





**SABER TRANSMITIR**  
ESCOLA DE NEGÓCIOS E DAS PROFISSÕES GLOBAIS

**Código de Boas  
Práticas  
E  
Higiene Alimentar**

	<b>CÓDIGO DE BOAS PRÁTICAS E HIGIENE ALIMENTAR</b>	<b>Edição: 1</b>
	<a href="#">SABER TRANSMITIR - Escola de Negócios e das Profissões Globais.</a>	<b>Data:</b> 2023/06/01

Revisão n.º:	Data:
	/ /

	<b>CÓDIGO DE BOAS PRÁTICAS E HIGIENE ALIMENTAR</b>	<b>Edição: 1</b>
	<a href="#">SABER TRANSMITIR - Escola de Negócios e das Profissões Globais.</a>	<b>Data:</b> 2023/06/01

## **INDICE:**

**CAPITULO I - INTRODUÇÃO:..... 4**

**CAPITULO II - CODIGO DE BOAS PRÁTICAS ..... 6**

**1 - BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE ..... 6**

1.1 REGRAS HIGIÉNICAS DO PESSOAL ..... 6

1.2 REGRAS DE HIGIENE VESTUÁRIOS/ SANITÁRIOS ..... 8

1.3 ESTABELECIMENTO DE REQUISITOS DE HIGIENE NAS INSTALAÇÕES: ..... 9

1.4 EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS: ..... 10

**2 - ESTABELECIMENTO DE REQUISITOS DE HIGIENE NA ZONA DE ELABORAÇÃO DOS PRODUTOS: ..... 12**

2.1 - MATÉRIAS – PRIMAS..... 12

2.2 – ÁGUA..... 14

2.3 - ARMAZENAMENTO À TEMPERATURA AMBIENTE ..... 14

2.4 - ARMAZENAMENTO FRIGORIFICO: ..... 15

2.5 - ZONA DE PREPARAÇÃO: ..... 16

2.6 - ZONA DE CONFECÇÃO: ..... 17


2.7 - ZONA DE DISTRIBUIÇÃO..... 17

**3 - PREVENÇÃO DA CONTAMINAÇÃO CRUZADA ..... 19**

**4 - ANEXOS ..... 20**

**5 - BIBLIOGRAFIA: ..... 21**

Revisão n.º:	Data:
/ /	/ /

	<b>CÓDIGO DE BOAS PRÁTICAS E HIGIENE ALIMENTAR</b>	<b>Edição: 1</b>
	<a href="#">SABER TRANSMITIR - Escola de Negócios e das Profissões Globais.</a>	<b>Data:</b> 2023/06/01

## **CAPITULO I - INTRODUÇÃO:**


Este manual elaborado pela [Saber Transmitir](#), em contexto formativo, sendo um documento de apoio á formação e tem como objetivo minimizar a ocorrência de riscos de higiene, falhas, optimização dos recursos técnicos e humanos utilizados, bem como, o estabelecimento de um clima de maior confiança perante os utentes.

Além disso, visa um melhor funcionamento e sistematização dos procedimentos, de forma a que todos os colaboradores tenham conhecimento e maior eficácia no trabalho.


Elaborou-se este manual com base nos requisitos referenciados no “*Código Internacional Recomendado de Práctivas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos– CAC/RCP-1(1969), Rer. 3 (1997), enmendado en 1999*” .

As toxinfecções alimentares são na sua maioria provocadas por deficiências de higiene durante a preparação, processamento, confecção, armazenamento e distribuição de alimentos. As boas práticas de higiene são, pois, um dos pontos de partida para a segurança alimentar!

Revisão n.º:	Data:
_____	____/____/____

	<b>CÓDIGO DE BOAS PRÁTICAS E HIGIENE ALIMENTAR</b>	<b>Edição: 1</b>
	<a href="#">SABER TRANSMITIR - Escola de Negócios e das Profissões Globais.</a>	<b>Data:</b> 2023/06/01

Revisão n.º:	Data:
_____	____/____/____

	<b>CÓDIGO DE BOAS PRÁTICAS E HIGIENE ALIMENTAR</b>	<b>Edição: 1</b>
	<a href="#">SABER TRANSMITIR - Escola de Negócios e das Profissões Globais.</a>	<b>Data:</b> 2023/06/01

## **CAPITULO II - CODIGO DE BOAS PRÁTICAS**

### **1 - BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE**

#### **1.1 Regras higiénicas do pessoal**

Os colaboradores do estabelecimento deverão apresentar antes da sua admissão um comprovativo médico que faz referência a poder manusear produtos alimentares.


