



INSTITUTO POLITÉCNICO DE COIMBRA
ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA

Mestrado em Engenharia Alimentar
Relatório de Estágio Profissionalizante

**CARACTERIZAÇÃO DO DEPARTAMENTO
DE HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR
DA ASSOCIAÇÃO COMERCIAL E
INDUSTRIAL DA FIGUEIRA DA FOZ**

Natércia Maria de Sousa Lopes – nº 21323001

Coimbra
2014



INSTITUTO POLITÉCNICO DE COIMBRA
ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA

Mestrado em Engenharia Alimentar
Relatório de Estágio Profissionalizante

**CARACTERIZAÇÃO DO DEPARTAMENTO
DE HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR
DA ASSOCIAÇÃO COMERCIAL E
INDUSTRIAL DA FIGUEIRA DA FOZ**

Orientador: Professor João Noronha

Local de Estágio: ACIFF – Associação Comercial e Industrial da Figueira da Foz

Período de Estágio – 2 Janeiro a 2 Julho 2014

Natércia Maria de Sousa Lopes – nº 21323001

Coimbra
2014

Este Relatório de Estágio Profissionalizante foi elaborado expressamente para a obtenção de grau de Mestre de acordo com o despacho nº 2032/2014 de 7 de Fevereiro de 2014, referente ao Regulamento do Ciclo de Estudos conducente à obtenção do grau de Mestre do Instituto Politécnico de Coimbra.

AGRADECIMENTOS

A concretização deste trabalho e o esforço nele despendido teria sido inglório sem o estímulo e a colaboração de todos aqueles que comigo o partilharam.

Gostaria de expressar a minha gratidão a todos os que, de alguma forma, me ajudaram na concretização deste trabalho, nomeadamente:

Ao Professor João Noronha por ter sido o impulsionador da minha decisão de me candidatar ao Mestrado em Engenharia Alimentar, que agora culmina com a realização deste trabalho. Agradeço também a sua disponibilidade na orientação do estágio, e ajuda na elaboração deste relatório, tendo estado sempre disponível para me receber.

A todos os colaboradores da ACIFF pela colaboração, apoio, simpatia e amizade proporcionada.

Agradecimento especial à minha família, em especial ao meu “namorado”, por tornarem possível a minha realização a nível pessoal, e suportarem todos os momentos que dediquei a este trabalho em vez de desfrutar da sua companhia.

A todos os que sempre me apoiaram e me deram força para levar avante os meus projectos, bem como a todos aqueles que, de forma directa ou indirecta, contribuíram para a conclusão do meu curso.

A todos, sinceramente, MUITO OBRIGADA.

RESUMO

Com a realização deste relatório, pretende-se dar a conhecer, um pouco, a Associação Comercial e Industrial da Figueira da Foz (ACIFF), perceber como funciona o seu Departamento de Higiene e Segurança Alimentar e elencar as tarefas desenvolvidas neste departamento durante o período em que decorreu o estágio.

A Associação Comercial e Industrial da Figueira da Foz (ACIFF) é uma instituição com 179 anos, que surge em 1835 para promover o desenvolvimento do tecido empresarial, e consequentemente o desenvolvimento económico e social da sua área de actuação.

Para isso, e no sentido da defesa dos interesses das empresas, ao longo dos tempos a ACIFF foi-se organizando em departamentos, de forma a dar mais e melhores respostas aos desafios que as empresas vão apresentando.

A funcionar desde 2004 existe o departamento de Higiene e Segurança Alimentar, que surgiu para dar resposta às empresas do sector alimentar, no sentido do cumprimento de todas as obrigações legais que lhes são impostas.

Este estágio foi realizado num dos departamentos da ACIFF – Departamento de Higiene e Segurança Alimentar, que entre muitas outras, tem como principal actividade a consultoria nesta mesma área, mais precisamente na área do HACCP.

É através de auditorias internas que as empresas vêem os seus procedimentos serem analisados, tendo sempre como base todas as imposições legais, no sentido da correcção e melhoria da qualidade do produto/serviço, e com vista à satisfação do seu cliente.

Palavras chave: ACIFF, segurança alimentar, HACCP, auditorias

ABSTRACT

With the completion of this report is intended to inform, rather, the Commerce and Industry Association of Figueira da Foz (ACIFF), notice how your Department of Food Hygiene and Safety function and rank the tasks undertaken in this department during the period they took the stage.

The Industrial and Commercial Association of Figueira da Foz (ACIFF) is an institution of 179 years, which arises in 1835 to promote the development of the business, and consequently the social and economic development of its area of operation.

For this, and in the sense of defending the interests of business, over time the ACIFF was organizing itself into departments, to give more and better answers to the challenges that companies will presenting.

Operating since 2004 there is a department of Hygiene and Food Safety, which arose in response to food businesses, towards fulfillment of all legal obligations imposed upon them.

This stage was carried out in the departments of ACIFF - Department of Food Hygiene and Safety, which among many others, has as main activity the same advice in this area, specifically in the area of HACCP.

It is through internal audits that companies have their procedures are analyzed, having as basis all legal requirements, towards the correction and improvement of the quality of the product / service, and for the satisfaction of their client.

Keywords: ACIFF, food safety, HACCP, audits

CONCLUSÃO	32
BIBLIOGRAFIA	33
MEDIAGRAFIA	35
ANEXOS	36
Anexo I – Corpos Sociais da ACIFF.....	37
Anexo II – Folheto de apresentação da ACIFF.....	39
Anexo III – Protocolos.....	43
Anexo IV – Ficha de verificação de pré-requisitos.....	46
Anexo V – Modelo de relatório	55
Anexo VI – Exemplos de boletins analíticos	57

LISTA DE ABREVIATURAS

ACIFF – Associação Comercial e Industrial da Figueira da Foz

BTE – Boletim do Trabalho e Emprego

GE – Gabinete Empresa

CEC/ CCIC – Conselho Empresarial do Centro/ Câmara de Comércio e Indústria do Centro

HACCP – Hazard Analysis Critical Control Point

DGERT – Direcção Geral de Emprego e das Relações de Trabalho

PCC – Ponto Crítico de Controlo

OAU – Óleos Alimentares Usados

INTRODUÇÃO

A Associação Comercial e Industrial da Figueira da Foz (ACIFF) é uma instituição com 179 anos de história criada por empresários, e para os empresários.

Tendo em vista uma melhor resposta às necessidades das empresas, a ACIFF foi organizando a sua estrutura interna funcional em vários departamentos. Hoje, a estrutura técnica da ACIFF está organizada em cinco departamentos:

- gabinete Empresa
- gabinete de Segurança e Saúde no Trabalho
- gabinete Jurídico
- gabinete de Formação
- gabinete de Dinamização Empresarial.

O departamento de Higiene e Segurança Alimentar da ACIFF foi criado em 2004, com o objectivo de proporcionar às empresas do sector alimentar todos os meios necessários para cumprir a legislação relativa à implementação de procedimentos de segurança alimentar, impostos pelo Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril.

Este Regulamento refere a obrigatoriedade de os operadores de empresas do sector alimentar, públicas ou privadas, criarem e aplicarem procedimentos de segurança dos géneros alimentícios, baseados nos princípios HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo) – obrigatório a partir de Janeiro de 2006.

De entre todas as suas funções, o técnico do departamento de Higiene e Segurança Alimentar tem como principal actividade a realização de auditorias internas, no sentido de prestar informações e esclarecimentos a todos os empresários, sobre a legislação e as normas gerais de higiene a que devem estar sujeitos os géneros alimentícios.

Durante o período de estágio foram auditadas mais de uma centena de empresas, essencialmente na área do comércio (por grosso e a retalho) e da restauração e/ou bebidas.

PARTE I – APRESENTAÇÃO DA INSTITUIÇÃO/ACIFF

A Associação Comercial da Figueira foi fundada a 26 de Maio de 1835, cerca de um ano depois das Associações Comerciais de Lisboa e Porto, sendo portanto a 3ª mais antiga do País.

O aparecimento precoce desta Associação deve-se ao facto da Figueira da Foz estar situada na zona Centro, ter boas condições naturais e um porto marítimo que funcionava como principal via de comunicação.

Até 27 de Novembro de 1915 mantém esta designação, data em que estatutariamente passa a Associação Comercial e Industrial da Figueira da Foz, sendo os seus estatutos homologados pelo então Ministro do Fomento, Dr. Bernardino Machado.

Correndo o ano de 1940, e pelo alvará da Secretaria de Estado das Corporações e Segurança Social, é transformada em Grémio do Comércio da Figueira da Foz e, mais tarde, com as alterações políticas do 25 de Abril de 1974 e a extinção corporativa, retomou novamente a denominação de **Associação Comercial e Industrial da Figueira da Foz (ACIFF)**, nome que mantém até hoje, com novos estatutos aprovados e publicados no BTE nº 31 de 22/8/77.

Em 1991, foi-lhe reconhecido o estatuto de "utilidade pública", por despacho de sua Excelência o Primeiro-ministro, conforme consta do Diário da República nº 30, IIª Série, de 5 de Fevereiro de 1991.

Tal como consta dos Estatutos por que se rege, esta entidade de direito privado pretende, entre outras coisas, contribuir para o harmónico desenvolvimento das diferentes actividades económicas, com particular importância dos sectores do comércio e serviços, em conformidade com os seus interesses e os da economia nacional, com o objectivo da promoção e defesa dos seus associados e da região onde se inserem.

Sendo actualmente uma Associação Empresarial (*ver Anexo I*) de cariz regional e sem fins lucrativos, com sede no Largo Prof. Vítor Guerra, nº 3, na cidade da Figueira da Foz (*Figura 1*), abrange toda a área dos Concelhos que constituem o Baixo Mondego, designadamente Figueira da Foz, Montemor-o-Velho, Cantanhede, Mira, Coimbra, Soure, Condeixa-a-Nova e Penacova (*ACIFF, 2014*).



Figura 1 – Vista exterior da Associação Comercial e Industrial da Figueira da Foz

Durante estes 179 anos a sua actividade foi considerável, beneficiando não só o concelho como a região em que se insere, assumindo um papel fortemente interventivo no desenvolvimento urbano, local e regional, tendo sempre como princípio orientador a representação dos interesses dos seus associados a nível local, regional e nacional.

A intervenção e responsabilidade da ACIFF tem vindo a aumentar significativamente, através do crescente conjunto de serviços prestados – formação profissional, apoio aos empresários, fomento do empreendedorismo e da iniciativa empresarial que permite fortalecer e diversificar a estrutura económica da Região (*exemplo*: participação na criação e desenvolvimento da IEFF - Incubadora de Empresas da Figueira da Foz - localizada no Parque Industrial e inaugurada em Junho 2006), aconselhamento jurídico, segurança e saúde no trabalho, higiene e segurança alimentar, entre outros.

