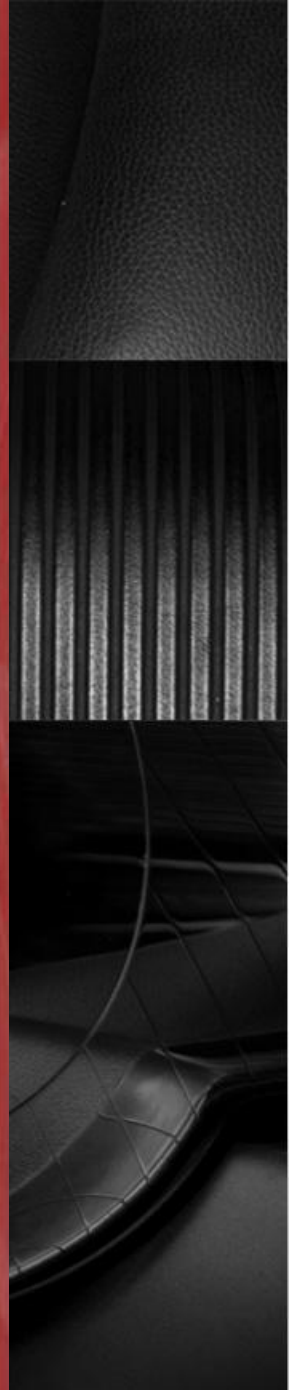





Regras de Armazenamento de produtos alimentares



- 
- Locais de armazenagem limpos, organizados, secos e arejados.
 - As portas e janelas devem estar sempre fechadas ou terem rede mosquiteira.
 - **É proibido colocar produtos alimentares directamente no chão.**
 - As **prateleiras e os estrados** não devem apresentar ferrugem e devem ser facilmente laváveis e imputrescíveis.

- 
- Os **Rótulos** dos produtos têm de estar virados para a frente.
 - Os produtos mais pesados e as garrafas devem ficar nas prateleiras inferiores.
 - Não armazenar produtos alimentares em embalagens de produtos não alimentares e vice-versa.
 - O armazenamento dos **produtos não alimentares** tem de ser num local distinto dos alimentares.
 - Verifique uma vez por semana os prazos de validade e o estado das embalagens e dos próprios produtos.

- 
- Factores que provocam a deterioração dos produtos:
 - calor;
 - humidade;
 - luz solar directa;
 - roedores;
 - insectos.



Transmissão de Cheiros e Odores

- Nunca misturar alimentos que transmitem cheiros com alimentos que captem cheiros.
- **Transmitem cheiros:**
 - bacalhau;
 - peixe;
 - charcutaria;
 - laranja;
 - limão;
 - cebola.

Captam cheiro:

- ovos;
- leite;
- lacticínios.

Loiça e Utensílios

- Todos os utensílios e loiças devem estar armazenados em locais fechados ou devidamente cobertos, ao abrigo de poeiras e outras contaminações.