Os colaboradores sempre que apresentem sintomas de doença (diarreias, febres, gripes, lesões cutâneas) ou outros sintomas deverão comunicá-los ao responsável do sector.

O cabelo deverá estar limpo, curto ou preso, ser protegido por uma toca de forma a cobrir todo o cabelo. E desaconselhado o uso de barba e/ou bigode e quando se usa há que estar protegido.

As feridas, queimaduras ou outras lesões cutâneas deverão ser totalmente protegidas com luvas, dedeiras, pensos estanques e impermeáveis. Sempre que não seja possível a sua protecção, deverá ser suspenso da actividade.

As mãos deverão apresentar-se limpas e sem lesões. Quando apresentam lesões deverão estar protegidas com dedeira, luvas e/ou pensos impermeáveis de forma a poder manipular os alimentos.

Revisão n.º:	Data:
_____	____/____/____

	<b>CÓDIGO DE BOAS PRÁTICAS E HIGIENE ALIMENTAR</b>	<b>Edição: 1</b>
	<a href="#">SABER TRANSMITIR - Escola de Negócios e das Profissões Globais.</a>	<b>Data:</b> 2023/06/01

A lavagem das mãos com um sabão apropriado e escova de nylon é feita:

- a) Antes de iniciar o trabalho e após a mudança de roupa
- b) Aquando da mudança de manuseamento de produto
- c) Após partir ovos
- d) Antes de manusearem alimentos confeccionados, desinfectados ou prontos a serem consumidos
- e) Antes de se preparar alimentos que não sejam submetidos a tratamento térmico
- f) Quando tossir, espirrar e após assoar o nariz
- g) Após a utilização das instalações sanitárias

**Sempre que exista a utilização de luvas estas deverão se encontrar:**


- a) Em bom estado de conservação e higienizadas,
- b) Após a utilização devem ser lavadas e desinfectadas.

As unhas deverão apresentar-se sempre curtas e limpas, e interdito o uso de unhas pintadas ou envernizadas a quem armazena, prepara, confecciona e distribui os produtos alimentares.

Não é permitido o uso de bijuteria (anéis, pulseiras).

É proibido fumar, comer, mastigar nas zonas de armazenamento, preparação, confecção e distribuição de alimentos.

Revisão n.º:	Data:
/ /	/ /

	<b>CÓDIGO DE BOAS PRÁTICAS E HIGIENE ALIMENTAR</b>	<b>Edição: 1</b>
	<a href="#">SABER TRANSMITIR - Escola de Negócios e das Profissões Globais.</a>	<b>Data:</b> 2023/06/01

## 1.2 Regras de higiene vestuários/sanitários


### O vestuário de trabalho deverá respeitar as seguintes regras:

- a) A roupa a utilizar deve ser clara e usada apenas dentro do estabelecimento;
- b) A roupa deve ser mudada antes de entrar na área de produção;
- c) Após a mudança de roupa há que guardá-la nas devidas condições dentro dos cacifos individuais;
- d) Todos os trabalhadores devem estar fardados dentro da área de produção: bata, touca, avental e calçado apropriado;
- e) É da responsabilidade dos funcionários a higienização e conservação da farda.

### Os sanitários deverão conter:

- a) Sabonete líquido bactericida juntos dos lavabos,
- b) Papel higiénico,
- c) Toalhetes de papel ou secadores de mãos,
- d) Água quente e fria,
- e) A abertura das torneiras dos lavabos deverá ser de comando não manual,
- f) Devem encontrar-se sempre limpos e desinfectados.


Revisão n.º:	Data:
_____	____/____/____

	<b>CÓDIGO DE BOAS PRÁTICAS E HIGIENE ALIMENTAR</b>	<b>Edição: 1</b>
	<a href="#">SABER TRANSMITIR - Escola de Negócios e das Profissões Globais.</a>	<b>Data:</b> 2023/06/01