Inicialmente, os interesses da ACIFF eram sobretudo comerciais, no entanto o seu âmbito de actuação foi alargado, passando a integrar os sectores industriais, serviços, turismo, e mais recentemente a construção civil e imobiliário.

Actualmente o universo associativo desta Associação traduz-se em cerca de 835 associados. O comércio é o sector mais representativo, apesar de ser a indústria a que mais contribui para a criação de riqueza e postos de trabalho. De salientar a importância do sector do turismo, dada a tradição turística da Figueira da Foz. Apesar da maioria dos associados serem micro e pequenas empresas, temos

vindo a assistir a um aumento do número de associados com maior número de empregados (ACIFF, 2007).

1 - PRINCIPAIS SERVIÇOS DA ACIFF

A missão da ACIFF é promover o desenvolvimento do comércio, indústria e serviços, contribuindo de forma harmoniosa e integrada para o desenvolvimento económico e social da sua área de actuação.

Assim, cabe à ACIFF o desenvolvimento de um conjunto de acções, designadamente de prestação de serviços à comunidade empresarial nos domínios da informação e apoio às empresas, consultoria, formação profissional, promoção de negócios e investimentos, defesa dos interesses e representação dos associados, reforçando o papel do associativismo empresarial.

No sentido da defesa dos interesses das Empresas e de oferecer serviços que potenciem a sua competitividade, a ACIFF encontra-se organizada em vários departamentos de forma a facilitar o acesso às oportunidades que Organizações e Organismos Estatais de apoio à actividade empresarial disponibilizam (ACIFF, 2013).

1.1 – GABINETE EMPRESA

O gabinete Empresa (GE) integra a rede de gabinetes de apoio à actividade empresarial promovidos pelo Conselho Empresarial de Centro/ Câmara de Comércio e Industria do Centro (CEC/ CCIC), desde 2005.

Este gabinete visa proporcionar informações e serviços úteis às empresas e potenciais empreendedores no domínio da inovação, empreendedorismo, competitividade, informação e afirmação Regional, que constituem uma forma de dinamizar a estrutura empresarial da região, o acesso à informação e à partilha de redes de informação de cariz nacional e europeia.

As principais actividades desenvolvidas pelo GE são:

- apoio ao empreendedorismo e à criação de empresas
- incentivo à promoção e desenvolvimento da actividade empresarial

- divulgação da legislação relevante para o exercício da actividade nos diversos sectores
- promoção da gestão e cooperação empresarial
- sistemas de incentivos e apoio ao investimento nas empresas
- divulgação de oportunidades de negócio
- promoção (*em estreita ligação com os restantes serviços da associação*) de acções de esclarecimento dos mais variados temas da actualidade empresarial, bem como a divulgação de informação relevante junto dos seus associados
- parcerias para potenciar o desenvolvimento da actividade económica
- acesso a informação e partilha de redes de informação de cariz nacional e europeu.

O GE obteve a renovação da Certificação de Qualidade pelo referencial normativo ISO 9001:2008, no ano de 2013, garantindo assim que o desenvolvimento da sua actividade assenta em elevados padrões de qualidade: a satisfação do cliente e a melhoria contínua dos seus processos.

1.1.1 – Serviço de Atendimento/ Secretaria

O serviço de Atendimento/ Secretaria é considerado uma “*porta de entrada*” e o “*rosto*” da Associação, onde os empresários se podem dirigir para colocar questões relacionadas com a actividade empresarial, empreendedorismo, formação, e restantes serviços prestados pela ACIFF.

Neste serviço são devidamente atendidos e/ ou encaminhados de acordo com as questões colocadas, em assuntos tão diversos como:

- horários de funcionamento de estabelecimentos comerciais
- venda de livros de reclamações
- venda e disponibilização de dísticos de afixação obrigatória
- registo no Cadastro Comercial
- Licenciamento Zero - preenchimento de formulários de abertura, modificação e encerramento de estabelecimentos e também de instalação de equipamentos/ ocupação de via pública
- preenchimento de horários de trabalho e de viaturas

- pedido de adesão ao sistema Verdoreca (separação correcta e obrigatória de lixos – ecoponto, com emissão de Certificado)
- tabelas de preços
- informações sobre legislação aplicável às mais diversas actividades
- esclarecimento de questões laborais e contratos colectivos de trabalho
- condições e inscrição de novos associados
- informações sobre programas de formação em curso
- informações sobre os serviços de Medicina, Segurança no Trabalho e Segurança Alimentar
- recebimento de Contribuições para a Segurança Social.

1.2 – GABINETE DE SEGURANÇA E SAÚDE NO TRABALHO

Tornar os locais de trabalho mais seguros e saudáveis é hoje um desígnio assumido pelos empregadores, como factor essencial para a melhoria da competitividade. Mais do que cumprir as imposições legais, é fundamental criar as condições para promover a segurança e saúde nos locais de trabalho, para que os colaboradores se sintam mais motivados e, assim, mais produtivos.

Para o cumprimento dos objectivos a que se propõe, a ACIFF mantém uma equipa de profissionais que interage com as empresas, no sentido de encontrar as soluções que minimizem os riscos inerentes à actividade profissional desenvolvida pelos trabalhadores.

O contributo da ACIFF para o cumprimento das normas obrigatórias em matéria de Segurança e Saúde no Trabalho, e também na área da Segurança Alimentar, em todos os sectores de actividade económica e empresarial, traduz-se pela manutenção da equipa de profissionais acima referida que inclui a colaboração de dois médicos com especialização em Medicina do Trabalho, um enfermeiro qualificado, dois técnicos com formação superior na área da Segurança no Trabalho, um técnico com formação superior na área da Segurança Alimentar, e pela disponibilidade de instalações e de equipamento adequado ao exercício destas actividades.

1.2.1 – Saúde no Trabalho

Na prestação deste serviço ao empresário, os profissionais afectos a esta área têm como principais tarefas:

- elaboração do Plano de Vigilância da Saúde
- realização de exames médicos
- emissão das fichas de aptidão médica
- organização e manutenção dos registos clínicos do trabalhador.

1.2.2 – Segurança no Trabalho

O gabinete de Segurança do Trabalho da ACIFF tem assumido um papel activo de parceria com as empresas dos diversos sectores de actividade, através da prestação de serviços técnicos devidamente ajustados às suas necessidades.

Os técnicos de Segurança no Trabalho, têm como actividades:

- organização do serviço de Segurança no Trabalho
- diagnósticos de Segurança no Trabalho
- identificação e avaliação dos riscos profissionais
- implementação do plano de prevenção de riscos profissionais
- acções de controlo das medidas implementadas
- promoção de acções de formação, informação e consulta dos trabalhadores
- colaboração no preenchimento do *Relatório Único* (a regulamentação do Código do Trabalho criou uma obrigação única, a cargo dos empregadores, de prestação anual de informação sobre a actividade social da empresa, com conteúdo e prazo de apresentação devidamente regulamentados).

1.2.3 – Segurança Alimentar

O Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril, refere a obrigatoriedade de os operadores de empresas do sector alimentar, públicas ou privadas, criarem e aplicarem procedimentos de segurança

dos géneros alimentícios, baseados nos princípios HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo) – obrigatório desde Janeiro de 2006.

De forma a proporcionar, a todas as empresas do sector alimentar, os meios necessários para cumprir a legislação relativa à implementação de procedimentos de segurança alimentar baseados nos princípios HACCP, a ACIFF dispõe de um Técnico Superior com formação na área, que tem como funções:

- prestar informações e esclarecimentos a todos os empresários, sobre a legislação e as normas gerais de higiene a que devem estar sujeitos os géneros alimentícios
- promover e apoiar a elaboração de códigos de boas práticas de higiene que se destinem a orientar as empresas do sector alimentar na observação dos requisitos de higiene, tendo em conta a legislação em vigor
- auditorias higio-sanitárias no âmbito da implementação do sistema HACCP
- recolha de amostras para análise laboratorial
- promoção de acções de formação, informação e consulta dos trabalhadores.

1.3 – GABINETE JURÍDICO

A assessoria jurídica que a ACIFF presta aos seus Associados é realizada através da consulta e do aconselhamento jurídico, após a marcação de reunião com os advogados que colaboram com a Associação.

As questões colocadas prendem-se sobretudo com a resolução de problemas ou aconselhamento nas seguintes matérias:

- questões laborais (pagamento de salários e contratos de trabalho)
- constituição e alteração de sociedades comerciais
- arrendamento comercial
- procedimentos de cobrança de dívidas.

1.4 – GABINETE DE FORMAÇÃO

O actual Código do Trabalho e a respectiva obrigatoriedade das empresas garantirem um mínimo de 35 horas anuais de formação aos seus colaboradores, leva a ACIFF a manter o seu papel no apoio e assessoria das empresas, usando a sua qualidade de instituição acreditada pela DGERT – Direcção Geral de Emprego e das Relações de Trabalho.

A ACIFF pretende continuar a sua intervenção na área da formação profissional, para que as empresas e a economia da região obtenham melhorias consolidadas no índice de produtividade e rendibilidade económica, acréscimo na qualidade dos bens e serviços produzidos e disponibilizados aos mercados, capacidade de iniciativa empresarial, acréscimo de competitividade por valorização de factores de diferenciação tecnológica e contribuir para a igualdade de oportunidades e de género.

A equipa do departamento de Formação Profissional da ACIFF tem como princípio orientador organizar-se para responder adequadamente a um público diversificado, respeitando e valorizando o perfil, as motivações e as expectativas de cada indivíduo, que procure uma oportunidade de qualificação.

Este gabinete tem como principais actividades:

- elaborar diagnósticos de necessidades de formação
- planear as intervenções formativas
- organizar e promover a formação
- acompanhar e monitorizar as actividades de formação
- acompanhar o processo de avaliação e os efeitos da formação na empresa e/ ou seus colaboradores.

1.5 – GABINETE DE DINAMIZAÇÃO EMPRESARIAL

O gabinete de Dinamização Empresarial foi criado para apoiar a criação, renovação e desenvolvimento das empresas, promovendo actividades de acompanhamento, promoção e divulgação de possibilidades de investimento.

