

MERCADO DE PRODUTORES ANEXO NORMAS DE PARTICIPAÇÃO E FUNCIONAMENTO

A Dieta Mediterrânica foi classificada como Património Cultural Imaterial da Humanidade da UNESCO, tendo sido escolhido o concelho de Tavira como a comunidade representativa de Portugal.

O Município de Tavira irá organizar em colaboração com outras entidades a VII Feira da Dieta Mediterrânica, um evento que se insere no âmbito do Plano de Salvaguarda da candidatura da Dieta Mediterrânica a Património Cultural Imaterial da Humanidade da UNESCO.

Este evento irá decorrer entre os dias 5 e 8 de setembro de 2019 no centro histórico da cidade de Tavira (incluindo o Parque do Palácio da Galeria) e ao longo das margens do rio.

1. As inscrições só serão consideradas desde que deem entrada até ao dia **30 de julho de 2019**.
2. Preferencialmente será dada prioridade aos produtores/artesãos ou entidades coletivas que representem um conjunto de produtores/artesãos, e que os seus artigos se enquadrem nos objetivos da feira e da promoção da dieta mediterrânica.
3. A não comparência junto do Secretariado da Feira até às 16h00 do dia da abertura implica a perda de direito à participação no certame, não havendo lugar a qualquer reembolso das taxas cobradas.
4. A ocupação dos espaços na feira faz-se mediante o pagamento das seguintes taxas, APÓS CONFIRMAÇÃO DA SELEÇÃO para participação, sendo nessa altura validada a inscrição:
 - Agro-alimentares – *ESPAÇO EM STAND* (3X3m)= 100 € | *ESPAÇO EM STAND* (1,5mx3,00m) = 50 €
 - Artesanato - *ESPAÇO EM STAND* (3X3m)= 50 € | *ESPAÇO EM STAND* (1,5mx3,00m) = 25 €
 - Bancas - aproximadamente 2,00mX0,50m = 20 €
5. O pagamento do espaço poderá ser efetuado, **em numerário** ou **Cheque passado à Ordem da ASSOCIAÇÃO IN LOCO, ou por transferência bancária, para o NIB 0035 0072 00009508530 89**.
6. A desistência de participação após a validação da inscrição e seleção e emissão do recibo de pagamento da taxa de ocupação, não dá o direito ao participante de qualquer tipo de indemnização da taxa cobrada.
7. A localização dos espaços de exposição/feira é da inteira responsabilidade da Organização. Em caso de limitações logísticas, entre o pedido e o possível ceder efetivamente, é possível colocar os expositores noutra forma de participação efetuando o reembolso da diferença em relação às taxas de ocupação de *stand* cobradas.
8. Cada expositor é responsável pelos produtos expostos e sua comercialização, devendo respeitar a legislação em vigor. A Organização não se responsabiliza pelo incumprimento da mesma, nomeadamente no que refere às regras previstas relativas ao licenciamento para a Produção e Comercialização, às questões de Segurança Alimentar e HACCP, assim como à rotulagem, entre outras em vigor para os diferentes sectores de atividade.
9. **Será proibido o uso de copos e pratos de plástico.**
 - 9.1. No sentido de preservar ambientalmente a cidade, será adaptado o uso de copos reutilizáveis/oficiais que serão fornecidos pela Comissão Organizadora a preço simbólico e deverão ser vendidos aos clientes por um valor unitário máximo de um euro.Os copos oficiais serão obrigatoriamente incluídos na ementa mediterrânica;
 - 9.2. Durante o certame os estabelecimentos só poderão usar os copos oficiais sendo proibido a utilização de outro tipo de copos;
 - 9.3. Os copos oficiais não utilizados serão devolvidos à Comissão Organizadora nos moldes previamente acordados;
 - 9.4. Características dos copos oficiais: copos reutilizáveis, com capacidade útil de 20 cl, peso: 25g, altura: 102,8 mm, com imagem personalizada alusivo a Dieta Mediterrânica.
10. Os produtos expostos que não se encontrem devidamente embalados deverão ser protegidos de contaminações exteriores (pó, agentes infestantes, etc.), através da utilização de vitrinas, balcões de exposição, arcas frigoríficas, entre outros, ou, perante a inexistência destes, através do uso de resguardos diversos, nomeadamente panos limpos, redes mosquiteiras, papel vegetal, papel cristal, etc.
11. O manuseamento dos produtos alimentares que não possuam embalagem (bolos, pão, enchidos, etc.) deverá ser feito preferencialmente através do uso de pinças, luvas descartáveis, sacos de plástico ou guardanapos de papel.
12. Os expositores são obrigados a afixar, de forma bem visível, os preços dos produtos/artigos comercializados. O preço deve ser exibido em dígitos de modo visível, inequívoco, através da utilização de letreiros, etiquetas, ou tabelas (listas).

