

EXMO. SENHOR
VICE PRESIDENTE DA AHRESP
DR. CARLOS MOURA
AV. DUQUE D'AVILA, 75
1049-011 LISBOA

Sua referência

Sua comunicação de

Nossa referência

Data

GER-A/124-2019

2019-10-07

ASSUNTO: Sistemas de filtração de água da torneira na restauração

Exmº Senhor

Na sequência de contactos que temos mantido com a AHRESP relativamente aos dispositivos de filtração de água da torneira usados em restaurantes, hotéis e bares em Portugal e à sua venda e disponibilização aos clientes em jarros e garrafas, venho partilhar algumas preocupações e propor o seguinte:

1. Não há regulamentação específica a enquadrar a utilização de dispositivos de filtração de água da torneira na restauração.
2. Não obstante o vazio legal, sublinho a importância de serem acauteladas preocupações de segurança e higiene alimentar e de sinalizar que estas águas têm pouca ou nenhuma informação acerca da sua origem e das suas características.
3. Neste contexto, há preocupações e perguntas que muitos formulam: o HACCP do sector da restauração está desenhado para este específico e particular processo? São efectuadas com regularidade análises laboratoriais à qualidade da água filtrada? A higienização e a esterilização regular dos equipamentos de filtragem são asseguradas? As condições de reutilização e de limpeza dos recipientes em que a água é servida são as adequadas? Os clientes sabem que estão a beber água da torneira apesar de filtrada?

4. Em Espanha, a associação congénere da Águas Minerais e de Nascente de Portugal, a ANEABE, subscreveu com a FEHR - Federación Española de Hostelería, congénere da AHRESP, um folheto com informações e recomendações úteis para os agentes económicos.

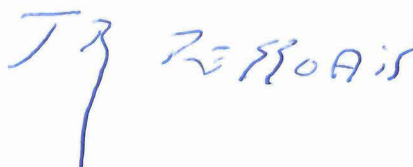
Neste âmbito, a Águas Minerais e de Nascente de Portugal está inteiramente disponível para em conjunto com a AHRESP subscrever um folheto informativo ou uma infografia (anexo exemplo) e apoiar a sua divulgação.

Fico disponível para o agendamento de uma reunião com V. Ex^a e apresento os melhores cumprimentos.

O Presidente da Águas Minerais e de Nascente de Portugal



Nuno Pinto de Magalhães



Em anexo o mencionado

ÁGUA DA TORNEIRA FILTRADA EM ESTABELECIMENTOS DE HOTELARIA E RESTAURAÇÃO (HORECA)

ASPECTOS A TER EM CONTA

Obrigações do titular do estabelecimento



Dispor de um sistema de autocontrolo de análise de perigos e pontos críticos de controle (HACCP) para garantir especialmente a HIGIENIZAÇÃO DOS RECIPIENTES, A MANUTENÇÃO DOS FILTROS E A QUALIDADE DA ÁGUA ATRAVÉS DOS CONTROLES ANALÍTICOS



A água, depois de filtrada, deve cumprir os parâmetros microbiológicos e químicos exigidos no **Decreto Lei nº 306/2007** (alterado pelo Decreto Lei nº 152/2017 e Decreto Lei nº 92/2010), que estabelece os critérios de higiene e de qualidade da água destinada ao consumo humano

Como se deve servir



É especialmente importante que a água não se mantenha no recipiente sem servir, mais que o tempo imprescindível
O CONSUMO DEVE SER IMEDIATO, SEM ARMAZENAR



Se for oferecida informação voluntária, devem ser cumpridas as disposições do Regulamento 1169/2011 sobre prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios.



Deve ser mencionada, pelo menos, uma denominação descritiva do produto em questão, por exemplo: "Água de consumo humano filtrada"

Devem ser evitadas menções que induzam em erro o consumidor, por exemplo: "Água pura"; "Água local".

No caso em que é cobrado pela água filtrada deve ser indicado no MENU e no RECIBO o tipo de água.



A água da torneira filtrada deve ser servida num recipiente que não cause confusão com uma garrafa de água mineral natural ou água de nascente. Servir uma garrafa com uma tampa, mesmo que não esteja hermeticamente fechada, pode induzir em erro o consumidor que é uma água mineral natural ou uma água de nascente.