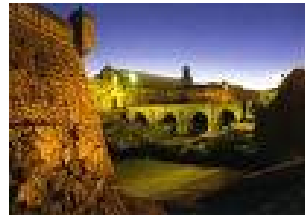
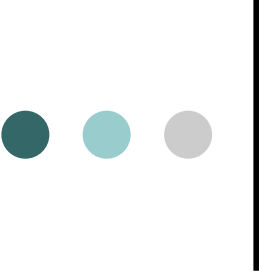


**COMISSÃO DE VISTORIAS DE VIGILÂNCIA PARA
A QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR
NOS
ESTABELECIMENTOS DE RESTAURAÇÃO E
BEBIDAS NO CONCELHO DE PENICHE**

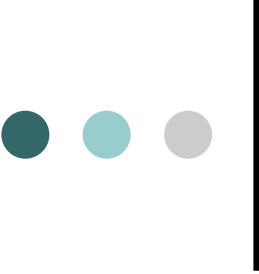




COMISSÃO DE VISTORIAS DE VIGILÂNCIA PARA A QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR NOS ESTABELECIMENTOS DE RESTAURAÇÃO E BEBIDAS NO CONCELHO DE PENICHE

O porquê da constituição da Comissão

- Forte desenvolvimento turístico da região
- Canalização de todas as sinergias e conhecimentos diversos existentes em cada entidade
- Falar numa só “língua”
- Ferramenta de apoio ao operador da restauração
- Vigilância regular do sector
- Filosofia de actuação pro-activa



**COMISSÃO DE VISTORIAS DE VIGILÂNCIA PARA A QUALIDADE
E SEGURANÇA ALIMENTAR NOS ESTABELECIMENTOS DE
RESTAURAÇÃO E BEBIDAS NO CONCELHO DE PENICHE**

Entidades representadas na Comissão

Delegação de Saúde de Peniche

Delegado de Saúde ou seu representante

Câmara Municipal de Peniche

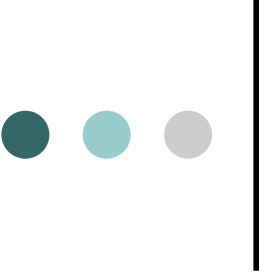
Técnico de Turismo e Médica Veterinária

Bombeiros Voluntários de Peniche

Comandante ou seu representante

ACISCP

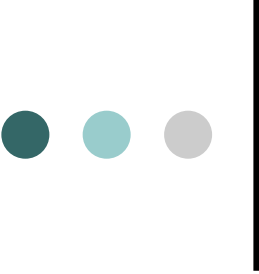
Presidente ou seu representante



COMISSÃO DE VISTORIAS DE VIGILÂNCIA PARA A QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR NOS ESTABELECIMENTOS DE RESTAURAÇÃO E BEBIDAS NO CONCELHO DE PENICHE

Procedimentos Operacionais da Comissão

- As vistorias são realizadas num dia fixo da semana com a presença de todos representantes das entidades envolvidas
- A escolha dos estabelecimentos a vistoriar é feita aleatoriamente, exceptuando os casos de reclamação, denúncias ou solicitadas pelo próprio operador
- Observação exaustiva das condições funcionais e estruturais do estabelecimento
- Utilização de “check-list” para facilitar a tarefa de observação
- Interrupção no período dos meses de Verão
- Vigilância no início da época balnear dos “apoios de praia”



COMISSÃO DE VISTORIAS DE VIGILÂNCIA PARA A QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR NOS ESTABELECIMENTOS DE RESTAURAÇÃO E BEBIDAS NO CONCELHO DE PENICHE

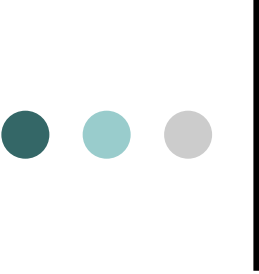
Procedimentos Operacionais da Comissão

- As vistorias são realizadas em duas fases ao mesmo estabelecimento:

A primeira fase consiste essencialmente numa acção pedagógica, explicando e alertando o operador para situações irregulares face à lei vigente.

