

## Postos de Venda

- Os bolos e outros produtos de pastelaria devem ser expostos em balcões ou vitrinas refrigeradas;
- Os produtos não embalados devem estar longe do alcance dos clientes;
- Os preços devem ser próprios de forma a evitar a contaminação dos alimentos;
- O vendedor deve usar pinças, luvas ou um saco de plástico para mexer nos produtos desprotegidos;
- Os materiais de embalagem devem ser adequados;
- Não deve ser permitida a entrada de pessoas estranhas ou animais no local de venda e/ou laboração.



Respeite os requisitos legais e terá apenas **vantagens**



*Festas felizes com alimentos seguros*

## ACÇÃO CONJUNTA



DIRECÇÃO GERAL DE INDÚSTRIA E COMÉRCIO



Programa Qualidade para África Ocidental,  
Financiado pela União Europeia  
Componente CEDEAO/(não UEMOA) Maurítania



CABO VERDE

## Requisitos legais e sanitários para Serviços de Panificação e afins



Informação para  
melhoria do seu  
negócio!

## Requisitos legais e sanitários para Serviços de Panificação e afins

### Documentação

- Cadastro Industrial
- Alvará de Funcionamento;
- Livro de Reclamações (se também forem Postos de Venda);
- Cartões de Sanidade actualizados.

### Instalações

- O **pavimento** deve ser liso, lavável e impermeável, de material resistente ao choque, de fácil lavagem e desinfecção, antiderrapante, dotado de ralos sifonados com declive adequado ao escoamento;
- As **paredes** devem ser revestidas de material liso, lavável, impermeável, e a restante extensão pintada com cor clara;
- Os **tectos e equipamentos neles suspensos** devem ser concebidos, de modo a evitar a acumulação de sujidade e pintados com tinta de cor clara, resistente e lavável;
- As **portas e as janelas** devem ser acabadas em material de fácil limpeza. As janelas devem ser equipadas com redes mosquiteiras, facilmente removíveis para limpeza;

- Devem possuir meios de **protecção contra a entrada de pragas** (insectos, roedores e outros);
- A **ventilação** deve ser suficiente de modo a possibilitar a renovação de ar;
- A **iluminação** de ser adequada e as lâmpadas possuir protecção;
- Os **lavatórios** devem ser em número suficiente e equipados com meios para a lavagem, desinfecção e secagem higiénica das mãos;
- Os **recipientes para recolha de lixo** devem ser de material lavável e com tampa;
- Deverão existir **cacifos** em número suficiente para arrumação das roupas, sapatos e outros objectos pessoais dos funcionários;
- Deverão existir, meios de **protecção contra incêndios**, em número suficiente;

### Equipamentos

- Todos os equipamentos (balcão expositor, estantes e prateleiras) devem ser de material que permita uma fácil higienização (lavagem e desinfecção);
- As balanças devem ser de material inócuo e com um prato que permita uma fácil higienização (lavagem e desinfecção);
- Os produtos de limpeza deverão ser guardados em local afastado das matérias-primas e produtos acabados;

- Os carros de transporte de pães e bolos devem ser de uso exclusivo, equipados com caixas fabricadas em material resistente, não corrosivo, de fácil lavagem e em bom estado de conservação e limpeza.

### Funcionários

- Os funcionários devem possuir fardamento adequado (bata ou avental e touca de cor clara), sempre limpos;
- Não devem usar enfeites ou bijutarias durante o processo de produção (anéis, relógios, pulseiras);
- Não podem ter qualquer tipo de doença contagiosa (transmissível as outras pessoas e aos alimentos), como por exemplo, febres, constipações, diarreias, cortes na pele, ...
- Devem ter uma boa apresentação (unhas curtas e limpas, cabelo lavado, ...).