Este gabinete desenvolve actividades como:

- criação de novas valências e reformulação dos serviços de atendimento personalizado ao associado (esclarecimento, encaminhamento, apoio)
- criação e/ou participação em espaços de confluência de interesses (debates, feiras, seminários, outros eventos) intra e inter-sectoriais que permitam o aproveitamento de sinergias do tecido económico representado
- incremento da competitividade das micro e pequenas empresas pela facilitação do acesso a infra-estruturas de apoio (salas de formação, reuniões,...) e possibilidade de recorrência aos serviços técnicos especializados da associação
- articulação e requalificação dos meios de divulgação (boletim informativo, site, facebook,...), constituindo-se como elementos essenciais no relacionamento com os associados e população em geral (*ver Anexo II*)
- criação de protocolos com entidades/ empresas externas com benefícios para associados (*ver Anexo III*).

PARTE II – CARACTERIZAÇÃO DO DEPARTAMENTO DE HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR DA ACIFF

Com este trabalho pretende-se dar a conhecer o departamento de Higiene e Segurança Alimentar, como funciona e as actividades que desenvolve junto das empresas do sector alimentar.

1 – SEGURANÇA ALIMENTAR - HACCP

A consciência para a temática da Segurança Alimentar tem crescido com a intervenção publicitada das entidades inspectoras, pressionando trabalhadores e empresários do sector alimentar para a importância da observância das regras de higiene e segurança alimentar, como garantia da minimização de riscos e manutenção de níveis de qualidade compatíveis com a responsabilidade social que a Saúde Pública implica.

A área da higiene dos géneros alimentícios tem sofrido, ultimamente, algumas alterações, nomeadamente no que diz respeito à publicação de legislação comunitária mais exigente e rigorosa.

O Regulamento (CE) n.º 852/2004, de 29 de Abril estabelece as normas relativas à higiene dos géneros alimentícios, obrigando as empresas do sector alimentar a identificar todas as fases das suas actividades e a implementar regras e procedimentos que permitam garantir a segurança dos alimentos. Este Regulamento refere a obrigatoriedade de os operadores de empresas do sector alimentar criarem e aplicarem programas de segurança dos géneros alimentícios, e processos baseados nos princípios HACCP.

O sistema HACCP, através de um conjunto de procedimentos, permite determinar os possíveis perigos de contaminação durante todas as fases da(s) sua(s) actividade(s). Este sistema permite ainda controlar os perigos através da análise dos pontos críticos de controlo (PCC) - em cada etapa de um determinado processo/actividade devem ser identificados os PCC's e criadas medidas de controlo, de forma a eliminar/minimizar o(s) perigo(s) identificado(s) (*Paster, 2007*).

O sistema compreende 7 princípios de base:

1. **Identificar os perigos e medidas preventivas** - identificar quaisquer perigos que devam ser evitados, eliminados ou reduzidos para níveis aceitáveis
2. **Identificar os pontos críticos de controlo** - identificar os pontos críticos de controlo (PCC) na fase ou fases em que o controlo é essencial para evitar ou eliminar um risco ou para reduzir para níveis aceitáveis
3. **Estabelecer limites críticos para cada medida associada a cada PCC** - estabelecer limites críticos em pontos críticos de controlo, que separem a aceitabilidade da não aceitabilidade com vista à prevenção, eliminação ou redução dos riscos identificados
4. **Monitorizar/controlar cada PCC** - estabelecer e aplicar processos eficazes de vigilância em pontos críticos de controlo
5. **Estabelecer medidas correctivas para cada caso de limite em desvio** - estabelecer medidas correctivas quando a vigilância indicar que um ponto crítico não se encontra sob controlo
6. **Estabelecer procedimentos de verificação** - estabelecer processos, a efectuar regularmente, para verificar que as medidas referidas nos princípios de 1 a 5 funcionam eficazmente
7. **Criar sistema de registo para todos os controlos efectuados** - elaboração de documentos e registos adequados à natureza e dimensão das empresas, a fim de demonstrar a aplicação eficaz das medidas referidas nos princípios 1 a 6 (*Baptista et al., 2003*).

Com isto pretende-se que cada agente económico seja responsável pela segurança dos alimentos em todas as fases: preparação, transformação, fabrico, embalagem, armazenagem, transporte, distribuição, manuseamento e venda/colocação à disposição do público consumidor.

2 - PRINCIPAIS ACTIVIDADES DESTE DEPARTAMENTO

Em 2004 a ACIFF dirigiu um convite a um conjunto de empresas especialistas, para protocolar os serviços de higiene e segurança alimentar, do qual resultou o acordo de colaboração com a AQUIMISA – CONSULTORES AGRO-INDUSTRIAIS, LDA,

proporcionando aos empresários do sector alimentar o acesso ao serviço de apoio à implementação de sistemas de segurança alimentar, baseados nos princípios do HACCP, funcionando a ACIFF como elo de ligação entre as empresas do sector alimentar e a AQUIMISA.

Um ano depois, e considerando que o custo deste serviço não pode inibir as empresas, por mais pequenas que sejam, de cumprirem este imperativo legal, o gabinete de Higiene e Segurança Alimentar da ACIFF desenvolveu propostas de prestação de serviço nesta área, adequados ao tecido empresarial. Para o efeito estabeleceu em 2005 uma parceria com o LABORATÓRIO TOMAZ - GRUPO BEATRIZ GODINHO (*serviço laboratorial*), que permitiu, no cumprimento do enquadramento legal, o desenvolvimento e generalização destes serviços.

De uma maneira geral, este gabinete está organizado de forma a exercer as actividades de:

- divulgação do serviço de higiene e segurança alimentar
- sensibilização dos empresários do sector alimentar para a importância da implementação de um sistema de segurança alimentar
- prestação de informações e esclarecimentos a todos os empresários do sector alimentar sobre a legislação e normas gerais de higiene a que devem estar sujeitos os géneros alimentícios, garantindo desta forma o cumprimento da legislação em vigor
- análise das práticas de higiene e segurança alimentar nas empresas, com vista à determinação do actual estado de conformidade destas face ao cumprimento da lei
- promoção e apoio na elaboração de códigos de boas praticas de higiene que se destinem a orientar as empresas do sector alimentar na observação dos requisitos de higiene, no cumprimento dos condicionalismos legais
- acompanhamento do desenvolvimento e implementação de sistemas de segurança alimentar
- apresentação de propostas concretas e individuais para cada empresa interessada, sempre que tal lhe seja solicitado
- organização de acções de formação/ workshops/ seminários
- apoio administrativo e burocrático de processos.

O conjunto de todas estas actividades convergem para o que se pode chamar de actividade principal deste gabinete – apoio na implementação de procedimentos de segurança alimentar, baseados na metodologia HACCP.

3 – INTERVENÇÃO NAS EMPRESAS

De forma a proporcionar a todas as empresas do sector alimentar os meios necessários para cumprir a legislação, a ACIFF dispõe nos seus quadros de uma técnica superior, com licenciatura em Engenharia Alimentar, que inicia o processo de acompanhamento nas empresas interessadas, realizando auditorias internas aos seus estabelecimentos, no sentido de verificar o cumprimento dos pré-requisitos necessários para que os princípios HACCP sejam implementados (*Carlett, 1998*).

O apoio prestado é efectuado directamente nas empresas, através de auditorias para verificação de alguns pontos:

- higiene pessoal (verificação da indumentária do pessoal, regras de comportamento pessoal e regras para higienização das mãos)
- higiene das instalações (verificação de todos os requisitos ao nível das paredes, pavimento, tectos, portas/janelas, ventilação, exaustão, iluminação e instalações sanitárias de pessoal)
- controlo de pragas (verificação da existência de um plano preventivo de controlo de pragas bem documentado, que inclui planta das instalações com a localização dos iscos devidamente assinalada, fichas técnicas e de segurança dos produtos utilizados e relatórios pós-visita)
- avaliação de fornecedores (devidamente documentada com inquéritos aos fornecedores, declaração em como estes também implementam um sistema de segurança alimentar, fichas técnicas e boletins analíticos dos produtos fornecidos)
- higiene alimentar (verificação de regras na recepção dos produtos, armazenagem, preparação de alimentos e tratamento da loiça e utensílios de cozinha)
- limpeza e desinfeção (verificação do cumprimento das normas de limpeza e desinfeção, do plano de higienização definido para cada

estabelecimento e a existência de fichas técnicas e de segurança dos produtos de limpeza utilizados)

- segurança e saúde no trabalho (verificação das fichas de aptidão médica de todos os trabalhadores e da existência de um serviço organizado na área da Segurança no Trabalho) (*Lei nº 3/2014*)
- formação (verificar se existe, ou proporcionar formação adequada ao desempenho das funções dos colaboradores das empresas)
- controlo de resíduos (verificação da existência de Certificado VERDORECA nos estabelecimentos de restauração e bebidas que comprova a correcta separação dos lixos, bem como da existência de Certificado de OAU que comprova o correcto encaminhamento de óleos alimentares usados) (*Decreto-Lei nº 92/2006; Decreto-Lei nº 267/2009*)
- procedimentos de monitorização (verificação dos registos de monitorização efectuados e sua interpretação com vista à possível implementação de medidas correctivas)
- identificação dos perigos e definição dos pontos críticos de controlo ao longo de todo o processo na empresa (*Regulamento CE nº 852/2004*)
- controlo analítico de todo o processo (realizando colheitas para análise a superfícies que contactam com alimentos, manipuladores de alimentos, água do estabelecimento e alimentos transformados/manipulados na empresa).

Para além destes pré-requisitos, existem outros aspectos a verificar na empresa, de modo a que a empresa possa cumprir as exigências legais e não seja sancionada:

- controlo metrológico de aparelhos de medição (verificar se, por exemplo, as balanças estão calibradas) (*Portaria nº 962/90*)
- existência de cadastro comercial (para o sector do comércio) ou declaração prévia (restauração e bebidas) preenchidos – no caso de empresas recentes (desde Junho 2013), verificar a existência de formulário ao abrigo do Licenciamento Zero (*Decreto-Lei nº 48/2011*)
- existência de certificado de inspecção à instalação do gás (obrigatória de dois em dois anos) (*Portaria nº 362/2000*)
- existência de Livro de Reclamações e a sua correcta publicitação dentro do estabelecimento (*Decreto-Lei nº 371/2007*)

- correcta indicação de preços de bens a fornecer
- visível do exterior do estabelecimento, deve estar a lista do dia e respectivos preços no caso da restauração, aviso de proibição de entrada de animais, indicação do número de lugares disponíveis, Horário de Funcionamento do estabelecimento e indicação de Proibido/Permitido Fumar naquele estabelecimento (*Portaria nº 215/2011; Decreto-Lei nº 74/2007*)
- dentro do estabelecimento, mas de forma bem visível pelo público, devem constar os seguintes avisos: proibição de venda de bebidas alcoólicas a menores, proibição de venda de produtos de tabaco a menores de 18 anos, e a indicação de não serem permitidas trocas/devoluções de produtos não embalados, após escolhidos e entregues ao consumidor (*Decreto-Lei nº 50/2013; Lei nº 37/2007*).

