

**Decreto Regulamentar n.º 20/2008
de 27 de Novembro**

O Decreto-Lei n.º 234/2007, de 19 de Junho, que estabelece o regime jurídico a que fica sujeita a instalação e a modificação de estabelecimentos de restauração ou de bebidas, bem como o regime aplicável à respectiva exploração e funcionamento, prevê que os requisitos específicos da actividade sejam definidos por decreto regulamentar. Os requisitos de instalação e funcionamento dos estabelecimentos de restauração ou de bebidas contidos no Decreto Regulamentar n.º 38/97, de 25 de Setembro, e posteriores alterações, com uma década de existência apresentam-se hoje desajustados, tendo em conta a evolução económica e social registada e respectivas repercussões neste sector de actividade.

Por outro lado, a União Europeia tem vindo a assumir cada vez maior protagonismo na área alimentar, impondo aos Estados membros a adopção de medidas e de mecanismos uniformes de exercício e de controlo desta actividade económica, através dos seus regulamentos e directivas, os primeiros de aplicação directa e imediata no nosso ordenamento jurídico.

Assim, em articulação e em consonância com as orientações comunitárias sobre a matéria, sem descurar as preocupações de simplificação e de agilização de processos e procedimentos que tem caracterizado a função normativa do XVII Governo Constitucional, estabelecem-se as características gerais e específicas de cada tipo de estabelecimento, conceitos e princípios a obedecer na instalação, na modificação e no funcionamento dos estabelecimentos de restauração ou de bebidas. Foram ouvidos os órgãos de Governo próprio das Regiões Autónomas e a Associação Nacional de Municípios Portugueses.

Assim:

Ao abrigo do disposto no artigo 5.º do Decreto-Lei n.º 234/2007, de 19 de Junho, e nos termos da alínea c) do artigo 199.º da Constituição, o Governo decreta o seguinte:

CAPÍTULO I

Disposições gerais

Artigo 1.º

Objecto

O presente decreto regulamentar estabelece os requisitos específicos relativos às instalações, funcionamento e regime de classificação de estabelecimentos de restauração ou de bebidas.

Artigo 2.º

Âmbito de aplicação

O presente decreto regulamentar aplica-se aos estabelecimentos de restauração ou de bebidas, sem prejuízo da demais legislação aplicável, nomeadamente relativa a:

- a) Edificação do estabelecimento, incluindo os regimes especiais de segurança contra incêndio, emissão de fumo e ruído, acesso a fumadores e a utentes com deficiências e ou mobilidade condicionada;
- b) Licenciamento do estabelecimento tendo em conta as actividades desenvolvidas no mesmo, designadamente quando se trata de estabelecimento que disponha de zona de fabrico próprio com potência eléctrica contratada superior a 50 kVA, ou de espaço de esplanada com ocupação da via pública;
- c) Condições técnico-funcionais relativas ao tratamento, higiene e salubridade dos géneros alimentícios;
- d) Gestão de resíduos;
- e) Sistemas e actividades de segurança privada em estabelecimentos de restauração ou de bebidas que disponham de espaços ou salas destinados a dança ou onde habitualmente se dance, e regras relativas à realização de espectáculos e divertimentos públicos;

f) Organização de serviços e prescrições mínimas de segurança e saúde nos locais de trabalho e outras regras de segurança, higiene e saúde pública aplicáveis aos utentes.

CAPÍTULO II

Dos requisitos dos estabelecimentos de restauração ou de bebidas

SECÇÃO I

Dos requisitos das instalações

Artigo 3.º

Infra-estruturas

1 - Os estabelecimentos de restauração ou de bebidas devem possuir infra-estruturas básicas de fornecimento de água, gás, electricidade e rede de esgotos com as respectivas ligações às redes gerais.

2 - Sempre que não exista rede pública de abastecimento de água, os estabelecimentos de restauração ou de bebidas devem dispor de reservatórios de água próprios com capacidade suficiente para satisfazer as necessidades correntes dos serviços que prestam.

3 - Para efeitos do número anterior, a captação e a reserva de água devem possuir adequadas condições de protecção sanitária e o sistema ser dotado dos processos de tratamento requeridos para potabilização da água ou para a manutenção dessa potabilização, de acordo com as normas de qualidade da água para consumo humano definidas na legislação aplicável, devendo para o efeito ser efectuadas análises físico-químicas e microbiológicas por entidade devidamente credenciada, de acordo com o disposto no Decreto-Lei n.º 306/2007, de 27 de Agosto.

4 - As áreas do estabelecimento, circundantes e de acesso ao mesmo devem apresentar-se livres e limpas, com pavimentação apropriada à não estagnação de águas, e devidamente conservadas.