13. Os **produtores** deverão dispor de equipamento específico de forma a permitir o bom acondicionamento e exposição dos seus produtos, devendo ainda ter em conta as considerações e regras básicas de higiene e manuseamento dos alimentos.
14. Os expositores poderão e deverão embelezar o seu espaço, não podendo no entanto utilizar publicidade sonora, ou música ambiente. A decoração deverá ter em consideração elementos que reflitam a temática da Feira.
15. A inscrição obriga à aceitação deste regulamento e demais diretivas emanadas pela Organização.
16. São considerações **infrações**:
 - a) Incumprimento das regras de Segurança e Higiene Alimentar, em especial nos Espaços de Gastronomia e Venda de Produtos Agroalimentares;
 - b) Incumprimento do horário estabelecido;
 - c) Colocação de produtos não indicados na Ficha de Inscrição e aqueles que sejam alheios ao âmbito da feira.
17. Em caso de infração às normas regulamentares a Organização poderá tomar as providências que entender, designadamente:
 - a) **Ordenar o encerramento do stand;**
 - b) **Solicitar a retirada de produtos que se encontrem expostos,** desde que estes sejam por ela considerados impróprios para consumo, perigosos ou desadequados do espírito da feira;
 - c) **Não participação em edições futuras deste evento.**

Normas Gerais de Higiene e Segurança Alimentar – Agro Alimentares

1. Objetivos das Normas Higio-sanitárias

- 1.1. As presentes normas destinam-se a estabelecer, aos participantes do *Mercado dos Produtores*, critérios e regras claras e uniformes, que tenham implicações em matéria de Higiene e Segurança Alimentar, assegurando, em última instância, o direito de todos os consumidores em usufruir, em segurança, dos géneros alimentícios caraterísticos da região e disponibilizados durante este evento.
- 1.2. As presentes normas são aplicáveis na **VII Edição - Feira da Dieta Mediterrânica** e não dispensam a consulta e o cumprimento da legislação em vigor e aplicável em matéria de Higiene e Segurança Alimentar.

2. Infra-Estruturas

- 2.1. **Pavilhão de restauração** – reservado para a restauração (inclui a zona das tasquinhas). A higienização da área das cozinhas é da responsabilidade dos participantes e seus colaboradores.
- 2.2. **Banca/Stand** – reservados para o *Mercado dos Produtores*. A higienização de cada espaço é da responsabilidade de cada operador. O mobiliário (como por exemplo: mesas, cadeiras, prateleiras, estantes, estrados de material adequado, etc.), o equipamento (como por exemplo: equipamentos/sistemas de frio, de corte, etc.) e a decoração de cada expositor são da responsabilidade exclusiva dos participantes.
- 2.3. **Instalações sanitárias** – As instalações sanitárias para os participantes do *Mercado de Produtores* situam-se no edifício do Mercado da Ribeira.

3. Critérios para Admissão no Evento

- 3.1. Todos os participantes que pretendam comercializar produtos de origem alimentar tradicionais (incluindo, bolos e doces regionais) alimentares deverão cumprir com a legislação em vigor.
- 3.2. Todos os participantes do evento deverão cumprir com a legislação em vigor, nomeadamente, o Decreto-Lei n.º 10/2015 de 16 de janeiro, que aprova o regime jurídico de acesso e exercício de atividades de comércio, serviços e restauração.
- 3.3. No caso da comercialização de *pequenas quantidades* de géneros alimentícios, como por exemplo: o *mel*, deverão cumprir o estipulado na Portaria n.º 74/2014, de 20 de março, e as suas respetivas alterações.