PARTE III – ACTIVIDADES DESENVOLVIDAS DURANTE O ESTÁGIO

Durante o período de estágio, compreendido entre Janeiro e Julho de 2014, tive a oportunidade de contactar e tomar conhecimento do modo de funcionamento da ACIFF em geral, e do seu departamento de Higiene e Segurança Alimentar em particular, desenvolvendo todas as actividades afectas a este gabinete.

1 – TRABALHO DESENVOLVIDO DURANTE O ESTÁGIO

De todas as actividades deste gabinete, a que tem mais relevância é a de consultoria na área do HACPP – todas as outras actividades acabam por estar correlacionadas com esta actividade principal. Assim, o trabalho de estágio incidiu sobretudo nesta área, com a realização de auditorias internas a empresas do sector alimentar.

Ao longo destes seis meses, foram realizadas 115 auditorias (*Figura 2*) distribuídas por três áreas:

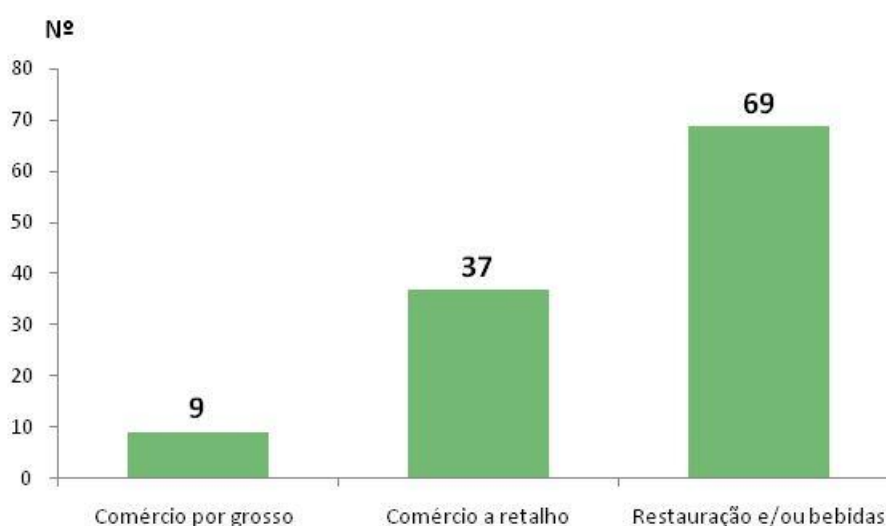


Figura 2 – Número de empresas auditadas, por sectores

- na área do comércio (por grosso e a retalho): frutarias, ervanárias, peixarias, mercearias, carrinhas de venda de produtos da pesca e armazéns de venda por grosso
- na área da restauração e/ou bebidas: bares, apoios de praia, estabelecimentos de bebidas, roulettes de faturas, estabelecimentos de restauração, churrasqueiras e estabelecimentos mistos (restauração e bebidas).

A maioria das empresas-clientes são da área da restauração e/ou bebidas, seguida da área do comércio a retalho e por último o comércio por grosso, sendo que na área da restauração e/ou bebidas a maioria são cafés (estabelecimentos de bebidas), e na área do comércio a retalho destacam-se as mercearias.

A prestação de serviços, por parte da ACIFF, na área da segurança alimentar, contempla visitas/auditorias aos estabelecimentos, serviço informativo sobre a legislação em vigor, formação aos colaboradores e recolha de amostras para análise (superfície, manipulador, água e alimento).

A primeira auditoria é efectuada tendo por base uma Ficha de Verificação de Pré-Requisitos (*ver Anexo IV*), que foi elaborada pelo gabinete de Higiene e Segurança Alimentar da ACIFF. Com base nas informações recolhidas durante a auditoria, no final da mesma é feito um relatório para a empresa (*ver Anexo V*), onde se descrevem todas as não conformidades detectadas e respectivas medidas correctivas.

Nas auditorias seguintes verifica-se se as medidas correctivas, referidas na auditoria anterior, foram implementadas e podem ainda ser feitas novas recomendações no sentido da melhoria.

Na área laboratorial, a ACIFF conta com a colaboração do LABORATÓRIO TOMAZ - GRUPO BEATRIZ GODINHO, para a realização de análises às amostras colhidas pela técnica da ACIFF, no dia da auditoria – todo o material necessário para as colheitas é fornecido pelo laboratório. Nos quatro tipos de análises efectuadas, por regra, são efectuadas as determinações analíticas:

- **SUPERFÍCIE**
 - ↳ Quantificação de microorganismos a 30°C [*ISO 18593:2004 p. 8 e 9; TEMPO TVC (AFNOR BIO 12/15 – 09/05)*]
 - ↳ Quantificação de Enterobacteriaceae [*ISO 18593:2004 p. 8 e 9; TEMPO EB (AFNOR BIO 12/21 – 12/06)*]

▪ **MANIPULADOR**

↳ Quantificação de *Staphylococcus aureus* [ISO 18593:2004 p. 8 e 9; TEMPO STA (AFNOR BIO 12/28 – 04/10)]

▪ **ÁGUA** (Decreto-Lei nº 306/2007)

↳ Quantificação de Germes totais a 22°C (ISO 6222:1999)

↳ Quantificação de Germes totais a 37°C (ISO 6222:1999)

↳ Quantificação de Bactérias Coliformes (MI nº 080 – 16.07.2013)

↳ Quantificação de *Escherichia coli* (MI nº 080 – 16.07.2013)

↳ Quantificação de Enterococos intestinais (ISO 7899-2:2000)

↳ Quantificação de *Clostridium perfringens* (EPA/600/R-95/178 Secção XI até ao ponto 10)

▪ **ALIMENTO**

↳ Quantificação de *Escherichia coli* [TEMPO EC (AFNOR BIO 12/13 – 02/05)]

↳ Quantificação de *Staphylococcus aureus* [TEMPO STA (AFNOR BIO 12/28 – 04/10)]

↳ Pesquisa de *Salmonella spp* [VIDAS SLM (AFNOR BIO 12/16 – 09/05)].

Após entrega das amostras no laboratório, as mesmas são analisadas, e em três dias são fornecidos os boletins analíticos (ver Anexo VI). Com os resultados, e sabendo as condições em que as amostras foram colhidas, a técnica da ACIFF elabora um relatório interpretativo e sugere medidas correctivas, se assim se justificar.

Durante os seis meses de estágio, nas 115 auditorias foram feitas 105 recolhas de amostras para análise, maioritariamente superfícies que contactam com alimentos, em igual número as mãos de manipuladores, seguido de águas de consumo humano e por fim os alimentos.

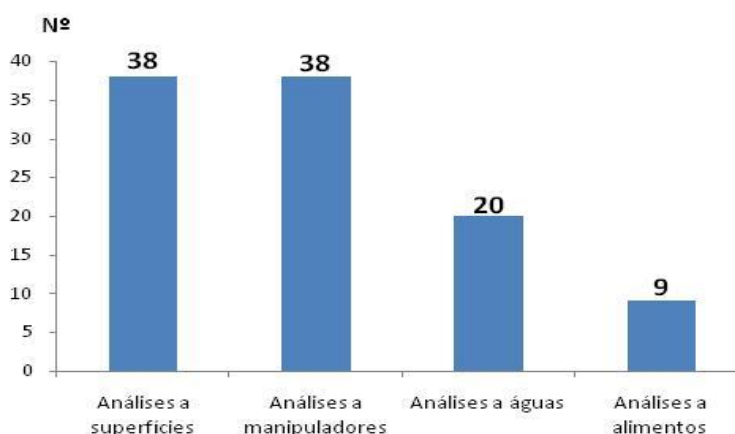


Figura 3 – Número de colheitas efectuadas

No geral, e pela análise de resultados analíticos obtidos, conseguiu-se perceber que:

- as amostras do tipo superfície e manipulador foram reveladoras de falhas ao nível dos procedimentos de higienização de utensílios/equipamentos e também na lavagem e desinfecção das mãos dos manipuladores
- nas amostras de água conseguimos perceber que as falhas são maioritariamente ao nível da higienização de torneiras e problemas com filtros (na maior parte das vezes inexistente ou deteriorado)
- nas amostras de alimentos detectam-se sobretudo problemas de contaminação cruzada com utensílios ou mãos de manipuladores, e exposição prolongada a temperaturas inadequadas, como é o caso de arrefecimento de alimentos à temperatura ambiente.

2 – PRINCIPAIS NÃO CONFORMIDADES DETECTADAS

Durante as auditorias realizadas às empresas-clientes foram detectadas algumas não conformidades:

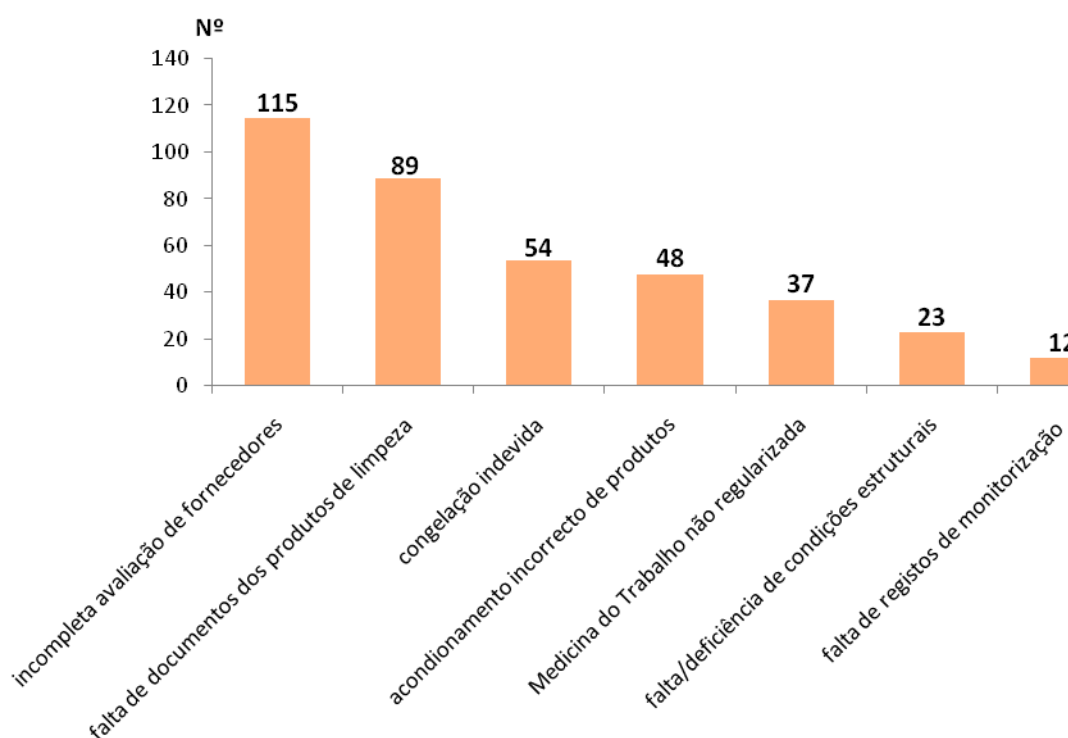


Figura 4 – Principais não conformidades detectadas

Observando o gráfico, verifica-se que as principais não conformidades, por ordem decrescente de incidência são:

