

FICHA DE INSCRIÇÃO
VI ARTENATA (Feira de Natal)
Ferragudo - 3,4 e 5 de Dezembro 2010

Nome _____

Designação a constar no letrig _____

Morada _____

Cod Postal _____

Tel. _____ Telemovel _____

Fax _____ Contribuinte nr _____

Trabalho ao vivo

Sim Não

Entrega do documento comprovativo

da actividade artesanal

Area de ocupação

Artesões e Artistas Plasticos € 40,00

Espaço coberto 3x3 Produtos alimentares € 75,00

Outros espaços (indique o espaço pretendido e a cobertura) _____

Artesanato a expor

Junto envio cheque de participação nº _____ banco _____

no valor de _____

Assinatura : _____

FICHA DE INSCRIÇÃO

VI ARTENATA (Feira de Natal)

Ferragudo - 3,4 e 5 de Dezembro 2010

Regras de Higiene e Segurança

Alimentar – Aplicáveis aos
Artesãos que efectuem venda
de produtos alimentares

1. Todas as instalações devem ser mantidas limpas e em boas condições, de forma a evitar o risco de contaminação dos géneros alimentícios e a presença de animais nocivos;
2. Todos os artigos, aparelhos e equipamentos, devem ser mantidos rigorosamente limpos e asseados e em bom estado de conservação;
3. Todas as superfícies em contacto com os alimentos, incluindo as dos equipamentos, devem ser construídas ou revestidas com materiais resistentes, lisos, laváveis e não tóxicos;
4. Os locais de venda devem dispor de expositores onde os géneros alimentícios se encontrem devidamente resguardados de factores poluentes do ambiente, do sol, de insectos e de qualquer acção do público consumidor, não sendo permitida a sua exposição a descoberto, salvo se estiverem individualmente e convenientemente embalados;
5. Os géneros alimentícios expostos no exterior dos estabelecimentos deverão estar acondicionados em recipientes próprios a, pelo menos, 70 cm do solo e ao abrigo das condições climatéricas ou de outros factores poluentes;
6. É obrigatório a utilização de equipamentos para manutenção e controlo de temperaturas para conservação dos géneros alimentícios que o careçam (frigoríficos, caixas frigoríficas ou isotérmicas);
7. O armazenamento dos géneros alimentícios deve ser efectuado em condições adequadas, que evitem a sua deterioração e os protejam de contaminação;
8. Em local bem visível do local de venda deverá ser colocado um aviso que esclareça os clientes, de forma evidente, que os produtos em causa uma vez escolhidos e entregues se consideram comprados não sendo permitidas trocas ou devoluções;
9. Os géneros alimentícios quando não individualmente embalados só poderão ser manuseados por meio de utensílios inoxidáveis e rigorosamente limpos;
10. Nas embalagens dos géneros alimentícios não poderá ser utilizado papel de jornal, revista ou outras publicações;
11. Nos expositores não poderão existir plantas ou quaisquer objectos conspurcados;
12. O transporte dos géneros alimentícios deverá ser feito em boas condições higiénicas e de acondicionamento por forma a estarem resguardados de quaisquer impurezas que os contaminem, não podendo os veículos e recipientes utilizados, que deverão estar rigorosamente limpos, servir cumulativamente para qualquer outra finalidade;
13. A limpeza dos pavimentos não deve efectuar-se a varredura a seco;
14. Os resíduos alimentares e outros devem ser depositados em contentores que possam fechar-se com tampa accionada por pedal (devem ser de fabrico adequado e ser mantidos em boas condições e de fácil limpeza e desinfecção) e não devem ser acumulados em locais onde são manipulados alimentos;
15. O pessoal do local de venda deve apresentar-se sempre com cuidadosa higiene corporal, deve ter as unhas cortadas e limpas, cabelo protegido e deve utilizar vestuário de cor clara adequado e limpo que confira protecção;
16. Não poderá efectuar qualquer operação de manipulação de alimentos quem seja portador de doença contagiosa.