4. Critérios para a Exclusão do Evento

- 4.1 Durante o evento e conforme o tipo de irregularidade detetada, a Câmara Municipal de Tavira poderá determinar um prazo para a correção da situação, desde que tal não implique qualquer compromisso grave em termos de saúde pública.

4.2 Findo o prazo estipulado para a correção das irregularidades e caso continuem a não ser cumpridas as recomendações presentes nestas normas ou na legislação em vigor e aplicável em matéria de Higiene e Segurança Alimentar, o participante poderá ser excluído do evento, cessando de imediato a sua participação.

4.3 A exclusão não dá o direito ao participante de qualquer tipo de indemnização, podendo este, no entanto, ser responsabilizado por quaisquer prejuízos ou consequências que tenha provocado ao nível da saúde pública.

5. Normas Gerais de Higiene e Segurança Alimentar

5.1. Todos os participantes com produtos alimentares que se destinam ao consumo público deverão cumprir, de forma adaptada a cada situação, com os critérios de Higiene e Segurança Alimentar existentes na atual legislação nacional e europeia, assim como as recomendações existentes na última versão do *Codex Alimentarius* (Código de Práticas Internacionais Recomendadas - Princípios Gerais de Higiene Alimentar).

5.2. Os participantes que possuem estabelecimentos com autocontrolo implementado deverão proceder a uma extensão do seu sistema para as instalações atribuídas na **VII Edição - Feira da Dieta Mediterrânica**, procedendo com as devidas adaptações necessárias.

5.3. Sempre que possível e exequível deverá ser assegurado um sistema de rotulagem e rastreabilidade.

5.4. A aquisição, transporte e armazenamento da matéria-prima e a forma de confeção, armazenamento, transporte e exposição do produto final não poderá comprometer a segurança e higiene dos produtos alimentares.

5.5. Todos os instrumentos, embalagens e outros materiais que entrarem em contacto direto com os alimentos não poderão constituir fonte de contaminação e, caso haja a probabilidade disso ocorrer, deverão ser mantidos afastados ou substituídos.

5.6. A exposição dos géneros alimentícios na **VII Edição - Feira da Dieta Mediterrânica** deverá cumprir os seguintes princípios gerais:

5.6.1. Proteção eficaz contra contaminantes ambientais, tais como: poeiras e insetos.

5.6.2. Proteção eficaz contra a incidência direta de luz solar.

5.6.3. Mantidos fora do alcance direto do público.

5.6.4. Estar sobre estrados (de material adequado) elevados do solo.

5.7. Os géneros alimentícios que não estiverem expostos deverão estar devidamente acondicionados e protegidos de qualquer fonte de contaminação externa.

5.8. Os géneros alimentícios devem ser agrupados conforme as suas características e mantidos afastados dos grupos que possam transmitir cheiros, sabores ou características diferentes do que é esperado do produto ou que afete a sua segurança.

5.9. Os materiais utilizados para embalagem e venda ao público (como por exemplo: sacos de plástico) devem ser armazenados em local próprio e afastados de fontes de contaminação.

5.10. Os equipamentos e estruturas presentes em cada expositor são da responsabilidade de cada participante.

5.11. A limpeza e desinfeção dos equipamentos e estruturas presentes em cada expositor são da responsabilidade de cada participante.

5.12. O balcão, a balança, os equipamentos e utensílios de trabalho devem ser frequentemente higienizados.

5.13. Os recipientes para o lixo presentes no interior do expositor devem ser:

5.13.1. Limpos e desinfetados pelo menos uma vez por dia.

5.13.2. Forrados com saco de plástico de utilização única e substituídos imediatamente quando cheios.

5.13.3. Dotados de tampa, que deverá estar sempre colocada, sendo por isso preferível que o seu acionamento seja por pedal.

5.14. Em todos os expositores deverá existir um rolo de papel descartável em suporte apropriado (que impossibilite o contacto directo e a conspurcação do material após cada utilização) e que se destina a ser utilizado nas operações de limpeza geral e pessoal.

