



市政署
INSTITUTO PARA OS
ASSUNTOS MUNICIPAIS



Saiba Mais sobre a Gestão de Ingredientes Alimentares!

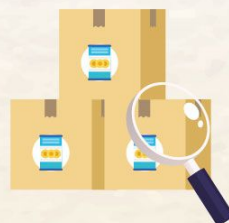
O sector e a indústria alimentares têm a responsabilidade de estabelecer um sistema de gestão eficaz dos ingredientes alimentares!



Os ingredientes alimentares devem ser armazenados em temperatura adequada e sob condições de armazenamento adequadas



Siga o princípio “primeiro a entrar, primeiro a sair”



Verifique regularmente o prazo de validade e a qualidade dos ingredientes alimentares em estoque



Os ingredientes alimentares fora do prazo de validade devem ser claramente rotulados e eliminados para evitar o seu uso indevido

**Os alimentos frescos, os géneros alimentícios vivos e os alimentos de origem animal devem ter sido sujeitos a inspeção e/ou quarentena pelo Instituto para os Assuntos Municipais*

**Guarde os recibos de compras e os registos de vendas para facilitar às autoridades competentes o rastreio e identificação dos géneros alimentícios, caso seja necessário*



Nunca utilizar ou fornecer alimentos fora do prazo de validade, fabricar produtos alimentares com ingredientes alimentares fora do prazo, nem embalar novamente géneros alimentícios fora do prazo para efeitos de venda

**Caso contrário, estará a cometer uma infração, nos termos da Lei de Segurança Alimentar
A penalidade varia entre uma multa até 600 mil patacas e prisão até cinco anos**



Página electrónica
“Informação sobre Segurança Alimentar”
www.foodsafety.gov.mo



Linha Aberta sobre
Segurança Alimentar
2833 8181