### 1.3 Estabelecimento de requisitos de higiene nas instalações:

- a) O chão deverá ser impermeável, lavável, anti-derrapante, sem frisos, de forma a não permitir acumulação de sujidade.
- b) As paredes devem ser lisas, laváveis, impermeáveis, não tóxicas, resistentes às fontes de calor.
- c) O tecto deve ser construído de forma a não ser propício à condensação, fácil limpeza e possuir o menor número de vigas.
- d) O edifício e as instalações deverão ser de fácil limpeza e/ou desinfectação adequada.
- e) Prevenção da acumulação da sujidade, o contacto com materiais tóxicos, a queda de partículas nos alimentos e a formação de condensação de bolores indesejáveis nas superfícies.
- f) Possibilidade de boas práticas de higiene, com protecção, nomeadamente, contra a contaminação cruzada e durante as operações, motivada pelos alimentos, equipamentos, materiais, água, sistema de arejamento ou pessoal e fontes externas de contaminação, tais como parasitas,
- g) Sempre que necessário criar condições de temperatura adequadas para o processamento e armazenamento higiénico dos produtos,
- h) Lavatórios suficientes e devidamente localizados e indicados para lavagem de mãos,
- i) Instalações sanitárias e vestiários: as portas não devem abrir directamente para as zonas de armazenamento, preparações,

Revisão n.º:	Data:
_____	____/____/____


	<b>CÓDIGO DE BOAS PRÁTICAS E HIGIENE ALIMENTAR</b>	<b>Edição: 1</b>
	<a href="#">SABER TRANSMITIR - Escola de Negócios e das Profissões Globais.</a>	<b>Data:</b> 2023/06/01

- confeção, distribuição e consumo (sala de refeições); todas as zonas deve possuir água quente e fria ou com dispositivos misturados,
- j) Sistema de ventilação suficiente, os vapores de uma cozinha são difíceis de eliminar por processos naturais, daí a necessidade de utilizar os exaustores, contudo é necessário acompanhamento frequente de um técnico que lhe permita uma maior eficiência,
- k) Sistema de drenagem adequado,
- l) Iluminação natural e completada pela artificial. Na utilização de lâmpadas estas deverão ser protegidas por uma armadura estanque,
- m) Nas instalações, local definido que contenha todo o material de primeiros socorros e bem identificado, de acesso a todos os funcionários, e deverá conter:
- Dedeiras,
  - Máscaras naso-buciais,
  - Luvas adequadas para produtos alimentares e luvas esterilizadas,
  - Gaze esterilizadas,
  - Produtos desinfetantes,
  - Adesivo,
  - Pomadas para queimaduras.

#### **1.4 Equipamentos e Utensílios:**

Os equipamentos e recipientes que estão em contacto com os alimentos deverão ser limpos, desinfetados, de forma a manter-se adequado para evitar a contaminação dos alimentos.


Revisão n.º:	Data:
_____	____/____/____

	<b>CÓDIGO DE BOAS PRÁTICAS E HIGIENE ALIMENTAR</b>	<b>Edição: 1</b>
	<a href="#">SABER TRANSMITIR - Escola de Negócios e das Profissões Globais.</a>	<b>Data:</b> 2023/06/01

### **NA RESTAURAÇÃO É NECESSÁRIO TER VÁRIOS CUIDADOS...**

- ❖ Os filtros dos exaustores deverão estar limpos sem gotas de gordura pendentes.
- ❖ As condutas de escoamento e suas grelhas no solo deverão ser lavadas diariamente com água fervente e produto adequado depois de retirar todos os resíduos, respeitando a ficha de limpeza e desinfecção.
- ❖ A máquina de picar, batedoras, pás, trituradoras deverão ser desmontadas após cada utilização. De seguida deverão ser lavadas, desinfectadas, secas e guardar, respeitando a ficha de limpeza e desinfecção
- ❖ A máquina fiambreira deverá ser limpa conforme a ficha de limpeza.
- ❖ As placas de corte deverão ser de material sintético e inerte, e com dureza que não destrua o gume das facas.
- ❖ Deverão existir placas distintas segundo os fins a utilizar devem ser lavadas e desinfectadas depois de utilizar, devem estar em locais distintos, identificadas para que os manipuladores as possam identificar:
  - a) Placas para aves em cru,
  - b) Placas para carnes cruas,
  - c) Placas exclusivamente coute de vegetais,
  - d) Placas de peixes,
  - e) Placas de alimentos já confeccionados.
- ❖ As facas devem ser lavadas a uma temperatura superior a 60°C, desinfectadas e identificadas ou serem com cabos diferentes de fácil identificação visual.

