

SEGURANÇA ALIMENTAR

O Plano de Controlo de Estabelecimentos de venda a retalho garante que os géneros alimentícios, designadamente os de origem animal, vendidos nos estabelecimentos cumprem todas as regras de higiene e segurança alimentar, protegendo a saúde dos consumidores.

1. COMO FUNCIONA

- ✓ Autoridade Sanitária Veterinária Concelhia faz vistorias regulares, em articulação com a Autoridade de Saúde, DGAV e ASAE.
- ✓ Cada estabelecimento é controlado de acordo com o seu risco e historial.

2. O QUE É VERIFICADO

- ✓ Estruturas e equipamentos.
- ✓ Higiene e limpeza.
- ✓ Qualidade da carne / produtos da pesca e análises laboratoriais.
- ✓ Água, HACCP, subprodutos, rastreabilidade e rotulagem.

3. RESPONSABILIDADES

- ✓ Os operadores são responsáveis por assegurar que os géneros alimentícios cumprem os requisitos da legislação alimentar aplicáveis às suas atividades, em todas as fases da produção, transformação e distribuição nas empresas sob o seu controlo, garantindo e verificando o cumprimento desses requisitos.
- ✓ As autoridades procedem ao controlo e à verificação do cumprimento dos requisitos relevantes da legislação, pelos operadores das empresas.

SEGURANÇA ALIMENTAR É RESPONSABILIDADE DE TODOS!

CUIDE DA SUA SAÚDE E DA DA SUA FAMÍLIA.



Para mais informações contactar:
veterinario@cm-amadora.pt



AMADORA
Câmara Municipal



AMADORA
Câmara Municipal

A segurança alimentar consiste em garantir que os alimentos consumidos não apresentem riscos para a saúde humana. Envolve o controlo de toda a cadeia alimentar, desde a produção até ao consumo, assegurando que as condições de higiene e o manuseamento dos alimentos sejam adequados.

IMPACTO GLOBAL

Anualmente, 600 milhões de pessoas adoecem devido a alimentos contaminados, resultando em 420 mil mortes, incluindo 125 mil crianças.

CASOS QUE MARCARAM A HISTÓRIA:

2011: Surto de E.coli na Europa, associado a pepinos, com 53 mortes.

2019: Listeriose em Espanha, com 204 casos e 3 mortes.

Portugal: Um dos surtos mais graves de listeriose, ligado a queijo contaminado no Alentejo, com 30 casos e 11 mortes.



CONSEQUÊNCIAS PARA ALÉM DA SAÚDE:

- ✓ Perdas económicas e desperdício alimentar devido à destruição de produtos contaminados.
- ✓ Impactos na reputação e sobrevivência das empresas.



CUIDADOS ESSENCIAIS A TER EM CASA

1. HIGIENE É O PRIMEIRO PASSO

- ✓ Lave bem as mãos antes de preparar ou consumir alimentos.
- ✓ Limpe bancadas, utensílios e superfícies com regularidade.
- ✓ Lave frutas e legumes com água potável antes de consumir.

2. SEPARE PARA EVITAR CONTAMINAÇÃO

- ✓ Mantenha alimentos crus afastados dos cozinhados.
- ✓ Use tábuas e utensílios diferentes para carnes, peixes e vegetais.
- ✓ Guarde os alimentos em recipientes fechados e devidamente identificados.

3. COZINHE BEM OS ALIMENTOS

- ✓ Certifique-se de que carnes, ovos e peixes estão bem cozinhados.
- ✓ Evite o consumo de alimentos mal passados ou crus.

4. ATENÇÃO ÀS TEMPERATURAS

- ✓ Refrigere alimentos perecíveis logo após o uso.
- ✓ Mantenha o frigorífico a temperatura inferior a 5 °C e o congelador a -18 °C.
- ✓ Nunca recongele alimentos que já foram descongelados.

5. VERIFIQUE SEMPRE OS RÓTULOS

- ✓ Confirme as datas de validade e as condições de conservação.
- ✓ Evite produtos com embalagens danificadas, inchadas ou com odores estranhos.

DURANTE AS COMPRAS

- ✓ Deixe os refrigerados e congelados para o fim.
- ✓ Transporte rapidamente os produtos até casa, de preferência em sacos térmicos.

LEMBRE-SE:

Uma boa higiene alimentar previne doenças e protege toda a comunidade!