- incompleta avaliação de fornecedores (documentos deste processo: declaração em como implementam um sistema de segurança alimentar, questionário de avaliação de fornecedores devidamente preenchido, fichas técnicas e/ou boletins de análise dos produtos fornecidos)
- falta de documentos dos produtos de limpeza (documentos deste processo: fichas técnicas e de segurança dos produtos de limpeza que utilizam nos processos de higienização)
- congelação indevida (em equipamentos inapropriados e/ou com embalagens inadequadas e também com rotulagem ausente/deficiente)
- acondicionamento incorrecto de produtos (em embalagens inadequadas e/ou sem rotulagem)
- Medicina do Trabalho não regularizada (sem fichas de aptidão médica ou com validade caducada)
- falta/deficiência de condições estruturais (muitas vezes, este ponto condiciona a funcionalidade de uma empresa) e
- falta de registos de monitorização (temperaturas, higienização,...).

3 – BREVES CONSIDERAÇÕES

O trabalho realizado ao longo destes seis meses de estágio, permitiu-me perceber que a maioria das empresas se preocupa cada vez mais com as questões relacionadas com a segurança alimentar, e por isso esforça-se por cumprir as imposições legais afectas ao seu sector de actividade. Existem apenas dois motivos que contrariam esta tendência: as dificuldades financeiras que as empresas e o País atravessam, e por vezes o desinteresse total dos empresários por estas questões.

Através do número de empresas auditadas consegue-se perceber que quem ainda vai conseguindo resistir e sobreviver são as empresas maiores, sendo que o pequeno comércio tende cada vez mais a desaparecer.

Relativamente às colheitas de amostras que se efectuam nas empresas, nota-se que há um maior número de colheitas ao nível das superfícies e manipuladores, por ser o maior indicador de falhas de higiene e aqueles através dos quais

conseguimos sensibilizar os operadores económicos a modificarem os seus hábitos e consequentemente as regras de higiene adoptadas.

No que diz respeito às não conformidades detectadas, as que se verificam mais são “INCOMPLETA AVALIAÇÃO DE FORNECEDORES” e “FALTA DE DOCUMENTOS DOS PRODUTOS DE LIMPEZA” – estes pontos dependem dos fornecedores que, cansados de tanta burocracia/papelada, descuram estas obrigações. Outros dois pontos que se registam com alguma frequência são “MEDICINA DO TRABALHO NÃO REGULARIZADA” e “FALTA/DEFICIÊNCIA DE CONDIÇÕES ESTRUTURAIIS”, por serem problemas com resolução que envolve encargos financeiros e que, por isso, as empresas evitam/adiam.

CONCLUSÃO

Ao longo de toda a sua história, a ACIFF tem tido um papel extremamente interventivo no desenvolvimento económico-social local e regional, tendo sempre como princípio orientador a representação dos interesses dos seus associados, pelo reforço da utilidade directa desta associação através do crescente conjunto de serviços prestados, visibilidade e capacidade de representação, pela necessária contribuição para o desenvolvimento sustentável da Figueira da Foz e da sua região, no que isso implica enquanto:

- crescimento económico e do emprego
- condições de reprodução e repercussão da iniciativa empresarial e do empreendedorismo
- aumento da competitividade das suas empresas e do Concelho, assim como a da sua atractividade económica e turística
- ordenamento e caracterização do espaço urbano e toda a envolvente
- preservação das condições ambientais e da qualidade de vida
- a captação de investimentos que consolidem e projectem o desenvolvimento económico, promovam a diversidade produtiva, da oferta comercial e dos serviços da cidade e do concelho e
- o apoio aos projectos empresariais que acresçam riqueza à região e ao rendimento disponível da população.

Os actuais hábitos de consumo alimentar e a adopção de métodos cada vez mais sofisticados na produção de géneros alimentícios, vieram dar relevância aos aspectos relacionados com a segurança alimentar. O departamento de higiene e segurança alimentar da ACIFF assume papel importante de apoio às empresas, dando-lhes ferramentas para o cumprimento da legislação.

BIBLIOGRAFIA

- ACIFF – ACIFF Informação. Outubro 2007

- ACIFF - Apontamentos gentilmente cedidos. 2014

- ACIFF – Relatório de Contas. 2013

- BAPTISTA, P., Noronha, J., Oliveira, J., Saraiva, J. – Modelos Genéricos de HACCP. Forvisão, Lda. 2003. ISBN: 972-99099-5-4.

- CARLETT, Donald A. – HACCP - User's Manual. Aspen Publishers, Inc. Junho 1998. ISBN: 0-8342-1200-5.

- PASTER, Tara – The HACCP Food Safety, Facilitator's Guide. John Wiley & Sons, Inc. Agosto 2007. ISBN: 978-0-470-22808-1.

- **Lei nº 3/2014, de 28 de Janeiro** - Procede à segunda alteração à Lei n.º 102/2009, de 10 de Setembro, que aprova o regime jurídico da promoção da segurança e saúde no trabalho, e à segunda alteração ao Decreto-Lei n.º 116/97, de 12 de Maio, que transpõe para a ordem jurídica interna a Directiva n.º 93/103/CE, do Conselho, de 23 de Novembro, relativa às prescrições mínimas de segurança e de saúde no trabalho a bordo dos navios de pesca

- **Decreto-Lei nº 50/2013, de 16 Abril** – Cria um novo regime de disponibilização, venda e consumo de bebidas alcoólicas em locais públicos e em locais abertos ao público

- **Portaria nº 215/2011, de 31 de Maio** – Estabelece os requisitos específicos relativos a instalações, funcionamento e regime de classificação aplicáveis aos estabelecimentos de restauração ou bebidas, incluindo aos integrados em empreendimentos turísticos e às secções acessórias de restauração ou de bebidas instaladas em estabelecimentos comerciais com outra actividade

- **Decreto-Lei nº 48/2011, de 1 de Abril** - Simplifica o regime de acesso e de exercício de diversas actividades económicas no âmbito da iniciativa «Licenciamento zero», no uso da autorização legislativa concedida pela Lei n.º 49/2010, de 12 de Novembro, e pelo artigo 147.º da Lei n.º 55-A/2010, de 31 de Dezembro

- **Decreto-Lei nº 267/2009, de 29 de Setembro** - Estabelece o regime jurídico da gestão de óleos alimentares usados

- **Decreto-Lei nº 371/2007 de 6 Novembro** - Primeira alteração ao Decreto-Lei nº 156/2005 de 15 Setembro, estabelecendo a obrigatoriedade de disponibilização do livro de reclamações em todos os estabelecimentos onde se forneçam bens e se prestem serviços aos consumidores

- **Decreto-Lei nº 306/2007 de 27 de Agosto** - Estabelece o regime da qualidade da água destinada ao consumo humano, revendo o Decreto-Lei nº 243/2001 de 5 de Setembro, que transpôs para a ordem jurídica interna a Directiva nº 98/83/CE, do Conselho, de 3 de Novembro

- **Lei nº 37/2007, 14 de Agosto** - Aprova normas para a protecção dos cidadãos da exposição involuntária ao fumo do tabaco e medidas de redução da procura relacionadas com a dependência e a cessação do seu consumo

- **Decreto-Lei nº 74/2007, de 27 de Março** - Consagra o direito de acesso das pessoas com deficiência acompanhadas de cães de assistência a locais, transportes e estabelecimentos de acesso público, revogando o Decreto-Lei nº 118/99 de 14 de Abril

- **Decreto-Lei nº 92/2006 de 25 de Maio** - Segunda alteração ao Decreto-Lei nº 366-A/97 de 20 de Dezembro, transpondo para a ordem jurídica nacional a Directiva nº 2004/12/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de Fevereiro, relativa a embalagens e resíduos de embalagens

- **Regulamento (CE) nº 852/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004** - Relativo à higiene dos géneros alimentícios

- **Portaria nº 362/2000 de 20 de Junho** - Aprova os Procedimentos Relativos às Inspeções e à Manutenção das Redes e Ramais de Distribuição e Instalações de Gás e o Estatuto das Entidades Inspectoras das Redes e Ramais de Distribuição e Instalações de Gás

- **Portaria nº 962/90, de 9 de Outubro** - Aprova o Regulamento Geral do Controlo Metrológico. Revoga a Portaria nº 924/83 de 11 de Outubro