Revisão n.º:	Data:
/ /	/ /

	<b>CÓDIGO DE BOAS PRÁTICAS E HIGIENE ALIMENTAR</b>	<b>Edição: 1</b>
	<a href="#">SABER TRANSMITIR - Escola de Negócios e das Profissões Globais.</a>	<b>Data:</b> 2023/06/01

## 2 - ESTABELECIMENTO DE REQUISITOS DE HIGIENE NA ZONA DE ELABORAÇÃO DOS PRODUTOS:

### 2.1 - Matérias – Primas

Esta tarefa é da responsabilidade do cozinheiro e do sector das compras que controlam o stocks e preparam previamente a lista de ingredientes necessários.

É o responsável das compras da (organização) que se desloca aos fornecedores de cada especialidade e faz a selecção do produto. A (organização) têm já um contrato com o fornecedor para que este realize a entrega dos produtos nas instalações da (organização) respeitando as regras de segurança alimentar.


**Na recepção da matéria-prima nas instalações da (Empresa) é realizado um controlo a todos os produtos rececionados:**

- Controlo organolético,
- Validade e peso dos produtos,
- Temperaturas.

Os produtos que necessitam de conservação através do frio são armazenados o mais rápido possível após o controlo na recepção.

As matérias-primas e ingredientes são armazenados em locais próprios a cada produto para evitar a sua degradação, contaminação de forma a evitar a alteração do produto.

Revisão n.º:	Data:
/ /	/ /

	<b>CÓDIGO DE BOAS PRÁTICAS E HIGIENE ALIMENTAR</b>	<b>Edição: 1</b>
	<a href="#">SABER TRANSMITIR - Escola de Negócios e das Profissões Globais.</a>	<b>Data:</b> 2023/06/01

Os produtos congelados que não são utilizados no imediato são colocados numa câmara de congelação a temperatura de igual ou inferior – 18º C.

Não são aceites matérias-primas ou ingredientes quando se tem conhecimento prévio que possuem parasitas, micro-organismos ou substâncias tóxicas.

### **2.1.1 - Carnes**


As carnes de consumo deverão ser provenientes de matadouro ou de estabelecimentos de desmancha e de entrepostos frigoríficos, aprovados pelas autoridades sanitárias competentes em que lhe é atribuído um número de licença sanitária ou um número de controlo veterinário.

- ❑ As **carnes refrigeradas** deverão ser fornecidas a uma temperatura de <4ºC no seu interior sendo tolerada uma temperatura máxima de 7ºC.
- ❑ As **carnes congeladas** deverão ser colocadas a uma temperatura de - 18ºC, sendo tolerada uma temperatura máxima de - 15ºC
- ❑ É PROIBIDO o fornecimento de **carne picada não transformada**.

### **2.1.2 - Pescado**

O **pescado fresco** deverá ser fornecido sobre uma camada de gelo fundente, nas proporções de 1Kg de gelo por cada 2Kg de pescado, quando não transportado em veículos de congelação.

Revisão n.º:	Data:
/ /	/ /

	<b>CÓDIGO DE BOAS PRÁTICAS E HIGIENE ALIMENTAR</b>	<b>Edição: 1</b>
	<a href="#">SABER TRANSMITIR - Escola de Negócios e das Profissões Globais.</a>	<b>Data:</b> 2023/06/01

Se o gelo usado no processo de conservação do pescado este deve ser feito a partir de água potável ou água do mar salubre.

O **pescado congelado** filetes, postas e peixe miúdo estes devem ser previamente submetidos a vidragem.

O **peixe gordo** – sardinha, enguia, cavala, salmonete, salmão - deverá sempre que possível ser adquirido congelado.

## 2.2 – Água

As instalações deverão ter abastecimento de água potável, sistema apropriado para o seu armazenamento, distribuição e controlo da temperatura com a finalidade de assegurar sua qualidade.

O sistema de água potável deverá ser identificado e controlado, de forma a não existir perigo para a saúde pública.


O fornecimento de água potável (quente e fria) de limpeza deve ter pressão suficiente em todos os locais.

O fornecimento de água quente potável deverá ser a temperaturas acima dos 82º C.

## 2.3 - Armazenamento à temperatura ambiente

- Os produtos não devem estar em contacto com o chão

Revisão n.º:	Data:
/ /	/ /

	<b>CÓDIGO DE BOAS PRÁTICAS E HIGIENE ALIMENTAR</b>	<b>Edição: 1</b>
	<a href="#">SABER TRANSMITIR - Escola de Negócios e das Profissões Globais.</a>	<b>Data:</b> 2023/06/01

- ❑ Os produtos devem ser agrupados por famílias de forma a facilitar a sua identificação e deverá respeitar a regra de “os primeiros a entrar os primeiros a serem consumidos”.
- ❑ Os produtos mais pesados quando colocados em prateleiras devem estar até ao nível dos olhos.
- ❑ Os produtos devem estar protegidos da luz solar
- ❑ Os produtos de higiene devem estar colocados num armário ou num local identificado separados dos produtos alimentares.
- ❑ Ausência de ratos ou baratas


#### **2.4 - Armazenamento frigorífico:**

- ❑ As câmaras frigoríficas deverão apresentar-se em bom estado, limpas e desinfectadas de forma a que não exista contaminação.
- ❑ Nos produtos colocados dentro das câmaras deverá existir um controlo e verificação de datas.