- 5.15. A utilização de panos de tecido para limpeza ou secagem das mãos não é recomendada.
- 5.16. Todos os materiais de limpeza e desinfecção devem ser armazenados em locais próprios e afastados dos géneros alimentícios ou suas embalagens.
- 5.17. A afixação de preços de venda a retalho de todos os géneros alimentares é obrigatória.

6. Normas de Higiene Pessoal e Manipulação dos Alimentos

- 6.1. Todos os manipuladores de géneros alimentícios deverão manter um nível adequado de limpeza pessoal estarem devidamente equipados e adoptarem comportamentos e modos de operação adequados, conforme definição presente no *Codex Alimentarius*, como por exemplo:
- 6.1.1. Utilizar touca, que deverá cobrir totalmente os cabelos.
- 6.1.2. Utilizar bata/avental limpa e de cor clara.
- 6.1.3. Não utilizar adornos, como por exemplo: anéis, pulseiras, relógios, colares e brincos.
- 6.1.4. Usar unhas cortadas rentes e limpas.
- 6.1.5. Lavar com frequência e de forma adequada as mãos.
- 6.1.6. Utilizar luvas apenas quando necessário, trocando-as sempre que estiverem contaminadas ou danificadas.
- 6.1.7. O responsável pela manipulação dos géneros alimentícios não deve ser também responsável pela caixa de pagamentos. Caso seja estritamente necessário acumular as duas funções, o mesmo deverá lavar as mãos antes e após o manuseamento do dinheiro.

7. Normas Específicas de Higiene e Segurança Alimentar por Atividade

Tendo em consideração o cumprimento das recomendações gerais em matéria de Higiene e Segurança Alimentar também deverão ser cumpridas as seguintes recomendações específicas para cada atividade.

7.1. Pastelaria, Pão e Afins

- 7.1.1. Todos os produtos têm que estar protegidos das contaminações ambientais (como por exemplo: poeiras), incluindo o pão.
- 7.1.2. Os bolos com cremes ou produtos finais que contenham ovo cru têm que ser armazenados em ambiente refrigerado.

7.2. Enchidos e Presuntos

- 7.2.1. Todos os enchidos deverão estar identificados (rotulados) individualmente, assim como os pré-embalados individuais (como por exemplo: pedaços de presunto).
- 7.2.2. Compete a cada expositor de enchidos e presunto, em conformidade com o autocontrolo implementado no estabelecimento e condições de fabrico, estabelecer a necessidade ou não de refrigeração desses produtos, conforme o disposto no Anexo do Decreto-Lei n.º 207/2008, de 23 de outubro, e as suas respetivas alterações.
- 7.2.3. Todos os produtos que necessitem de temperaturas específicas para serem conservados deverão ser transportados, armazenados e expostos de forma a manter a cadeia de frio estável, recorrendo sempre que necessário, à utilização de equipamentos adequados para o efeito.
- 7.2.4. Todos os produtos, sem exceção, devem estar devidamente protegidos de contaminações externas.
- 7.2.5. O presunto inteiro pode estar pendurado mas não pode tocar o chão ou outros materiais que possam contaminar o produto (como por exemplo: peças decorativas do expositor).
- 7.2.6. O presunto cortado deve estar protegido contra contaminações ambientais (poeiras e insetos).

7.3. Mel e Derivados

- 7.3.1 Apenas poderão ser apresentados produtos embalados e rotulados.

7.4. Licores e Aguardentes de Medronho

- 7.4.1 Apenas poderão ser apresentados produtos embalados, rotulados e com estampilha fiscal.

8. Transporte dos Produtos Alimentares até ao Local e Descarga

8.1. O transporte dos produtos alimentares que irão ser comercializados será da responsabilidade de cada participante, sendo que os critérios mínimos para os veículos é que sejam limpos, mantenham uma temperatura adequada ao produto e não constituírem fonte de contaminação para os alimentos.

8.2. O transporte dos alimentos para o local do evento deve ser realizado de forma a manter os alimentos seguros, devendo ser mantidas as temperaturas.