MEDIAGRAFIA

www.aciff.pt, consultado em 15 Julho 2014

www.asae.pt, consultado em 27 Agosto 2014

www.dre.pt, consultado em 20 Outubro 2014

ANEXOS

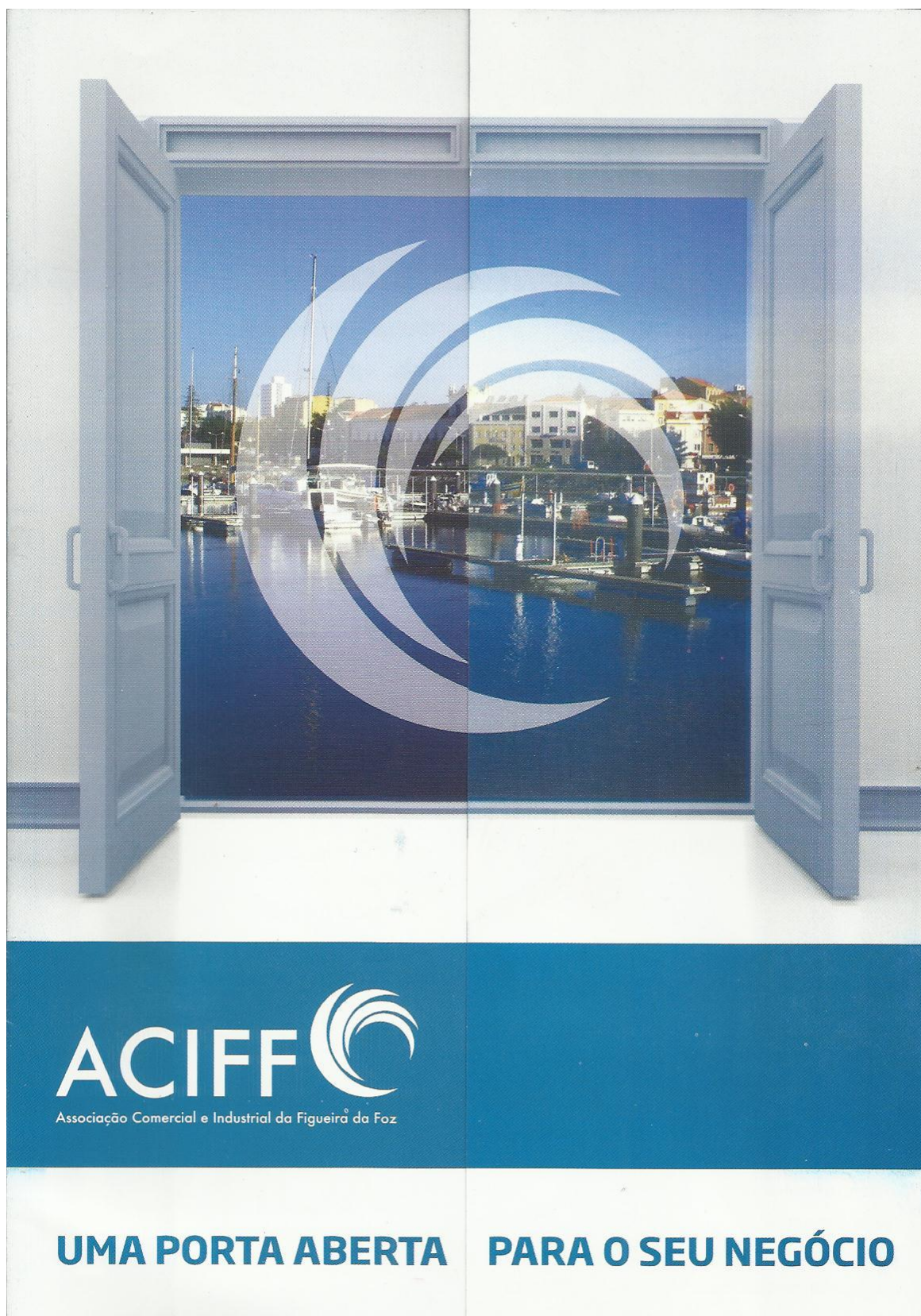
ANEXO I

- **Corpos Sociais da ACIFF**

CARGO	NOME	EMPRESA
DIREÇÃO		
Presidente	João Damasceno	Águas da Figueira, S.A
Vice-Pres. Adjunto	Carlos Ricardo S.F. Moita	RAZÃO – Gab. de Estudos e Contab., Lda
Vice-Pres. Secretário	Célia Carrasqueiro	Saint-Gobain Mondego, S.A.
Vice-Pres. Tesoureiro	Vitória Abreu	CCEL – Casa das Carnes do Ervedal, Lda
Suplente	Manuel Correia	Guilherme Gonçalves Correia & Filhos, Lda
Suplente	Manuel Cardoso dos Reis	Litocar – Distribuição Automóvel, S.A
COMÉRCIO E SERVIÇOS		
Vice-Presidente	Hermano Sousa	OPERFOZ - Operadores Porto da Fig. da Foz, Lda
Vogal	Carlos Lopes	Policlínica Central da Figueira da Foz, Lda
Vogal	Fernando Lopes Cardoso	Sorefoz-Electrodomésticos e Equipamentos, S.A
Suplente	Hugo Quaresma	Sapatarias Quaresma, Lda
INDÚSTRIA		
Vice-Presidente	Aníbal Azevedo	RCD - Resíduos de Construção e Demolição, SA
Vogal	Mário Pimentel	Cavaleiro & Cª, Lda
Vogal	Vítor Pais	Microplásticos, S.A
Suplente	Ricardo Ferreira dos Santos	Ricardo Afonso Ferreira dos Santos
TURISMO		
Vice-Presidente	Jorge Simões	LUPA HÓTEIS – Empreendim. Hoteleiros, Lda
Vogal	Carla Ferreira	Rotas do Mundo, Lda
Vogal	Nuno Filipe Neves Raimundo	Olaiasin, Lda (Paula Lobo & Associados, Lda)
Suplente	Nuno Azul	Fábrica da Comida - Expl.Hotel.,Rest.e Beb.,Lda
ASSEMBLEIA GERAL		
Presidente	Carlos Alberto Amaral Vieira	Soporcel - Soc. Portuguesa de Papel, SA
Vice-Presidente	João Luís Cachulo Cardoso	Litocar - Investimentos SGPS, S.A
1º Secretário	José Manuel Neves Vieira Marques	Somitel - Energia, S.A
2º Secretário	Nuno Lopes	Nuno A. O. Lopes Unipessoal, Lda
Vogal	Margarida Carvalho	Sebastião Coelho de Carvalho, Lda
CONSELHO FISCAL		
Presidente	Nogueira Santos	Celulose Beira Industrial Celbi, S.A
Vice-Presidente	José Manuel da Silva Couto	MICROTOOLS - Indústria Comércio Moldes, Lda
Secretário	José Manuel Pedrosa Russo	Ernesto Morgado, S.A
1º Vogal	Paula Mendes	CGL - Computadores e Gestão, Lda
2º Vogal	Pedro Loureiro	Cipef - Centro de Inspeção de Veíc. Autom., Lda
1º Suplente	António Lé	Cooperativa Produtores Peixe Cento Litoral, CRL
2º Suplente	João Santiago	Adriano Seco Santiago

ANEXO II

- Folheto de apresentação da ACIFF
 - frente
 - verso
 - interior



Associamos forças pela região

SEJA NOSSO SÓCIO E BENEFICIE DE:

- › **Reforço de competências e diferenciação da sua empresa**
- › **Defesa dos seus interesses e cumprimento dos requisitos legais**
- › **Serviços gratuitos na Criação, Crescimento e Consolidação do seu negócio**
- › **Dedução em IRC de 150% do valor da quota**
- › **Liberdade para se dedicar a 100% à estratégia do seu negócio**

ÁREA
DE ATUAÇÃO



Associação Comercial e Industrial da Figueira da Foz
Largo Professor Vítor Guerra, n.º 3 | 3080-072 Figueira da Foz
Telef. 233 401 320 | Fax. 233 420 555 | Email. aciff@aciff.pt
Facebook. <https://www.facebook.com/ACIFF>





DINAMIZAÇÃO EMPRESARIAL

- Workshops e seminários temáticos
- Newsletter bimestral
- Feiras e exposições
- Ações de promoção comercial
- Protocolos com empresas e entidades de diversas áreas de atuação
- Aluguer de espaços e meios audiovisuais (reuniões/ formação)



APOIO JURÍDICO

- Assessoria Jurídica
- Aconselhamento aos associados
- Direito de trabalho
- Arrendamentos
- Direito comercial
- Legislação comercial e sobre a atividade económica

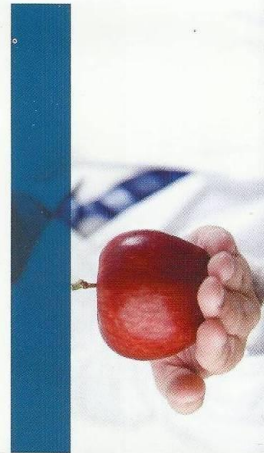


FORMAÇÃO

- Planeamento de atividades formativas
- Organização e desenvolvimento de planos de formação à medida
- Desenvolvimento de projetos de formação financiada
- Formação para Empresários e colaboradores das empresas
- Formação Intra e Inter-Empresas
- Colaboração no preenchimento do Anexo C do Relatório Único

HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR

- Enquadramento legal do sector alimentar
- Elaboração de códigos de boas práticas de higiene
- Auditorias higio-sanitárias no âmbito da implementação do sistema HACCP
- Análises microbiológicas (alimentos, zaraçagoas, águas para consumo humano) através de parceria com laboratório acreditado



SEGURANÇA E HIGIENE NO TRABALHO

- Organização do serviço de segurança e higiene do trabalho
- Diagnósticos de segurança e higiene do trabalho
- Identificação e avaliação dos riscos profissionais
- Implementação do plano de prevenção de riscos profissionais
- Ações de controlo das medidas implementadas
- Promoção de ações de formação, informação e consulta dos trabalhadores
- Colaboração no preenchimento do Anexo D do Relatório Único



MEDICINA NO TRABALHO

- Elaboração do Plano de Vigilância da Saúde
- Realização de Exames Médicos e emissão das fichas de aptidão
- Organização e manutenção dos registos clínicos do trabalhador



GABINETE EMPRESA

- Apoio ao empreendedorismo e à criação de empresas
- Incentivo à promoção e desenvolvimento da atividade empresarial
- Divulgação da legislação relevante para o exercício da atividade
- Promoção da gestão e cooperação empresarial
- Sistemas de incentivos e apoio ao investimento
- Divulgação de oportunidades de negócio
- Parcerias para potenciar o desenvolvimento da atividade económica
- Outros Serviços:
 - Horário de funcionamento
 - Livro de reclamações
 - Cadastro Comercial
 - Preenchimento do horário de trabalho e de viaturas
 - Dísticos obrigatórios
 - Verdoreca
 - Tabelas de preços



ANEXO III

- Protocolos

PROCOLOS



CONSULTÓRIO
POLIVALENTE
DE S. JULIÃO

10% Consultas Especialidade, Sessões e
Fisioterapia e Serviços de Enfermagem



10% valores tabela dos contratos de prestação de serviços;
5% valores de tabela produtos comprados



De 5% a 15% nos serviços prestados aos
Associados, funcionários e seus agregados
familiares (cônjuges, descendentes ou
equiparados a ascendentes - pais e/ou sogros



5% em todos os artigos comercializados
(excepto determinados modelos de cadeiras
de rodas e qualquer produto já em promoção).
5% de desconto aplicáveis aos valores diários
ou mensais dos alugueres de equipamento



10% sobre o preço da tabela em Serviços de
Fisioterapia, terapias de relaxamento e bem-
estar futuros residentes supressão da jóia de
inscrição (valor uma mensalidade)



25% nos seguintes serviços:
Apoio Domiciliário, Babysitting, Consulta de Psicologia, Gestão de
Casas/Imóveis, Workshops, Organização de Eventos, Formação de Curta
Duração e Consultoria de Imagem.
20% no Apoio Educativo/Psicopedagógico – Centro de Explicações TUabes.
Oferta de uma Limpeza Habitacional, após a realização de 5 sessões de:
Medicina Alternativa (Acupuntura, Fitoterapia, Shiatsu);
Nutricionismo;
Reflexologia.



