança contra incêndios em edifícios, abreviadamente designado por SCIE.
Portaria n.º 1532/2008 de 29/12	Aprova o Regulamento Técnico de Segurança contra Incêndio em Edifícios (SCIE).

19 — Instalações elétricas

Diploma	Resumo
Decreto-Lei n.º 226/2005 de 28/12	Estabelece os procedimentos de aprovação das regras técnicas das instalações elétricas de baixa tensão.
Portaria n.º 949-A/2006 de 29/12	Aprova as Regras Técnicas das Instalações Elétricas de Baixa Tensão.

20 — Outros diplomas relevantes

Diploma	Resumo
Decreto-Lei n.º 163/2006 de 08/08	Define as condições de acessibilidade a satisfazer no projeto e na construção de espaços públicos, equipamentos coletivos e edifícios públicos e habitacionais.
Decreto-Lei n.º 118/2013 de 20/08	Estabelece o sistema de certificação energética dos edifícios, transpondo para o direito interno a Diretiva n.º 2010/31/UE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 19 de maio.
Portaria n.º 353-A/2013 de 04/12	Estabelece os valores mínimos de caudal de ar novo por espaço, bem como os limiares de proteção e as condições de referência para os poluentes do ar interior dos edifícios de comércio e serviços novos, sujeitos a grande intervenção e existentes e a respetiva metodologia de avaliação.
Decreto-Lei n.º 169/2012 de 01/08	Aprova o Sistema da Indústria Responsável.
Portaria n.º 302/2013 de 16/10	Identifica os requisitos formais do formulário e os elementos instrutórios que devem acompanhar os procedimentos de autorização prévia, de comunicação prévia com prazo e de mera comunicação prévia, respeitantes à instalação, exploração e alteração de estabelecimentos industriais previstos no SIR.