Artigo 4.º

Área de serviço

1 - A área de serviço compreende as zonas de recepção e armazenagem de géneros alimentícios, cozinha, copa e zona de fabrico, bem como os vestiários e instalações sanitárias destinadas ao uso do pessoal.

2 - A área de serviço é de acesso reservado ao pessoal do estabelecimento, sendo estritamente proibida a entrada e permanência de animais vivos nas zonas que a integram.

3 - Nos estabelecimentos de restauração ou de bebidas, a área de serviço deve estar completamente separada da área destinada ao público e instalada de forma a evitar-se a propagação de fumos e cheiros.

4 - Os estabelecimentos de restauração e bebidas devem ser dotados de equipamentos que permitam assegurar a separação dos resíduos na origem de forma a promover a sua valorização por fluxos e fileiras.

5 - As zonas integrantes da área de serviço devem obrigatoriamente observar os requisitos gerais e específicos aplicáveis às instalações do sector alimentar nos termos previstos na legislação nacional e comunitária em vigor.

6 - Quando existente e em funcionamento, o sistema de climatização deve ser regulado no sentido de estabilizar a temperatura média do ambiente a cerca de 22º C, admitindo-se uma variação negativa ou positiva de 3º C, devendo o equipamento manter-se em bom estado de higiene e de conservação.

Artigo 5.º

Zonas integradas

1 - Nos estabelecimentos de restauração ou de bebidas as zonas de serviço que compõem a área de serviço podem estar integradas, desde que o circuito adoptado e equipamentos utilizados garantam o fim específico a que se destina cada zona, e não seja posta em causa a higiene e segurança alimentar.

2 - Nas salas de refeição dos estabelecimentos de restauração podem existir zonas destinadas à confecção de alimentos, desde que o tipo de equipamentos utilizados e a qualidade da solução adoptada não ponha em causa a segurança e a higiene alimentar.

3 - Nos estabelecimentos de bebidas em que sejam servidos produtos confeccionados ou pré-confeccionados, nos termos previstos no n.º 3 do artigo 14.º, devem existir os equipamentos adequados, nomeadamente, microondas, forno, chapa, sistema de exaustão fritadeira eléctrica, torradeira, máquina de café, máquina de sumos e outros equiparados.

Artigo 6.º

Cozinhas, copas e zonas de fabrico

1 - A zona de cozinha corresponde à zona destinada à preparação e confecção de alimentos, podendo também destinar-se ao respectivo empratamento e distribuição.

2 - A copa limpa corresponde à zona destinada ao empratamento e distribuição do serviço, podendo também dar apoio na preparação de alimentos, e a copa suja corresponde à zona destinada à lavagem de louças e de utensílios.

3 - A zona de fabrico corresponde ao local destinado à preparação, confecção e embalagem de produtos de pasteleria, padaria ou de gelados.

4 - As cozinhas, as copas e as zonas de fabrico devem estar equipadas com lavatórios e torneiras com sistema de accionamento não manual destinadas à higienização das mãos, podendo existir apenas uma torneira com aquele sistema na cuba de lavagem da copa suja, quando se trate de zonas contíguas ou integradas.

5 - As prateleiras, mesas, balcões e bancadas das cozinhas e zonas de fabrico devem ser de material liso, resistente, lavável e impermeável, e os talheres e todos os utensílios para a preparação dos alimentos devem ser de fácil lavagem e ser mantidos em bom estado de higiene e conservação.

6 - Nas cozinhas deve, preferencialmente, existir uma zona de preparação distinta da zona de confecção.

7 - A cozinha deve ser próxima das copas, devendo ambas ser instaladas de forma a permitir uma comunicação rápida com as salas de refeição com trajectos diferenciados para sujos e limpos, sempre que possível, e através de acessos verticais quando o trajecto envolver mais de um piso.

8 - Na copa suja deve existir pelo menos uma cuba de lavagem equipada com água quente e fria e máquina de lavar a loiça.

Artigo 7.º

Vestiários e instalações sanitárias destinadas ao uso do pessoal

1 - Na área de serviço devem existir locais reservados ou armários para guarda de roupa e bens pessoais dos trabalhadores.

2 - Os estabelecimentos de restauração ou de bebidas devem dispor de instalações sanitárias destinadas ao uso do pessoal, separadas das zonas de manuseamento de alimentos, dotadas de lavatórios com sistema de accionamento de água não manual e, sempre que possível, com sanitários separados por sexos.

