

### 3. HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR

As condições estruturais dos estabelecimentos, associadas às práticas utilizadas na manipulação e na confecção dos géneros alimentícios continuam a ser factores preponderantes na prevenção das toxinfecções alimentares. Para além da vigilância epidemiológica, continuam a ser necessárias intervenções no terreno que procurem restringir a sua ocorrência.

Apesar da qualidade microbiológica das refeições fornecidas nos refeitórios escolares do Pré-escolar e 1.º Ciclo constituir uma das preocupações das Autarquias, o Departamento de Saúde Pública em conjunto com as Unidades de Saúde Pública dos ACES desenvolveram o Programa de Promoção da Qualidade Microbiológica das Refeições em Estabelecimentos de Educação, através de um sistema de vigilância microbiológica, que contempla algumas das seguintes actividades:

#### **Qualidade Microbiológica dos Alimentos – Refeitórios Escolares**

- *Monitorização da qualidade microbiológica das refeições fornecidas nas escolas da rede pública do Ensino Pré-escolar e do Ensino Básico do 1.º Ciclo;*
- *Identificação de situações de risco e determinação de medidas correctoras;*
- *Formação aos manipuladores de alimentos.*