

## anexo III

---

segurança  
pública,  
segurança  
contra  
incêndios  
e socorro



**street food<sup>o</sup> imaginarius** 2024

## 1. Segurança pública

- 1.1 Receber, dirigir e cuidar dos visitantes, independentemente da idade, raça ou sexo;
- 1.2 Atender com zelo e diligência as queixas ou reclamações apresentadas por qualquer visitante;
- 1.3 Colaborar com o SMPC – Serviço Municipal de Proteção Civil, vigilantes, forças da ordem e bombeiros sempre que tal for necessário ou solicitado;
- 1.4 Controlar movimentos de visitantes, incluindo detetar e impedir a introdução de objetos e substâncias proibidas ou suscetíveis de possibilitar atos de violência, bem como comunicar conflitos e distúrbios dentro do recinto;
- 1.5 Prestar informações inerentes à organização, infraestruturas, postura de trânsito e espetáculos do Imaginarius.
- 1.6 Ajudar na prevenção e controlo de ocorrência de incidentes, procedendo à sua imediata comunicação ao Posto de Segurança [969 075 841].

## 2. Socorro

- 2.1 Importante saber e indicar a localização do posto de segurança;
- 2.2 Em caso de ocorrência de acidente/incidente, contactar imediatamente a organização, garantindo a primeira assistência a vítima;
- 2.3 Acalmar e cooperar na evacuação rápida e segura de todos os participantes e visitantes do evento;
- 2.4 Cooperar e permitir a intervenção eficaz dos serviços de bombeiros e de todos os que devam atuar em casos de emergência;
- 2.5 Permitir a intervenção eficaz dos serviços de bombeiros e de todos os que devam atuar em casos de emergência.

## 3. Segurança contra incêndios

### 3.1 Estrutura

- a. Não utilizar materiais altamente inflamáveis nos revestimentos das paredes, dos tetos e dos pavimentos, bem como nas decorações interiores;
- b. Reduzir os riscos de deflagração de incêndios;
- c. Impedir a propagação do fogo e de fumos.

### 3.2 Aparelhos de Queima/Garrafas de Gás

- a. Os aparelhos de queima devem manter-se sempre limpos e com os queimadores afinados. Deve sempre acender primeiro o fósforo ou acionar o acendedor e de seguida abrir o gás. Caso o aparelho não fique ligado, feche a válvula do queimador (botão do aparelho) e repita a operação;
- b. Não permitir que os líquidos a ferver se derramem e apaguem o lume, evitando que o gás saia diretamente do queimador, sem arder;
- c. Assegurar que o local de colocação da garrafa de gás é devidamente arejado e reservado;
- d. Manter sempre livre a parte superior da garrafa de gás;
- e. Verificar se a sinalização indicadora de aparelhos de queima se mantém visível;
- f. Os locais de confeção de alimentos devem ser dotados de aberturas para a admissão de ar em quantidade necessária ao bom funcionamento dos aparelhos de queima, bem como

aberturas para a extração de fumos, vapores e ar viciado, de modo a proporcionar um número adequado de renovação por hora. O encaminhamento do ar viciado para a abertura (tipo chaminé) deverá ser feito através de boca coletora, executada em chapa de zinco ou semelhante que abranja, tanto quanto possível, a totalidade da área ocupada pelos aparelhos de queima;

- g. Certificar que as torneiras de água quente estão bem fechadas sempre que acender o esquentador ou a caldeira. Após a utilização e sempre que se ausentar, verificar se os aparelhos se encontram desligados.

### 3.3 Meios de prevenção/extinção

- a. Todos os espaços devem possuir equipamentos de combate a incêndios, nomeadamente extintores portáteis de pó químico, bem como dispor de sistemas de iluminação de emergência, sinalização de segurança e de caixa de primeiros socorros;
- b. Os equipamentos de combate a incêndios e de primeiros socorros, devem ser colocados em locais de fácil acesso, devidamente sinalizados por placas fotoluminescentes, e ser mantidos em bom estado de conservação e funcionamento, de acordo com a legislação em vigor;
- c. Sempre que se preveja a utilização de aparelhos de queima para confeção de alimentos, é obrigatório colocar junto dos mesmos uma manta ignífuga.

## 4. Organização de materiais

- 4.1 Devem ser bem organizados e acondicionados todos os materiais comburentes de forma a não potenciar zonas de risco elevadas;
- 4.2 Devem existir zonas diferenciadas e devidamente identificadas para cada tipo de material comburente.

## 5. Instalações elétricas

- 5.1 As instalações elétricas devem estar devidamente acondicionadas e protegidas, obedecer ao “regulamento geral de segurança das instalações elétricas de baixa tensão”, e deverão possuir disjuntor de corte geral, bem como rede terra e proteção;
- 5.2 Todas as lâmpadas e instalações de iluminação têm de possuir uma proteção para evitar a queda de materiais;
- 5.3 Não utilizar aparelhos elétricos com cabos danificados;
- 5.4 Não sobrecarregar as extensões elétricas;
- 5.5 Não é permitida a utilização de geradores;
- 5.6 Sempre que seja detetada uma anomalia nas instalações elétricas, a mesma deve ser comunicada de imediato ao responsável da área de Street Food;
- 5.7 Deverão ser usadas lâmpadas economizadoras.

## 6. Documentos adicionais

- 6.1 Termo de responsabilidade de montagem e desmontagem de estruturas;
- 6.2 Cópia da apólice de seguros legalmente exigidos.

**imaginarius**