##### **2.4.1 - Câmaras de Refrigeração:**

- ❑ Os produtos crus não devem ser colocados com produtos já cozidos.
- ❑ Os produtos já confeccionados devem ser colocados em recipientes e protegidos de forma a que não estejam em contacto com outros produtos.
- ❑ Deve ser feito um registo diário das temperaturas da câmara (manhã, meio dia e no final do dia).
- ❑ O peixe fresco não deve ser conservado mais de 24 horas

Revisão n.º:	Data:
_____	____/____/____

	<b>CÓDIGO DE BOAS PRÁTICAS E HIGIENE ALIMENTAR</b>	<b>Edição: 1</b>
	<a href="#">SABER TRANSMITIR - Escola de Negócios e das Profissões Globais.</a>	<b>Data:</b> 2023/06/01

#### **2.4.2 - Câmara de congelação:**


- ❑ A câmara deverá encontrar-se a uma temperatura de – 24º a – 18º.
- ❑ Quando rececionados os produtos congelados deverá ser verificada a temperatura e colocados o mais rapidamente possível na câmara, para que não sofram alteração.

#### **2.5 - Zona de Preparação:**

##### **Durante a preparação dos alimentos não se deve:**

- ❑ Não utilizar as vassouras, mas sim um pano ou rodos de pelo curto,
- ❑ Não deve existir água no chão na zona de preparação,
- ❑ Todo o equipamento e bancadas prateleiras deve encontra-se limpo e desinfectado,
- ❑ As placas de corte para alimentos confeccionados devem estar separadas das placas de corte de alimentos crus,
- ❑ Os ovos devem encontrar-se fora das caixas que vem do exterior,
- ❑ Os vegetais devem ser lavados e desinfectados,
- ❑ Descongelação deve ser através de refrigeração, não utilizar água nem colocar o produto ao ar livre,
- ❑ Na sala de preparação de alimentos os caixotes do lixo devem ser limpos diariamente forrados com sacos plásticos ou sempre que se apresentem lotado,
- ❑ Durante a confecção de alimentos não se deve ser utilizados produtos de limpeza.

Revisão n.º:	Data:
_____	____/____/____

	<b>CÓDIGO DE BOAS PRÁTICAS E HIGIENE ALIMENTAR</b>	<b>Edição: 1</b>
	<a href="#">SABER TRANSMITIR - Escola de Negócios e das Profissões Globais.</a>	<b>Data:</b> 2023/06/01

## 2.6 - Zona de confeção:


- A cozinha é separada fisicamente das zonas de preparação.
- A cozinha deve possuir exaustão mecânica de fumos/vapores.
- Os filtros do exaustor deverão encontra-se limpos sem gordura visível.
- Paredes, chão, bancadas e equipamentos devem encontrar-se limpos e desinfectados.
- As condutas de escoamento limpas.
- Deverão preparar os diferentes tipos de carnes e peixes em bancadas diferentes de forma a não existir cruzamento de produtos.
- Placas grelhadoras sem resíduos carbonizados ou outros.
- A fritadeira deverá estar regulada para uma temperatura 165º indicando no termóstato.
- O óleo não deve apresentar resíduos, cheiro a ranço e espuma.
- Deverá ser realizado teste ao óleo de forma a avaliar o seu estado de utilização.
- Deverá utilizar luvas a quando o produto já não vai ser submetido a aquecimento e na modelação manual de alimentos picados.
- A temperatura de banho-maria deve ser superior ou igual a 85º e inferior ou igual a 90º.

## 2.7 - Zona de distribuição

**O processo de distribuição deve ser de forma a não existir cruzamento de produtos.**


- Os pratos confeccionados e servidos quentes deverão ser distribuídos a uma temperatura superior a 60ºC.
- Nota: não se deve manter nenhum pratos cozinhado mais de 2 horas a temperatura > 60ºC.