3 - A existência de instalações sanitárias destinadas ao uso do pessoal não é obrigatória:

a) Nos estabelecimentos integrados em área comercial, empreendimento turístico ou habitacional que disponha de instalações reservadas, equipadas e adequadas ao uso do pessoal do estabelecimento;

b) Nos estabelecimentos com área total igual ou inferior a 100 m², desde que as instalações sanitárias destinadas ao público observem os requisitos exigidos para as instalações do pessoal, previstos no número anterior.

Artigo 8.º

Fornecimentos

Sempre que não exista entrada de serviço, os fornecimentos devem fazer-se fora dos períodos em que o estabelecimento esteja aberto ao público ou, não sendo possível, nos períodos de menor frequência.

Artigo 9.º

Área destinada aos utentes

1 - A área destinada aos utentes do estabelecimento corresponde ao espaço reservado ao público que compreende as salas de refeição, zona de acolhimento e de recepção, bar, balcão, bengaleiro, instalações sanitárias e, quando existentes, as esplanadas e as salas ou espaços destinados a dança e ou espectáculo.

2 - As zonas destinadas aos utentes devem manter-se em bom estado de higiene e conservação e dispor de ventilação natural e ou artificial capaz de garantir uma adequada renovação do ar e a eliminação de fumos e cheiros.

3 - Quando existente e em funcionamento, o sistema de climatização deve ser regulado no sentido de estabilizar a temperatura média do ambiente a cerca de 22º C, admitindo-se uma variação negativa ou positiva de 3º C, devendo o respectivo equipamento manter-se em bom estado de higiene e conservação.

4 - As zonas destinadas aos utentes devem cumprir todas as regras em matéria de acessibilidades a pessoas com deficiências e ou mobilidade condicionada, quando aplicáveis.

Artigo 10.º

Instalações sanitárias destinadas a utentes

1 - As instalações sanitárias destinadas aos utentes devem encontrar-se no interior do estabelecimento, separadas das salas de refeição e das zonas de manuseamento de alimentos.

2 - As instalações sanitárias destinadas aos utentes devem dispor dos equipamentos e utensílios necessários à sua cómoda e eficiente utilização e ser mantidas em permanente bom estado de higiene e conservação.

3 - As instalações sanitárias não podem ter acesso directo com as zonas de serviço, salas de refeição ou salas destinadas ao serviço de bebidas, devendo ser instaladas de forma a garantir o seu necessário isolamento do exterior.

4 - Nos estabelecimentos com capacidade igual ou superior a 25 lugares, as instalações sanitárias são obrigatoriamente separadas por sexo e devem dispor de retretes em cabines individualizadas e lavatórios em número adequado à capacidade do estabelecimento.

5 - A existência de instalações sanitárias destinadas aos utentes não é exigível:

a) Aos estabelecimentos integrados em área comercial ou empreendimento turístico que disponha de instalações sanitárias comuns que preencham os requisitos previstos nos n.os 1 e 2;

b) Aos estabelecimentos que confeccionem refeições para consumo exclusivo fora do estabelecimento.

SECÇÃO II

Dos requisitos de funcionamento

Artigo 11.º

Tipologia e designação

1 - Os estabelecimentos devem adoptar a tipologia que mais se adequa ao serviço que prestam.

2 - Sem prejuízo do disposto no artigo 13.º do Decreto-Lei n.º 234/2007, de 19 de Junho, os estabelecimentos de restauração ou de bebidas podem usar qualquer designação consagrada nacional ou internacionalmente pelos usos da actividade que exerçam, em função do serviço ou serviços que se destinem a prestar.

Artigo 12.º

Licenciamento

1 - As disposições relativas ao processo de licenciamento dos empreendimentos turísticos aplicam-se aos estabelecimentos de restauração ou de bebidas que deles façam parte integrante.

2 - As disposições relativas ao processo de licenciamento dos estabelecimentos de comércio aplicam-se às secções acessórias de restauração ou de bebidas que deles façam parte integrante.

3 - O previsto nos números anteriores não dispensa o cumprimento dos requisitos específicos relativos à instalação, modificação e funcionamento dos estabelecimentos, previstas no Decreto-Lei n.º 234/2007, de 19 de Junho, e do presente decreto regulamentar.

4 - Os estabelecimentos que pretendam confeccionar alimentos devem necessariamente licenciar-se como estabelecimentos de restauração.

5 - Os estabelecimentos que pretendam servir alimentos confeccionados no exterior por operador do sector alimentar, podem optar por licenciar-se como estabelecimentos de restauração ou como estabelecimentos de bebidas.