12% em produtos ópticos, desconto incide sobre os
aros (lentes contacto não há desconto)

10% em produtos ópticos (armações, lentes, etc



10% sobre os produtos ópticos



Pacotes com condições favoráveis e
específicas para Associados



50% nas 2 primeiras avenças do contrato



Potência instalada	P < 100 Kw	Kw 100 ≥ P < 500 Kw
Valor	€ 52,84	€ 97,57

A estes valores acresce IVA taxa 23%

PROTOCOLOS



10% desconto sobre o valor de todos os trabalhos de elaboração de projectos de Arquitectura e Engenharia



Apoio gratuito na burocracia de todos os documentos da aquisição de imóveis 10% no Registo da Conservatória e na Avaliações
10% no valor da 1.ª renda e na caução em arrendamento

**MARIA CELESTE MARQUES
BARTOLO DAS NEVES**

10% em compras superiores a 10,00€ de material eléctrico e sanitário



5% em electrodomésticos



5% garrafas Gás, Assistência Técnica e Acessórios GALP



20% produtos manutenção, material protecção individual, ferramentas manuais e eléctricas
10% ferramentas jardim e campanhas de desconto
35% lubrificantes



10% nos produtos de tipografia offset



Desconto sobre os produtos e/ou serviços adquiridos



10% pagamentos cheque e dinheiro
5% pagamentos todo tipo de cartão



3% em Pacotes Turísticos (excluindo taxas e suplementos)



35% Gree Fee, Golfe Montebelo
20% (sobre preço de balcão) alojamento no Montebelo Hotel & Spa, Hotel Príncipe Perfeito, Hotel palácio dos Melos, Hotel casa da Ìnsua, Montebelo Agueira Lake Resort & Spa e Girassol Hóteis ou 10% sobre o preço noite/ noite online no site do Hotel (excluindo programas e promoções) e desconto de 10% no Spa
10% loja Montebelo
10% produtos Gourmet e visitas ao hotel casa da Ìnsua
10% em desporto, bem estar e Laser :
- CDPP (Complexo desportivo Príncipe Perfeito) e Radical Park;
- No Forlife (desporto e cabeleireiros, só em serviços) e na pista de gelo (Palácio do Gelo Shopping)
- No Polar & Brincar - em entradas, não aplicável a festas de aniversário (Palácio do Gelo Shopping)



10% sobre os serviços de dormidas efectuados nos hotéis do grupo



10% utilização das Unidades Hoteleiras e Parques de Campismo da Fundação Turismo
Preços especiais em excursões e viagens
Benefícios na utilização das instalações desportivas e 10% desconto no valor a pagar nas modalidades desportivas;
10% sobre os preços aplicáveis nos cursos de formação, de âmbito cultural;
Preços especiais na entrada no Teatro da Trindade, em Lisboa e em outros locais onde se realizem espectáculos de música, dança, ópera e teatro promovidos pela INTAEL

ANEXO IV

- Ficha de verificação de pré-requisitos

FICHA DE VERIFICAÇÃO DE PRÉ-REQUISITOS

A) Identificação da Empresa

Nome: _____

Designação Comercial: _____

Tipo de estabelecimento: _____

Endereço: _____

Telefone: _____ Fax: _____

Responsável: _____

Número de empregados: _____ Homens: _____ Mulheres: _____

B) Requisitos Gerais

1 - Água Corrente Potável

	SIM	NÃO
- da rede pública		
- de captação		
. processos de tratamento		
. análises		

2 - Atendimento ao Público

	SIM	NÃO
- limpo		
- conservado		
- arrumado		

3 - Controlo de Pragas

	SIM	NÃO
- portas protegidas (fecho automático/mola de retorno)		
- ralos protegidos (grelhas)		
- electrocutores		
. em funcionamento		
. bem localizados		
- redes mosquiteiras		
. amovíveis		
. frequência da limpeza, qual?		
- plano de controlo de pragas		
. empresa externa		
. periodicidade das visitas:		
. tipo de programa (desratização/desbaratização), qual?		
. mapa de localização dos iscos		
. fichas de especificações dos produtos		
. informação sobre os antídotos		
. relatórios de verificação (pós-visita)		

4 - Copa Suja/Limpa

	SIM	NÃO
- individualizadas		
- integradas na cozinha		
- ventilada correctamente		
- recipiente para lixo, com tampa, accionada por pedal		
- limpas		
- conservadas		
- circuito com cruzamento de loiça suja e limpa		

5 - Dispensa de Dia

	SIM	NÃO
- individualizada		
- limpa		
- conservada		

- arrumada		
------------	--	--

6 - Equipamentos de Frio

	SIM	NÃO
- em número suficiente		
- bem utilizados		
- limpos		
- conservados		
- identificados		
- mostrador de temperatura		
- mostrador de humidade		
- registos		
- produtos devidamente acondicionados e rotulados		
- rotação de stocks adequada		
- sistema de alerta		
- diferenciados para os vários tipos de alimentos		

7 - Fornecedores

	SIM	NÃO
- fixos		
- fichas técnicas		
. produtos		
. matérias-primas		
. embalagens		
- medição de temperatura nos carros de transporte		
- verificação da higiene		
- fornecem boletins analíticos sobre produtos fornecidos		

8 - Instalações Sanitárias do Pessoal

	SIM	NÃO
- ventilação artificial adequada		
- isoladas dos locais de manipulação de alimentos		
- separadas por sexos		
- vestiários com chuveiro para os dois sexos		

- armários/cacifos individuais em número suficiente		
- meios de correcta lavagem e secagem das mãos		
. água quente e fria		
- recipiente para lixo, com tampa, accionado por pedal		
- existência de caixa de primeiros socorros devidamente equipada		
- limpas		
- conservadas		

9 - Instalações Sanitárias dos Utentes

	SIM	NÃO
- ventilação artificial adequada		
- isoladas das zonas de serviço, refeições e bebidas		
- separadas por sexos		
- meios de correcta lavagem e secagem das mãos		
. água quente e fria		
- recipiente para lixo, com tampa, accionado por pedal		
- limpas		
- conservadas		

10 - Limpeza e Desinfecção

	SIM	NÃO
- equipamento para higienização adequado		
- produtos para higienização adequados		
. devidamente rotulados		
. armazenados em local próprio		
. existência de fichas técnicas		
. existência de fichas de segurança		
. empresa fornecedora, qual?		
- existência de plano de lavagem e desinfecção		
. afixado		
- Responsável pela limpeza, quem?		
- Existência de local próprio para higienização		
. onde?		

11 - Manutenção de Equipamentos

	SIM	NÃO
- existe programa de manutenção das instalações		
- existe programa de manutenção dos equipamentos		
- existem especificações técnicas dos equipamentos		
- material adequado		
- existem planos/certificados de calibração		

12 - Outros Requisitos

	SIM	NÃO
- licença de utilização		
- horário de funcionamento afixado		
- existência de livro de reclamações		
- existência de outros avisos (fiscalização preventiva)		
- existência de lista do dia		

13 - Paredes/Tectos/Pavimentos

	SIM	NÃO
- material resistente, impermeável e de fácil limpeza		
- arestas e ângulos de superfície arredondados		
- limpas		
- conservadas		
- escoamento de águas de lavagem e residuais		
- varredura a seco		

14 - Pessoal

	SIM	NÃO
- Habilitações		
. possuem formação		
- em que áreas?		
- Vestuário, Calçado e Touca/Barrete		
. adequados às tarefas		
. de fácil lavagem		

. limpos		
- Higiene Pessoal		
. unhas limpas e curtas		
. existência de jóias/adornos		
. cabelo limpo e totalmente protegido		
. barba e/ou bigode aparados		
. cortes ou ferimentos protegidos		
. uso de máscara e/ou luvas		

15 - Recepção/Armazenagem

	SIM	NÃO
- Recepção		
. efectuada pela entrada de serviço		
. efectuada fora dos períodos de abertura ao público		
. efectuada nos períodos de menor frequência		
- Armazenagem		
. produtos conservados em condições adequadas		
. expositores/vitrines com ventilação/refrigeração		
. produtos ao abrigo de poeiras e conspurcações		
. individualizada		
. bem arrumada		
. limpa		
. conservada		

16 - Sistema de Esgotos

	SIM	NÃO
- ligação ao colector público		
- sistema individual de tratamento		

17 - Segurança, Higiene e Saúde do Trabalho

	SIM	NÃO
- Higiene e Segurança do Trabalho		
. quem faz?		
. preencheu notificação (modelo 1360 IDICT)		

. entregou o relatório anual (modelo 1714 IDICT)		
- Medicina do Trabalho		
. quem faz?		
. possuem fichas de aptidão		

18 - Ventilação/Iluminação

	SIM	NÃO
- ventilação artificial adequada		
- iluminação adequada		
. artificial		
. natural		
- lâmpadas protegidas		
- alteração da cor e da apresentação pela luz		

19 - Zona de Laboração

	SIM	NÃO
- renovação contínua do ar		
- extracção de fumos e odores		
- lavatórios com torneiras de accionamento não manual		
- meios de correcta lavagem e secagem das mãos		
. água quente e fria		
- equipamento para lavagem de alimentos		
- recipientes para lixo, com tampa, accionados por pedal		
- limpa		
- conservada		
- individualizadas		
- circuito com cruzamento de alimentos		
- utensílios em madeira		
- materiais diferenciados por secções/cores		
- desinfeccção de vegetais		
- análise de óleo de fritura		

ANEXO V

- Modelo de relatório



Hig. e Seg. Alimentar _____ Hig. e Seg. do Trabalho _____

Relatório de Visita n.º _____	Contrato n.º _____	Atividade _____
Cliente _____		
Técnico da ACIFF _____	Representante da Empresa _____	

Data da Visita ____/____/____, ____ h ____	Técnico da ACIFF _____	Representante da Empresa _____
--	------------------------	--------------------------------

Largo Prof. Vítor Guerra, n.º 3 • 3080-072 Figueira da Foz • Tel: 233 401 320 • Fax: 233 420 555 • E-mail: hst.alimentar@aciff.pt ou hst@aciff.pt

