

Quais as vantagens da aplicação das boas práticas?

- Proteger a saúde da população com redução do número de doenças causadas por alimentos contaminados;
- Favorecer à produção de alimentos confiáveis e seguros;
- Melhorar a qualidade do serviço;
- Ajudar a conquistar novos clientes;
- Reduzir o número de sanções e multas;
- Favorecer ao cumprimento da legislação.

As Boas Praticas ainda permitem:

- Reduzir o desperdício, na aquisição da matéria-prima junto de fornecedores comprometidos com as boas práticas;
- Uma conservação correcta da matéria-prima e dos produtos preparados;
- Economizar produtos de limpeza;
- Obter o alvará sanitário ou documento equivalente.

Boas práticas de Higiene e de Fabrico Fácil de estabelecer!



Festas felizes com alimentos seguros

ACÇÃO CONJUNTA DE FORMAÇÃO



AGÊNCIA DE REGULAÇÃO E SUPERVISÃO DOS
PRODUTOS FARMACÊUTICOS E ALIMENTARES



Programa Qualidade para África Ocidental, Financi-
ciado pela União Europeia

Componente CEDEAO / (não UEMOA) Mauritània



DIRECÇÃO GERAL DE INDÚSTRIA E COMÉRCIO



Importância da aplicação das Boas Práticas nos serviços de alimentação



Informação
para melhoria
do seu negócio!



Boas Práticas para Serviços de Alimentação

O que se entende por Boas Práticas

São procedimentos que devem ser adoptados por serviços que fornecem alimentos, a fim de garantir a segurança e a conformidade dos alimentos preparados conforme a legislação vigente nacional e/ou internacional.

Objectivos da promoção das Boas Práticas

- Proteger a saúde da população;
- Proporcionar a melhoria das condições higiénicas dos alimentos preparados;
- Aperfeiçoar as acções de controlo sanitário.

Que estabelecimentos estão abrangidos

Cantinas, “snack bares”, padarias, pastelarias, restaurantes, bares, cozinhas industriais, cozinhas institucionais e outros serviços que fornecem alimentação.

Algumas Dicas de Boas Práticas:

O local de trabalho deve ser

- Limpo e organizado,
- Bem iluminado e ventilado;
- O fluxo de trabalho deve ser sempre da zona limpa para a zona suja;
- Não deve haver cruzamentos de tarefas;

- O acesso nunca pode ser directo a área de manipulação ou confeção dos alimentos;
- De dimensão compatível com todas as operações;
- As instalações físicas devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável;
- Os equipamentos, móveis e utensílios devem ser limpos, bem conservados e produzidos em material não tóxico;
- Os sanitários e vestiários não devem comunicar directamente com as áreas de manipulação;
- Os lavatórios devem ser utilizados exclusivamente para higiene das mãos na área de manipulação.

Recomendações aos Manipuladores

- Tomar banho diariamente;
- Usar os cabelos presos com redes e toucas;
- Lavar bem as mãos sempre que :
 - Iniciar ou mudar de tarefas ;
 - Tocar no nariz, orelhas, boca, coçar a cabeça ou outra atitude que leve a contaminação das mãos;
 - Após o uso de casa de banho e manipulação de lixo;
- A descrição dos procedimentos de limpeza devem ser estabelecida e registada;
- Nunca deve guardar os produtos de limpeza junta-

mente com os alimentos.

- A manutenção da limpeza de ser feita por um funcionário capacitado para este fim;

Recomendações para o Controlo de Pragas

- Devem existir barreiras físicas contra o acesso de pragas nas áreas de manipulação e preparação;
- Controlo lixo, para impedir atracção, abrigo, acesso ou proliferação de pragas (ex. rato, barata, mosca)
- O lixo deve ser retirado todos os dias ou sempre que o recipiente estiver cheio e ser mantido longe da área de preparo de alimentos.

Abastecimento de água

- Deve-se realizar periodicamente o controlo da qualidade da água
- Recomenda-se o uso de água potável a limpeza de reservatórios de água.
- A descrição sobre os procedimentos de higienização do reservatório de água deve estar por escrito.



Os proprietários dos estabelecimentos que preparam, distribuem e servem alimentos são responsáveis pela qualidade e segurança dos seus produtos.