Artigo 13.º

Serviço nos estabelecimentos de restauração

1 - O serviço prestado nos estabelecimentos de restauração consiste, essencialmente, na confecção e fornecimento de alimentação, acompanhado ou não de bebidas, com ou sem fabrico de padaria, pastelaria ou gelados.

2 - O serviço de restauração é prestado directamente aos utentes no estabelecimento, em lugares sentados ou em pé, ou através da entrega de alimentação e bebidas devidamente acondicionadas, no estabelecimento ou ao domicílio.

Artigo 14.º

Serviço nos estabelecimentos de bebidas

1 - O serviço prestado nos estabelecimentos de bebidas consiste, essencialmente, no fornecimento de bebidas directamente aos utentes, em lugares sentados ou em pé, acompanhadas ou não de produtos de cafetaria, padaria, pastelaria ou de gelados.

2 - Os estabelecimentos de bebidas com fabrico de padaria, pastelaria ou gelados devem dispor de secções de fabrico próprias.

3 - Os estabelecimentos de bebidas que não disponham de zona de fabrico, apenas podem operar com produtos confeccionados ou pré-confeccionados, acabados ou que possam ser acabados no estabelecimento, através de equipamentos adequados, designadamente os previstos no n.º 3 do artigo 5.º

Artigo 15.º

Condições gerais de funcionamento

1 - Os estabelecimentos de restauração ou de bebidas devem possuir o equipamento, o mobiliário e os utensílios necessários ao tipo e às características do serviço que se destinam a prestar, devendo apresentar-se permanentemente limpos e arrumados.

2 - Os estabelecimentos devem dispor de telefone com ligação permanente ao exterior, através de rede fixa ou móvel.

3 - Nos serviços prestados nos estabelecimentos de restauração ou de bebidas deve observar-se o seguinte:

a) Na confecção das refeições só podem utilizar-se produtos em perfeito estado de conservação e salubridade;

b) Os alimentos e produtos de pastelaria e semelhantes destinados ao público devem estar colocados em vitrinas, expositores ou outros equipamentos com ventilação e à temperatura adequada, de forma a impedir o contacto directo do público com aqueles, excepto tratando-se de serviço de self-service e de buffet, e a permitir a manutenção da salubridade e o seu resguardo de insectos ou de outras fontes de contaminação;

c) Quando não estejam embalados, os produtos alimentares devem ser manuseados com luvas ou por meio de pinças, colheres, garfos, facas, pás ou outros utensílios de material de fácil lavagem e que se apresentem devidamente higienizados;

d) Só podem ser fornecidos géneros alimentícios e bebidas que estejam dentro dos respectivos prazos de validade para consumo.

Artigo 16.º

Informações

1 - Junto à entrada dos estabelecimentos de restauração ou de bebidas devem afixar-se, em local destacado, as seguintes indicações:

- a) O nome, a entidade exploradora, o tipo e a capacidade máxima do estabelecimento;
- b) A existência de livro de reclamações;
- c) Qualquer restrição de acesso ou permanência no estabelecimento decorrente de imposição legal ou normas de funcionamento do próprio estabelecimento, designadamente relativas à admissão de menores e fumadores;
- d) Restrição à admissão de animais, exceptuando os cães de assistência;
- e) Símbolo internacional de acessibilidades, quando aplicável;
- f) O horário de funcionamento, período de encerramento semanal ou anual;
- g) A lista de produtos disponíveis no estabelecimento e respectivos preços;
- h) O tipo de serviço prestado, designadamente, serviço de mesa, self-service ou misto;
- i) A exigência de consumo ou despesa mínima obrigatória, quando existente, nos estabelecimentos com salas ou espaços destinados a dança ou espectáculo.

2 - O disposto no número anterior não prejudica o cumprimento de normas específicas que obriguem a informação a ser visível do exterior.

3 - A informação referida na alínea i) do n.º 1 é obrigatoriamente visível do exterior do estabelecimento.

4 - Sem prejuízo do disposto nos números anteriores, podem ser afixadas nos estabelecimentos outras informações consideradas relevantes para o público em geral, designadamente línguas faladas, existência de sistema de climatização, especialidades da casa, classificação ou distinções atribuídas ao estabelecimento.

Artigo 17.º

Lista de preços

1 - Nos estabelecimentos de restauração deve existir ao dispor dos utentes uma lista de preços, obrigatoriamente redigida em português, com as indicações seguintes:

- a) A existência de couvert, respectiva composição e preço;
- b) Todos os pratos, produtos alimentares e bebidas que o estabelecimento forneça e respectivos preços.

