

## Perguntas frequentes

### **1. Qual a legislação portuguesa que permite a utilização de habitações privadas (cozinhas domésticas)?**

Não existe qualquer legislação nacional que, ao abrigo dos diferentes regimes de licenciamento, enquadre estas situações e é apenas a estas que a Circular se aplica. Neste contexto, o GPP elaborou a Circular, de modo a enquadrar esta actividade para efeitos da aplicação da legislação relativa à higiene dos géneros alimentícios.

Chama-se a atenção para o facto de este registo se aplicar apenas às instalações onde são preparados géneros alimentícios e não substitui qualquer regime de licenciamento aplicável aos locais de comercialização (licença de venda em feiras, mercados, etc...).

### **2. A Portaria 464/2003 de 6 de Junho define as Entidades Coordenadoras para todos os géneros alimentícios. Todas as actividades passam a ser registadas na DRAP?**

O regime definido pela Circular do GPP não está enquadrado no âmbito da Portaria 464/2003. No que se refere aos registos, prevê-se apenas que as DRAP mantenham o registo dos operadores, a fim de dar cumprimento ao disposto no nº2 do artigo 6º do Regulamento (CE) 852/2004 de 29 de Abril.

### **3. Qual o conceito de "pequena dimensão"?**

Dimensão que não permita enquadrar no licenciamento industrial, nomeadamente:

- as instalações amovíveis e/ou temporárias onde são produzidos géneros alimentícios para venda ao consumidor final (não inclui locais onde apenas se realize a comercialização, tais como veículos de venda ambulante, máquinas de venda automática, tendas em feiras);
- as instalações utilizadas essencialmente como habitação privada.

### **4. Qual o conceito de "pequenas quantidades"?**

Relativamente às quantidades, não se pretende definir limites, devendo estas ser avaliadas, caso a caso, pelas DRAP e adaptadas às situações concretas. Contudo, a título indicativo, podem ser utilizados como referencial os limites previstos na actual proposta de revisão do licenciamento industrial, no que se refere à "actividade produtiva local" (ver secção III do Anexo I da proposta - consulta em [www.licenciamentos.ama.pt](http://www.licenciamentos.ama.pt)).

**5. Continua a ser necessário realizar uma vistoria prévia ?**

Com o objectivo de melhorar a eficiência e eficácia na afectação de recursos materiais e humanos, a verificação prévia “in loco” das instalações deixa de ser obrigatória, uma vez que a produção de determinados géneros alimentícios não apresenta um risco suficientemente elevado que justifique esse procedimento. Contudo, para os produtos de origem animal, o requerimento é entregue com 10 dias de antecedência, permitindo aos serviços da DGV decidirem sobre a necessidade, ou não, de vistoria prévia. É de salientar que as DRAP ou a DGV podem, a qualquer momento, levar a cabo acções de controlo sobre estas instalações.

**6. O que se entende por “directamente ao consumidor final”? É possível fabricar e colocar no “comércio local” (restaurantes, cafés, supermercados) para revenda?**

Os géneros alimentícios produzidos ao abrigo da presente Circular apenas podem ser vendidos ao consumidor final, o que exclui qualquer fornecimento a operadores grossistas ou retalhistas.