

3 – A decisão da Comissão de Acompanhamento, sobre a atribuição ou não do montante previsto na alínea b) do nº 1 do artigo 15º é sempre fundamentada.

4 – Da decisão referida no número anterior cabe recurso, por escrito devidamente fundamentado, a interpor junto da Câmara Municipal de Lisboa, no prazo de 30 (trinta) dias a contar da recepção da acta prevista no nº 5 do artigo 15º.

CAPÍTULO VIII

DISPOSIÇÕES FINAIS

ARTIGO 19º

(Especiais deveres de colaboração)

1 – As Entidades e as Pessoas Singulares organizadoras dos Arraiais e Retiros Populares, deverão, sempre que lhes seja solicitado, pôr à disposição da Comissão de Acompanhamento os meios necessários para que esta possa avaliar, acompanhar e verificar o regular funcionamento de cada Arraial ou Retiro Popular.

2 – Os responsáveis mencionados na alínea a) do nº 3, do artigo 8º ficam ainda obrigados a comunicar imediatamente à comissão de Acompanhamento qualquer incidente que ocorra durante a realização dos Arraiais e Retiros Populares.

ARTIGO 20º

(Análise)

1 – Deverá ser marcada, até ao dia 30 de Setembro de cada ano, uma reunião para análise e avaliação da última edição dos Arraiais Populares subsidiados.

2 – A reunião prevista no número anterior contará com a presença das entidades apoiantes e organizadoras dos Arraiais Populares subsidiados e será presidida pela EGEAC, EEM.

ARTIGO 21º

(Entrada em vigor)

As presentes Condições revogam todos os regulamentos anteriores e entram em vigor na data da sua publicação em Boletim Municipal.

ANEXO I

REQUISITOS GERAIS DE HIGIENE PARA A COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTARES

1 – INSTALAÇÕES:

- 1.1 – Devem se concebidas e mantidas limpas e em boas condições de conservação, de modo a evitar o risco de contaminação dos géneros alimentícios;**
- 1.2 – Deve existir um abastecimento adequado de água potável quente e/ou fria;**
- 1.3 – Devem existir meios de escoamento e/ou recolha de águas residuais;**
- 1.4 – Devem existir meios que permitam a manutenção de uma higiene pessoal adequada (instalações sanitárias e vestiários);**
- 1.5 – Deve existir um local próprio para guardar os produtos e utensílios de limpeza.**

2 – EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS:

- 2.1 – Devem ser em materiais adequados, mantidos em bom estado de conservação e colocados de forma a permitir uma limpeza adequada;**
- 2.2 – Juntos locais de manipulação dos alimentos deverá ser instalada cuba/lava mãos, equipado com dispositivos de lavagem e secagem higiénica das mãos;**
- 2.3 – Os equipamentos de frio (arcas, expositores frigoríficos) devem dispor de indicadores de temperatura (termómetros);**
- 2.4 – Os recipientes e embalagens reutilizados, destinados a acondicionar os produtos alimentares devem ser fáceis de limpar e próprios para esse fim;**
- 2.5 – Os utensílios (copos, pratos e talheres), deverão ser descartáveis sempre que não existam meios mecânicos (máquina de lavar loiça) para a sua lavagem;**
- 2.6 – Devem estar protegidos das fontes de contaminação antes de sua utilização;**
- 2.7 – Devem ser colocados recipientes para recolha dos resíduos, revestidos com saco de plástico, em número adequado, para manipuladores e público.**

3 – FUNCIONAMENTO:

3.1 – Géneros alimentícios:

- 3.1.1 – Os produtos alimentares devem ser conservados à temperaturas adequadas durante o transporte e no local de venda;**

3.1.2 – O seu acondicionamento deverá ser efectuado de forma a evitar as contaminações cruzadas.

3.2 – Boas práticas de laboração:

3.2.1 – Os locais onde se manipulam alimentos devem ser mantidos em boas condições de higiene;

3.2.2 – Os produtos alimentares comercializados no local, devem ser provenientes de estabelecimentos devidamente licenciados e estar acompanhados dos respectivos documentos comprovativos da sua aquisição;

3.2.3 – Em todas as fases de manuseamento, os alimentos devem estar protegidos de qualquer contaminação que os possa tornar perigosos para a saúde do consumidor;

3.2.4 – Afixar em local bem visível do público o preço e os dícticos obrigatórios relativos à existência de livro de reclamações e proibição de venda de bebidas alcoólicas a menores;

3.2.5 – O gelo utilizado para conservação dos produtos deverá ser de boa qualidade e mantido em boas condições higio-sanitárias;

3.2.6 – O carvão deverá estar guardado em local próprio, separado dos produtos alimentares.

4 – HIGIENE PESSOAL:

4.1 – O pessoal manipulador de alimentos deverá usar vestuário adequado às tarefas a desempenhar e mantê-lo rigorosamente limpo;

4.2 – Deve ter formação na área da higiene e segurança alimentar.