2 - Nas zonas turísticas, designadamente nos centros históricos das cidades, marinas e apoios de praia, a lista referida no número anterior deve ser redigida também em língua inglesa ou noutra língua oficial da União Europeia.

3 - Quando o estabelecimento dispuser de equipamento adequado para o efeito, a lista referida no n.º 1 deve ser redigida em braille de modo a facilitar informação a utentes cegos e amblíopes.

Artigo 18.º

Capacidade do estabelecimento

O número máximo de lugares dos estabelecimentos é calculado em função da área destinada ao serviço dos utentes, deduzida da área correspondente aos corredores de circulação obrigatórios, nos termos seguintes:

- a) Nos estabelecimentos com lugares sentados, 0,75 m² por lugar;
- b) Nos estabelecimentos com lugares de pé, 0,50 m² por lugar;
- c) Não se considera área destinada aos utentes, para efeitos exclusivos do disposto nas alíneas anteriores, as zonas de recepção, incluindo sala de espera;
- d) Nos estabelecimentos que disponham de salas ou espaços destinados a dança, estas não podem exceder 90 % da área destinada aos utentes.

Artigo 19.º

Pessoal de serviço

1 - Os estabelecimentos de restauração ou de bebidas devem dispor do pessoal necessário à correcta execução do serviço, de acordo com a sua capacidade, devendo o atendimento de utentes fazer-se com a adequada correcção e eficiência.

2 - Em todos os estabelecimentos os responsáveis e restante pessoal devem cumprir os preceitos elementares de higiene pessoal, nomeadamente no que respeita:

- a) Ao uso de vestuário adequado, roupas e calçado, em perfeito estado de limpeza;
- b) Ao uso de toucas ou de outro tipo de protecção para o cabelo pelo pessoal que manipula os alimentos;
- c) À lavagem de mãos antes do início dos períodos de serviço e após utilização dos sanitários por todo o pessoal do estabelecimento, sempre que necessário e sempre que se mude de tarefa ou actividade pelo pessoal que manuseia, prepara ou confecciona os alimentos;
- d) À prevenção de hábitos pessoais susceptíveis de pôr em causa a higiene e salubridade dos alimentos.

CAPÍTULO III

Regime de classificação

Artigo 20.º

Classificação voluntária

A adopção de uma classificação com vista à diferenciação dos estabelecimentos de restauração ou de bebidas é voluntária e da responsabilidade exclusiva das associações e agentes do sector.

CAPÍTULO IV

Fiscalização

Artigo 21.º

Fiscalização e cooperação

1 - Nos termos do disposto no artigo 20.º do Decreto-Lei n.º 234/2007, de 19 de Junho, compete aos médicos que desempenham as funções de autoridades de saúde vigiar e fiscalizar o nível sanitário dos estabelecimentos de restauração e bebidas de maneira a evitar situações de grave risco para a saúde pública, de acordo com o estipulado na base xix da Lei n.º 48/90, de 24 de Agosto.

2 - As competências de fiscalização referidas no número anterior são exercidas em cooperação com as demais entidades com competências de fiscalização no sector.

CAPÍTULO V

Disposições finais e transitórias

Artigo 22.º

Estabelecimentos de restauração e de bebidas em funcionamento

1 - Os estabelecimentos de restauração ou de bebidas existentes à data da entrada em vigor do presente decreto regulamentar dispõem do prazo de seis meses para se adaptarem e darem cumprimento aos requisitos estabelecidos no presente decreto regulamentar.

2 - Os estabelecimentos em funcionamento que, à data da entrada em vigor do presente decreto regulamentar, estejam classificados como restaurantes típicos ou estabelecimentos de luxo, mantêm as respectivas classificações por um prazo de cinco anos, findo o qual não podem ostentar e ou publicitar a classificação atribuída ao abrigo do regime anterior.

Artigo 23.º

Norma revogatória

É revogada a Portaria n.º 255/84, de 19 de Abril.

Artigo 24.º

Entrada em vigor

O presente decreto regulamentar entra em vigor 30 dias após a data da sua publicação.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 18 de Setembro de 2008. - José Sócrates Carvalho Pinto de Sousa - Rui Carlos Pereira - Alberto Bernardes Costa - Francisco Carlos da Graça Nunes Correia - Manuel António Gomes de Almeida de Pinho - Jaime de Jesus Lopes Silva - Ana Maria Teodoro Jorge - Jorge Miguel de Melo Viana Pedreira.

Promulgado em 19 de Novembro de 2008.

Publique-se.

O Presidente da República, Aníbal Cavaco Silva.

Referendado em 21 de Novembro de 2008.

O Primeiro-Ministro, José Sócrates Carvalho Pinto de Sousa.