ANEXO VI

- Exemplos de boletins analíticos
 - superfície
 - manipulador
 - água
 - alimento



Relatório de Ensaio nº: 23395/2014 - Versão 1

Colhido por: Cliente
 Tipo Amostra: Superfícies - Zaragatoas
 Ponto de Amostragem: Superfície - Contrato n.º 191 - Faca do pão

ACIFF - A.Comercial Industrial Figueira da Foz
 Largo Professor Vítor Guerra nº3
 Figueira da Foz
 3080-072 Figueira da Foz

Data Colheita: 22/10/2014
 Data Entrada Lab.: 23/10/2014
 Data Início Análise: 23/10/2014
 Data Fim Análise: 25/10/2014
 Data de Emissão: 27/10/2014

Definitivo

Ensaio / Método	Resultados	Unidades	V.R.	Limite Lei
Quantificação de Microrganismos a 30°C <i>ISO 18593:2004 ponto 8 e 9; TEMPO TVC (AFNOR BIO - 12/15-09/05)</i>	<4	ufc/cm2	(1)	(2)
Quantificação de Enterobacteriaceae <i>ISO 18593:2004 ponto 8 e 9; TEMPO EB (AFNOR BIO 12/21-12/06)</i>	<1	ufc/cm2	(1)	(2)

Notas:
 (1) e (2):

Superfícies, após higienização:	V.R.	Limite Lei
Quantificação de Microrganismos a 30°C	-	< 1,0e+2
Quantificação de Enterobacteriaceae	-	1

Limite Lei - Limite máximo (Aceitável) | Critérios microbiológicos, baseados em recomendações nacionais e estrangeiras.
 V. R. - Valor recomendado (Satisfatório)

Laboratório Tomaz, SA - Capital Social 50.000 Euros - Cont. nº 501 198 987

A amostragem não está incluída no âmbito da acreditação.

Responsável pela emissão dos resultados

(Resp. Dep. Microbiologia)

~<X" inferior ao limite de quantificação do método de ensaio; Os resultados só dizem respeito às amostras analisadas.
 A representabilidade das amostras só é garantida pelo Laboratório Tomaz quando a amostragem é da sua responsabilidade.
 Este relatório de ensaio não pode ser reproduzido, a não ser na íntegra, sem o acordo escrito do Laboratório Tomaz.

Av. Marquês de Pombal, Lt 2 - 1º
 Apartado 4135 // 2411-901 Leiria

T. 244 830 470
 F. 244 830 465/6

Email: geral@laboratoriotomaz.pt
 www.laboratoriotomaz.pt





Relatório de Ensaio nº: 23396/2014 - Versão 1

Colhido por: Cliente
 Tipo Amostra: Superfícies - Zaragatoas
 Ponto de Amostragem: Manipulador - Contrato n.º 191 - Mão D. Lurdes

ACIFF - A.Comercial Industrial Figueira da Foz
 Largo Professor Vítor Guerra nº3
 Figueira da Foz
 3080-072 Figueira da Foz

Data Colheita: 22/10/2014
 Data Entrada Lab.: 23/10/2014
 Data Início Análise: 23/10/2014
 Data Fim Análise: 24/10/2014
 Data de Emissão: 27/10/2014

Definitivo

Ensaio / Método	Resultados	Unidades	V.R.	Limite Lei						
Quantificação de Estafilococos coagulase positiva <i>ISO 18593:2004 p. 8 e 9; TEMPO STA (AFNOR BIO 12/28 - 04/10)</i>	<1	ufc/cm2	(1)	(2)						
<p>Notas: (1) e (2):</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Manipuladores, após higienização:</th> <th>V.R.</th> <th>Limite Lei</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Quantificação de Estafilococos coagulase positiva</td> <td>-</td> <td><1</td> </tr> </tbody> </table>					Manipuladores, após higienização:	V.R.	Limite Lei	Quantificação de Estafilococos coagulase positiva	-	<1
Manipuladores, após higienização:	V.R.	Limite Lei								
Quantificação de Estafilococos coagulase positiva	-	<1								
<p>Limite Lei - Limite máximo (Aceitável) Critérios microbiológicos, baseados em recomendações nacionais e estrangeiras. V. R. - Valor recomendado (Satisfatório)</p>										

A amostragem não está incluída no âmbito da acreditação.

Responsável pela emissão dos resultados

(Resp. Dep. Microbiologia)

"<X" inferior ao limite de quantificação do método de ensaio; Os resultados só dizem respeito às amostras analisadas.
 A representabilidade das amostras só é garantida pelo Laboratório Tomaz quando a amostragem é da sua responsabilidade.
 Este relatório de ensaio não pode ser reproduzido, a não ser na íntegra, sem o acordo escrito do Laboratório Tomaz.

Av. Marquês de Pombal, Lt 2 - 1º
 Apartado 4135 // 2411-901 Leiria

T. 244 830 470
 F. 244 830 465/6

Email: geral@laboratoriotomaz.pt
 www.laboratoriotomaz.pt





Relatório de Ensaio nº: 23397/2014 - Versão 1

Colhido por: Cliente
 Tipo Amostra: Água para consumo humano
 Ponto de Amostragem: Água de abastecimento - Contrato n.º 191 - Torneira do lava-louça
 Data Colheita: 22/10/2014
 Data Entrada Lab.: 23/10/2014
 Data Início Análise: 23/10/2014
 Data Fim Análise: 27/10/2014
 Data de Emissão: 27/10/2014

ACIFF - A.Comercial Industrial Figueira da Foz
 Largo Professor Vítor Guerra nº3
 Figueira da Foz
 3080-072 Figueira da Foz

Definitivo

Ensaio / Método	Resultados	Unidades	V.R.	Limite Lei
Quantificação de Germes totais a 22°C <i>ISO 6222:1999</i>	7	ufc/ml	100	a)
Quantificação de Germes totais a 37°C <i>ISO 6222:1999</i>	14	ufc/ml	20	a)
Quantificação de Bactérias Coliformes <i>MI n.º 080 (16.07.2013)</i>	0	ufc/100ml	---	0
Quantificação de Escherichia coli <i>MI n.º 080 (16.07.2013)</i>	0	ufc/100ml	---	0
Quantificação de Enterococos intestinais <i>ISO 7899-2:2000</i>	0	ufc/100ml	---	0
Quantificação de Clostridium perfringens <i>EPA/ 600/ R-95/ 178 Secção XI até ao ponto 10</i>	0	ufc/100ml	---	0

Interpretação Técnica dos Parâmetros:
 O(s) parâmetro(s) encontra(m)-se em conformidade com o Limite Lei.
 Água bacteriologicamente própria para consumo.

Notas:
 a) "Sem alteração anormal" - corresponde ao Valor Paramétrico estabelecido pela Entidade Gestora, com base no seu histórico de análises.
 Limite Lei - Valor Paramétrico definido no Decreto Lei 306/2007.
 V. R. - Valor recomendado no Decreto Lei 306/2007.

Laboratório Tomaz, SA - Capital Social 50.000 Euros - Cont. nº 501.198.997

A amostragem não está incluída no âmbito da acreditação.

Os pareceres expressos neste relatório de ensaio não estão incluídos no âmbito da acreditação.

Responsável pela emissão dos resultados


 (Resp. Dep. Microbiologia)

"<X" inferior ao limite de quantificação do método de ensaio; Os resultados só dizem respeito às amostras analisadas.
 A representabilidade das amostras só é garantida pelo Laboratório Tomaz quando a amostragem é da sua responsabilidade.
 Este relatório de ensaio não pode ser reproduzido, a não ser na íntegra, sem o acordo escrito do Laboratório Tomaz.

Av. Marquês de Pombal, Lt 2 - 1º T. 244 830 470 Email: geral@laboratoriotomaz.pt
 Apartado 4135 // 2411-901 Leiria F. 244 830 465/6 www.laboratoriotomaz.pt





Relatório de Ensaio nº: 23398/2014 - Versão 1

Colhido por: Cliente

Tipo Amostra: Produto Alimentar

Ponto de Amostragem: Snacks - Contrato n.º 191 - Pizza de queijo, fiambre e chourição

ACIFF - A.Comercial Industrial Figueira da Foz
Largo Professor Vitor Guerra nº3
Figueira da Foz
3080-072 Figueira da Foz

Data Colheita: 22/10/2014
Data Entrada Lab.: 23/10/2014
Data Início Análise: 23/10/2014
Data Fim Análise: 27/10/2014
Data de Emissão: 27/10/2014

Definitivo

Ensaio / Método	Resultados	Unidades	V.R.	Limite Lei
Quantificação de Escherichia coli <i>TEMPO EC (AFNOR BIO - 12/13-02/05)</i>	<1,0e+1	ufc/g	(1)	(2)
Quantificação de Estafilococos coagulase positiva <i>TEMPO STA (AFNOR BIO 12/28 - 04/10)</i>	<1,0e+1	ufc/g	(1)	(2)
Pesquisa de Salmonella spp <i>VIDAS SLM (AFNOR - BIO 12/16-09/05)</i>	Neg./25g		(1)	(2)

Notas:
(1) e (2):

Sandes/ Snacks, com adição de queijo e/ou fiambre:	V.R.	Limite Lei
Quantificação de Escherichia coli	< 1,0e+1	< 1,0e+2
Quantificação de Estafilococos coagulase positiva	< 1,0e+1	< 1,0e+2
Pesquisa de Salmonella	-	Neg.

Limite Lei - Limite máximo (Aceitável) | Critérios microbiológicos, baseados em recomendações nacionais e estrangeiras.
V. R. - Valor recomendado (Satisfatório)

A amostragem não está incluída no âmbito da acreditação.

Responsável pela emissão dos resultados

/ (Resp. Dep. Microbiologia)

<X inferior ao limite de quantificação do método de ensaio. Os resultados só dizem respeito às amostras analisadas.
A representabilidade das amostras só é garantida pelo Laboratório Tomaz quando a amostragem é da sua responsabilidade.
Este relatório de ensaio não pode ser reproduzido, a não ser na íntegra, sem o acordo escrito do Laboratório Tomaz.

Av. Marquês de Pombal, Lt 2 - 1º
Apartado 4135 // 2411-901 Leiria

T. 244 830 470
F. 244 830 465/6

Email: geral@laboratoriotomaz.pt
www.laboratoriotomaz.pt



Ref049A1/E11 - 19.08.2014

Pág. 1 / 1

Laboratório Tomaz, SA - Capital Social 50.000 Euros - Cont. nº 501.198.997