

Instruções para controlo da poluição por fumos negros e oleosos e maus cheiros provenientes dos estabelecimentos de restauração e bebidas e estabelecimentos congéneres

1. Princípios gerais

- 1.1 No cumprimento do princípio da prevenção da poluição e para evitar afectar as zonas residenciais e os habitantes circunvizinhos, propõe-se que antes de se decidir sobre a localização de cada um dos estabelecimentos de restauração e bebidas e estabelecimentos congéneres, se proceda à devida avaliação sobre o meio ambiente adjacente, a fim de serem tomadas as medidas de controlo práticas e necessárias para garantir a qualidade do ar e evitar eventuais reclamações sobre o funcionamento dos estabelecimentos no futuro.
- 1.2 Os estabelecimentos devem abster-se de emitir poluentes que provoquem a poluição atmosférica, fumos visíveis, cinzas volantes e maus cheiros perturbadores através dos fogões de confecção de alimentos.
- 1.3 A emissão de fumos negros não deve exceder seis minutos a cada período unitário de quatro horas; ou três minutos consecutivos em qualquer período. A emissão de fumos negros, aqui mencionadas, refere-se àquele que apresenta fumos de cor preta emitidos com a concentração e cor equivalentes ao padrão 1 da Escala de *Ringelmann*, ou mais intensa.

2. Concepção da saída de gases

- 2.1 Os gases devidamente tratados devem ser evacuados pela respectiva saída de gases especialmente projectada, cuja instalação deve ser feita de forma a não afectar as zonas residenciais e os habitantes circunvizinhos. A saída de gases deve ficar devidamente distanciada dos receptores adjacentes mais sensíveis à poluição atmosférica (por exemplo, edifícios residenciais) e dos habitantes. O local de instalação de saídas de gases deve ter boas condições de ventilação, permitindo que os poluentes seja evacuados por completo, sem obstruções. A saída de gases não deve ser instalada junto a pátios, em vias estreitas, etc.
- 2.2 Se as circunstâncias assim o possibilitarem, recomenda-se que, as saídas de gases sejam, prioritariamente, instaladas na cobertura do edifício onde se situa o respectivo estabelecimento e num local onde os gases se possam espalhar mais facilmente, evitando-se, deste modo, afectar os prédios adjacentes. Para as chaminés ou saídas de gases instaladas na cobertura dos edifícios onde se localiza o estabelecimento, propõe-se que a sua altura seja de, pelo menos, 3 metros superior ao ponto mais alto do edifício adjacente, numa área

circundante de 20 metros de diâmetro. De um modo geral, os gases devem ser evacuados pelas chaminés ou saídas de gases verticalmente e para cima.

3. Exigências para o controlo da emissão de fumos oleosos

3.1 O nível de densidade dos fumos oleosos emitidos pelos estabelecimentos de resaturação e bebidas e estabelecimentos congéneres deve ser controlado a níveis inferiores a $1,5 \text{ mg/m}^3$.

4. Regulação da gestão do equipamento de tratamento de fumos oleosos

4.1 Sistema de exaustão de gases

4.1.1 Nos estabelecimentos devem ser instalados sistemas de exaustão de gases adequados que possibilitem a saída de fumos oleosos tratados através de tubos exaustores.

4.1.2 Deve-se instalar, por cima da mesa de trabalho, um sistema de exaustão com tampão de gases com pré-processamento, e com capacidade suficiente para a recolha de gases; a velocidade de exaustão de gases na boca do tampão deve ser superior a $0,6 \text{ m/sec}$; a área do plano horizontal de projecção do exaustor deve ser 20 cm superior ao perímetro da mesa de trabalho e a velocidade de exaustão nos tubos deve ser superior a 7 m/sec .

4.2 Equipamentos de tratamento de fumos oleosos

4.2.1 Nos estabelecimentos devem ser instalados equipamentos de tratamento de fumos oleosos com capacidade de exaustão não inferior a 90% e acompanhado dos documentos comprovativos das suas especificações técnicas, a fim de minimizar a emissão de poluentes tais como fumos negros e oleosos, cheiros e gases da fornalha, produzidos durante a confecção dos alimentos, devendo esses poluentes ser evacuados pela chaminé projectada para esse fim.

4.2.2 Caso se verifiquem maus cheiros nos fumos oleosos emitidos, deve-se instalar, então, equipamento de tratamento de cheiros de alta eficiência com os respectivos documentos comprovativos para este fins.

4.2.3 Na escolha dos equipamentos de tratamento de fumos oleosos, deve-se ter em conta a capacidade máxima projectada da carga de emissão para o estabelecimento (na mais grave situação).

4.2.4 Na sua concepção, deve ser ponderado o funcionamento contínuo dos equipamentos de tratamento de fumos oleosos e assegurado existir um acesso seguro e fácil para verificação, manutenção e reparação.

4.2.5 Durante o funcionamento dos estabelecimentos, deve ser assegurado o

normal funcionamento dos equipamentos, incluindo-se mantê-lo em estado operacional.

4.2.6 O responsável pelo estabelecimento deve manter em bom estado de conservação os documentos comprovativos da eficiência da exaustão e as instruções de operação, de manutenção e de conservação, devendo, ainda, ser capaz de os facultar, a todo o tempo, a pedido do serviço de licenciamento e agente de autoridade quando necessário.