Revisão n.º:	Data:
_____	____/____/____

	<b>CÓDIGO DE BOAS PRÁTICAS E HIGIENE ALIMENTAR</b>	<b>Edição: 1</b>
	<a href="#">SABER TRANSMITIR - Escola de Negócios e das Profissões Globais.</a>	<b>Data:</b> 2023/06/01

- A temperatura máxima a que poderão ser servidos pratos cozinhados, para servir frios será de 4°C ou inferior.
- Os ingredientes e outros temperos para auto-serviço (mostardas, *ketchups*, molhos picantes, galheteiros) deveram ter tampa.
  - **A maionese**, quando exposta para consumo, deve ser servida num recipiente onde contenha gelo de forma a manter-se a baixa temperatura.

Revisão n.º:	Data:
_____	____/____/____

	<b>CÓDIGO DE BOAS PRÁTICAS E HIGIENE ALIMENTAR</b>	<b>Edição: 1</b>
	<a href="#">SABER TRANSMITIR - Escola de Negócios e das Profissões Globais.</a>	<b>Data:</b> 2023/06/01

### 3 - PREVENÇÃO DA CONTAMINAÇÃO CRUZADA


Deverão ser tomadas medidas eficazes de forma a que os produtos cozinhados, pré-cozinhados não entrem em contacto directo ou indirecto com alimentos crus.

É muito fácil a transmissão de micro organismos de produto para produto tanto contacto directo como indirecto, através de matérias primas, embalagens, equipamentos, ambiente, pessoal, etc.

#### **As contaminações cruzadas podem ser minimizadas se:**

- As superfícies, utensílios e equipamento forem minuciosamente limpos e desinfectados antes e depois de serem usados na confeção dos produtos,
- Existirem zonas separadas para a preparação dos alimentos,
- Não colocar alimentos crus na mesma bancada que os alimentos já confeccionados.,
- O pessoal usar roupa apropriada


Revisão n.º:	Data:
_____	____/____/____

	<b>CÓDIGO DE BOAS PRÁTICAS E HIGIENE ALIMENTAR</b>	<b>Edição: 1</b>
	<a href="#">SABER TRANSMITIR - Escola de Negócios e das Profissões Globais.</a>	<b>Data:</b> 2023/06/01

#### 4 - ANEXOS

- Fichas de registos:
  - Fritadeira – filtragem do óleo,
  - Câmara de congelação - temperatura,
  - Câmara de refrigeração - temperatura,
  - Óleo de fritura - controlo de qualidade,
  - Lavagem/desinfecção pavimento - cozinha,
  - Lavagem/desinfecção pavimento - sala,
  - Lavagem/desinfecção de WC.
  
- Procedimentos de lavagem e desinfecção:
  - Arca de congelação,
  - Bancadas,
  - Facas,
  - Fiambreira
  - Filtros de exaustor,
  - Frigorífico/câmaras,
  - Pás da batidora,
  - Picadora,
  - Placas de corte,
  - Torradeira,
  - Trituradora.

Revisão n.º:	Data:
_____	____/____/____

	<b>CÓDIGO DE BOAS PRÁTICAS E HIGIENE ALIMENTAR</b>	<b>Edição: 1</b>
	<a href="#">SABER TRANSMITIR - Escola de Negócios e das Profissões Globais.</a>	<b>Data:</b> 2023/06/01

## 5 - BIBLIOGRAFIA:


Comisión del Codex Alimentarius, *Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos*, CAC/RCP-1(1969), Rer. 3 (1997), enmendado en 1999, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias. (online, Julho 2004: [http://www.codexalimentarius.net/web/standard\\_list.do?lang=en](http://www.codexalimentarius.net/web/standard_list.do?lang=en) )

Decreto-Lei n.º 67/98, de 18 de Março

ARESP - Associação de Restauração e Similares de Portugal, *Higiene e Segurança Alimentar - Código de Boas Práticas da Restauração Pública*

Reis, Álvaro dos, *Regras de Higiene a Respeitar nas Industrias Agro-Alimentares*, Escola Superior de Biotecnologia, Universidade Católica Portuguesa, Euroform

Revisão n.º:	Data:
	/ /

	<b>CÓDIGO DE BOAS PRÁTICAS E HIGIENE ALIMENTAR</b>	<b>Edição: 1</b>
	<a href="#">SABER TRANSMITIR - Escola de Negócios e das Profissões Globais.</a>	<b>Data:</b> 2023/06/01

Revisão n.º:	Data:
_____	____/____/____