Ainda nesta primeira fase, é elaborado um relatório conjunto onde se encontra indicado as várias irregularidades observadas, a correcção proposta para as mesmas, bem como a legislação que as suporta.

Em casos extremos, de grave risco para a saúde pública, decide-se pelo seu encerramento imediato.



**COMISSÃO DE VISTORIAS DE VIGILÂNCIA PARA A QUALIDADE
E SEGURANÇA ALIMENTAR NOS ESTABELECIMENTOS DE
RESTAURAÇÃO E BEBIDAS NO CONCELHO DE PENICHE**

Procedimentos Operacionais da Comissão

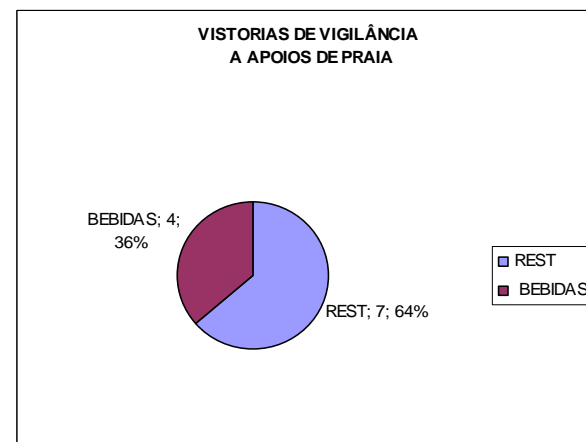
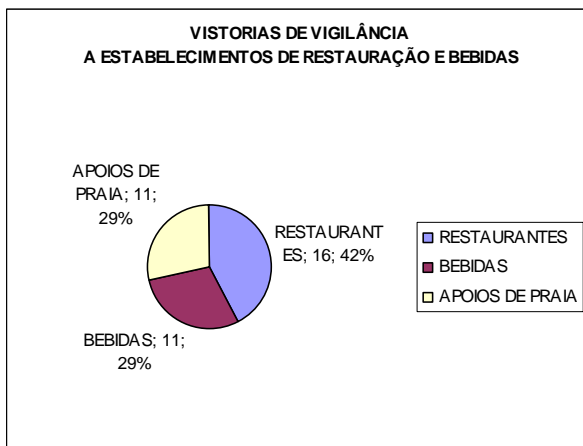
A segunda fase consiste na realização de uma segunda vistoria ao estabelecimento inicialmente visitado, tendo esta uma perspectiva mais “fiscalizadora”.

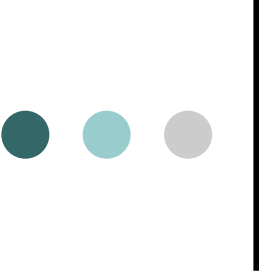
Nesta fase será verificada as irregularidades apontadas no relatório elaborado na primeira fase. Caso as mesmas não se encontrem colmatadas, serão tomadas medidas sancionatórias.

COMISSÃO DE VISTORIAS DE VIGILÂNCIA PARA A QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR NOS ESTABELECIMENTOS DE RESTAURAÇÃO E BEBIDAS NO CONCELHO DE PENICHE

“Balão de Ensaio” da Comissão

- No período compreendido entre Outubro de 2003 e Junho de 2004, decorreu a primeira fase (“ pedagógica” ou “informativa”)
- Foram visitados 38 estabelecimentos de restauração e de bebidas, incluindo os apoios de praias





COMISSÃO DE VISTORIAS DE VIGILÂNCIA PARA A QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR NOS ESTABELECIMENTOS DE RESTAURAÇÃO E BEBIDAS NO CONCELHO DE PENICHE

“Balão de Ensaio” da Comissão

De um modo geral os estabelecimentos vistoriados possuíam o dito Alvará Sanitário (os mais antigos) nem sempre correspondendo à actividade exercida.

Exemplo: muitos estabelecimentos de bebidas exerciam a actividade de restauração fornecendo refeições rápidas.

Num caso especifico de um café, cujo a licença que detinha era para charcutaria.

Os estabelecimentos mais recentes possuíam já a licença de utilização.