4.2.7 Para prevenir a poluição sonora, ao serem instalados os equipamentos de tratamento de fumos oleosos e outros equipamentos relacionados, deve ser ponderada a utilização de materiais de isolamento sonoro e anti-vibrações, a fim de satisfazer as exigências constantes na Lei n.º 8/2014, «Prevenção e controlo do ruído ambiental».

4.3 Limpeza e manutenção dos equipamentos de tratamento de fumos oleosos e outros tratamentos relacionados

4.3.1 Devem-se verificar e monitorizar, frequentemente, a eficiência dos equipamentos de tratamento de fumos oleosos, tomar as devidas medidas de manutenção, tais como: limpeza periódica, testes, manutenções e reparações dos equipamentos relacionados a ser efectuados por pessoal técnico, no sentido de garantir a eficiência de tratamento.

4.3.2 Recomendam-se as seguintes frequências de limpeza e manutenção:

4.3.2.1 Exigências gerais

- Proceder, pelo menos semanalmente, à limpeza, testes e manutenção dos equipamentos de tratamento de fumos oleosos e dos equipamentos relacionados, devendo-se registar e guardar devidamente os registos de limpeza, testes e manutenção.

4.3.2.2 Placas de retenção de frente ou filtros

- As placas de retenção de frente ou filtros devem ser limpos ou substituídos pelo menos semanalmente.

4.3.2.3 Exaustores hidráulicos ou outros equipamentos de tratamento semelhantes

- Proceder, pelo menos semanalmente, à limpeza, verificação e manutenção dos respectivos equipamentos e à verificação das saídas de gases pelo menos duas vezes por dia (especialmente durante os períodos de evacuação de grandes quantidades de fumo). Sempre que se detectar que a evacuação de fumos não

esteja a funcionar bem, deve-se proceder, de imediato, à limpeza e manutenção. Além disso, deve-se verificar periodicamente o funcionamento das bombas de água e as doses de detergente, de forma a assegurar o bom funcionamento dos equipamentos de tratamento.

4.3.2.4 Equipamentos electrostáticos de exaustão de fumos oleosos e cheiros

- Se o equipamento não possuir um sistema de auto-limpeza, propõe-se que se faça a sua limpeza e manutenção pelo menos uma vez por semana. Propõe-se que se verifique a saída de fumos pelo menos duas vezes por dia (especialmente durante os períodos de exaustão de grandes quantidades de fumo). Propõe-se que se proceda a uma limpeza imediata no caso de se detectar uma diminuição na eficiência da evacuação de fumos.
- Para equipamentos que contenham sistemas de auto-limpeza, propõe-se que se verifique a saída de gases pelo menos uma vez por dia (especialmente durante os períodos de exaustão de grandes quantidades de fumo). Propõe-se que se proceda à limpeza adequada no caso de se detectar diminuição na eficiência da evacuação de fumos.

4.3.2.5 Tubos exaustores

- A sua limpeza, verificação e manutenção devem ser feitas pelo menos semestralmente.

4.3.3 O responsável pelo estabelecimento deve manter em bom estado de conservação os documentos comprovativos sobre a limpeza, manutenção e conservação dos equipamentos acima referidos, devendo, ainda, ser capaz de facultá-los, a todo o tempo, a pedido do departamento de licenciamento e agente da autoridade quando necessário.

4.3.4 Recomenda-se a definição de algumas orientações e procedimentos de operação, limpeza, inspecção, reparação e manutenção dos equipamentos de tratamento de fumos oleosos e os relacionados, para serem cumpridos pelos trabalhadores.

5. Utilização de combustíveis

5.1 Para minimizar o impacto no ambiente, propõe-se que os estabelecimentos de restauração e bebidas e estabelecimentos congéneres usem combustíveis

limpos, nomeadamente, gás de petróleo, gás natural ou outras energias alternativas menos poluentes, evitando o consumo de diesel industrial, querosene e lenha, etc.

5.2 Relativamente ao controlo da poluição proveniente dos estabelecimentos de restauração e bebidas e de estabelecimentos congéneres onde se utilizam gasóleo, querosene e lenha como combustíveis, devem, ainda, ser tomadas como referência as “Instruções para controlo da poluição por fumos negros e partículas provenientes das caldeiras ou das fornalhas”.

6. Controlo de poluição secundária

6.1 Os resíduos resultantes da limpeza ou manutenção dos dispositivos de controlo da poluição, nomeadamente, cinzas volantes, partículas, gorduras residuais recolhidas, águas residuais após a limpeza, materiais de absorção rejeitados, etc., devem ser devidamente recolhidos e tratados de modo a não causarem poluição secundária.

7. Mecanismo de tratamento de reclamações

7.1 Recomenda-se que seja criado um mecanismo de tratamento de reclamações relacionadas com a poluição. Deve-se acompanhar os casos seguindo os procedimentos e mecanismos previstos, para que as situações sejam resolvidas o mais rapidamente possível.

~ Fim ~

* Os métodos a serem utilizados para fins de testes do nível de densidade de fumos oleosos emitidos por tubos exaustores devem ter como referência os padrões nacionais no anexo A de GB 18483-2001 da R.P.C.: «Normas de emissão de fumos oleosos para a restauração (preliminares)».