

Exmo. Senhor Presidente da Junta de Freguesia de São Vicente

Identificação do Requerente

Nome _____
Morada _____ Código Postal _____ - _____
Localidade _____
Cartão Cidadão/ B.I. nº _____ NIF/NIPC _____
Telefone _____ Telemóvel _____ Fax _____ E-mail _____
Código de acesso à Certidão do Registo Comercial _____
Na Qualidade de: Particular Estabelecimento Comercial Associação, clube ou entidade s/fins lucrativos

Requer a V.Ex^ª.

Atribuição de licença para venda no período das festas dos Santos Populares

Período Pretendido

- 12 e 13 de junho
 29 maio a 28 de junho - ou apenas os dias _____

Licença

Rua _____ junto ao nº _____
Freguesia de São Vicente
Área pretendida (_____ metros de comprimento x _____ metros de largura)
Produtos que pretende comercializar _____
Equipamentos a instalar: _____
 Stand Rulote/Food Truck Banca Carrinho Mód. Esplanada Grelhador
 Esplanada de apoio a estabelecimento de restauração Outros. Quais _____

Notas: _____

Pede deferimento

Lisboa, _____ / _____ / _____

Assinatura(s)

Requisitos gerais de higiene para a comercialização de produtos alimentares na via pública

Instalações, equipamentos e utensílios

Devem ser concebidos em materiais adequados (de fácil lavagem e desinfeção) e mantidos em boas condições de conservação.

Junto dos locais de manipulação dos alimentos deve existir abastecimento de água potável quente e/ou fria e ter instalada cuba/lava mãos, equipado com dispositivos de lavagem e secagem higiénica das mãos e dispor de meios que permitam o escoamento ou recolha de águas residuais.

Os equipamentos de frio (arcas, expositores frigoríficos) devem dispor de indicadores de temperatura (termómetros).

Os recipientes e embalagens destinados a acondicionar os produtos alimentares devem ser fáceis de limpar e próprios para esse fim.

Os utensílios (copos, pratos, e talheres), deverão ser descartáveis sempre que não existam meios mecânicos (máquina de lavar-loiça) para a sua lavagem e estar protegidos das fontes de contaminação antes da sua utilização.

Devem ser colocados recipientes para recolha dos resíduos, revestidos com saco de plástico, em número adequado, para manipuladores e público.

Devem existir meios que permitam a manutenção de uma higiene pessoal adequada (instalações sanitárias e vestiários).

Deve existir um local próprio para guardar os produtos e utensílios de limpeza.

Funcionamento- Géneros alimentícios

Os produtos alimentares devem ser conservados às temperaturas adequadas durante o transporte e no local de venda.

O seu acondicionamento deve ser efetuado de forma a evitar as contaminações cruzadas.

Boas práticas de laboração

Os locais onde se manipulam alimentos devem ser mantidos em boas condições de higiene.

Os produtos alimentares comercializados no local, devem ser provenientes de estabelecimentos devidamente autorizados e estar acompanhados dos respetivos documentos comprovativos da sua aquisição.

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

Nos locais onde se pretende servir bebidas com a junção de fruta, estas devem estar devidamente lavadas e acondicionadas, em recipientes próprios para alimentos.

O gelo utilizado para conservação dos produtos deve ser de boa qualidade e mantido em boas condições higiosanitárias.

O carvão deve estar guardado em local próprio, separado dos produtos alimentares.

Os preçários e os dísticos obrigatórios relativos à existência de livro de reclamações e proibição de venda de bebidas alcoólicas a menores devem estar afixados em local bem visível do público.

Higiene pessoal

O manipulador de alimentos deve utilizar vestuário adequado às tarefas a desempenhar e mantê-lo rigorosamente limpo e de preferência, ter formação na área da higiene e segurança alimentar.