8.3. Características dos veículos de transporte e contentores:

8.3.1. Os veículos de transporte e os contentores utilizados para o transporte de alimentos devem ser concebidos e construídos de forma a permitirem uma limpeza ou desinfeção adequadas e proteger os alimentos de contaminações.

8.3.2. Os veículos de transporte devem encontrar-se em bom estado de higiene e conservação e estar livres de dispositivos e acessórios não relacionados com os géneros alimentícios.

8.3.3. O transporte dos alimentos deverá ser realizado em contentores isotérmicos, que permitam manter a temperatura de conservação dos alimentos.

8.3.4. Os materiais usados no interior dos veículos de transporte devem ser de material liso, resistente, não tóxico, impermeável e não absorvente.

8.3.5. É obrigatório, previamente à descarga de alimentos que não estejam pré-embalados, a arrumação e limpeza do stand/banca e seu equipamento.

9. Inspeções aos Géneros Alimentícios Durante o Evento

9.1. Poderão ser realizadas inspeções ou controlos por parte do Município de Tavira ou de outras entidades com legitimidade legal de actuação, sem aviso prévio.

10. Controlo da Temperatura dos Expositores Frigoríficos

10.1. No mínimo deverão ser efetuadas duas verificações das temperaturas em cada dia do evento e em cada aparelho.

10.2. No caso de se averiguarem temperaturas superiores as recomendadas para o tipo de alimento conservado, deverá proceder-se efetuar de imediato a regulação do aparelho através do seu termóstato.

10.3. Não sendo possível a transferência para outro aparelho e sendo imprescindível a manutenção dos géneros alimentícios a temperaturas controladas, os produtos deverão ser removidos da venda ao público e rapidamente eliminados.

Gestão de Resíduos

11.1. Os resíduos devem ser colocados em contentores adequados, com tampa de acionamento não manual.

11.2. Os contentores para os resíduos devem ser mantidos sempre fechados.

11.3. Os contentores para os resíduos devem ser de material resistente, de fácil higienização e encontrar-se devidamente forrados com saco de plástico impermeável.

11.4. Após o período de trabalho, todos os contentores devem ser despejados e higienizados, mesmo que os sacos não se encontrem cheios.

12. Outros Serviços e Materiais Recomendados

12.1. Manual de Boas Práticas de Higiene/Fabrico e Segurança Alimentar – sempre que possível, é recomendável que os participantes do evento atuem em conformidade com um Manual de Boas Práticas/Fabrico adaptado ao género alimentício comercializado.

12.2. Afixação de preços – é obrigatória a afixação dos preços, nos termos do Decreto-Lei n.º 138/90, de 26 de abril, com as alterações introduzidas pelo Decreto-Lei n.º 162/99, de 13 de maio, e as suas respetivas alterações.

12.3. Livro de reclamações – deve estar obrigatoriamente afixado, em local visível, o aviso de existência de livro de reclamações. Nas situações em que os participantes não estejam obrigados a dispor de livro de reclamações, os visitantes poderão registar as mesmas no livro existente no secretariado.

12.4. Equipamento de pesagem – o equipamento de pesagem deverá apresentar o controlo metrológico em dia.

12.5. Bebidas alcoólicas – quando aplicável, deverá existir o aviso de restrição *ao consumo de bebidas alcoólicas*, conforme o disposto no n.º 1 do artigo 4.º do Decreto-Lei n.º 50/2013, de 16 de abril.

13. Situações Omissas

13.1. Qualquer **dúvida ou caso omissis** presente neste documento será resolvido com a Câmara Municipal de Tavira, tendo em consideração a situação e cumprimento da legislação em vigor e aplicável.

13.2. As **recomendações técnicas** ao nível da Higiene e Segurança Alimentar apresentadas neste documento tiveram por base as indicações da Divisão de Ambiente, Desporto e Equipamentos Desportivos da Câmara Municipal de Tavira, para além da consulta do *Codex Alimentarius* e da legislação em vigor e aplicável.

13.3. Estas normas deverão ser divulgadas por todos os participantes da **VII Edição - Feira da Dieta Mediterrânica**, que irão manipular alimentos, com aplicação neste evento .

Tavira, 07 de junho de 2019