



Boas Práticas de Descarte de Resíduos

A gestão de resíduos alimentares é crucial para a segurança alimentar e a higiene de qualquer estabelecimento.

Separando Resíduos Alimentares

1 Separação Eficaz

Separe os resíduos alimentares de outros materiais, como embalagens e papel, para facilitar o descarte e a reciclagem.

2 Organização Prática

Utilize recipientes adequados para cada tipo de resíduo, incluindo lixeiras para restos de alimentos e recipientes para embalagens.

3 Evite Contaminação

Evite misturar resíduos orgânicos com outros materiais para garantir a qualidade do descarte e evitar a proliferação de insetos e roedores.





Armazenamento de Resíduos

Lixeira Adequada

Utilize lixeiras com tampa e revestidas com material resistente à água e à umidade, ideal para evitar vazamentos e odores.

Localização Estratégica

Posicione as lixeiras longe das áreas de preparo de alimentos e em locais de fácil acesso para o descarte e limpeza.

Manutenção Regular

Limpe e desinfete as lixeiras com regularidade, utilizando produtos de limpeza adequados para eliminar bactérias e odores.

Procedimentos de Descarte

1

Recolha e Transporte

Recolha os resíduos com frequência, especialmente os alimentos perecíveis, utilizando recipientes próprios e adequados para transporte.

2

Descarte Adequado

Descarte os resíduos em locais designados para o efeito, seguindo as normas locais de coleta e tratamento de resíduos.

3

Documentação

Mantenha registos da coleta e descarte de resíduos, incluindo data, hora e quantidade, para fins de controlo e rastreabilidade.

