



市政署
INSTITUTO PARA OS
ASSUNTOS MUNICIPAIS

Medidas de Prevenção na Origem Contra Infestações de Roedores nos Estabelecimentos de Comidas



Verifique se há vestígios de ratos

Além de contratar pessoal qualificado para inspeções regulares, também pode determinar se há uma infestação de ratos no estabelecimento de comidas, com base nos seguintes indícios:



Fezes



Marcas de mordedura



Manchas de óleo



Ratos vivos/mortos



O sector alimentar tem a responsabilidade de elaborar um plano de gestão eficaz para a prevenção e controlo de insectos e roedores:

- 1 Manter a limpeza e a ordem das instalações, para garantir a higiene ambiental.
- 2 Limpar regularmente os restos de comida e lixo, para eliminar a fonte de alimento de insectos e roedores.
- 3 Fazer inspeção e manutenção regulares das instalações de controlo de insectos e roedores, para garantir a sua eficácia.
- 4 Mover regularmente os artigos móveis de grande dimensão (por exemplo, frigoríficos, prateleiras, etc.) e limpar a sua base e a área junto à parede, para reduzir o espaço de esconderijo.
- 5 Inspeccionar regularmente os locais escondidos, como aparelhos de ar condicionado e calhas de cablagem, para evitar a invasão de insectos e roedores.



食安專線
Linha aberta sobre Segurança Alimentar / Food Safety Hotline

2833 8181