

Desenvolver uma alimentação saudável e sustentável

O projeto AML ALIMENTA visa a valorização dos Mercados locais, bem como a produção local.

Fique a conhecer mais sobre o projeto e sobre o guia de boas práticas, acedendo aos QR Code.



Website AML
ALIMENTA

VALORIZAÇÃO DOS MERCADOS LOCAIS

Guia de boas práticas





Tudo começa no campo

Utilização de Fitofármacos

A utilização de fitofármacos deve ser cuidadosamente planeada:

- Deve existir um plano de aplicação;
- Todos os produtores devem ter formação de Aplicadores de fitofármacos e ter na sua posse o cartão de aplicador;
- A utilização excessiva pode trazer problemas no consumo dos alimentos;
- Os produtores devem ter apoio especializado na aplicação de produtos fitofarmacêuticos.



Rastreabilidade

É muito importante existir uma rastreabilidade dos produtos:

- Localização das explorações deve ser sempre identificada;
- O produtor deve cumprir todas as regras no carregamento e transporte dos produtos;
- Os produtos devem ser rotulados de forma a permitir a identificação dos lotes.



Cuidados no ponto de venda

Valorizar a produção local:

- Diferenciar os produtos próprios dos de revenda;
- Dinamizar atividades de promoção dos produtos;
- Disponibilizar informação sobre a origem, data de colheita e aspetos diferenciadores dos alimentos;
- Promover ações de showcooking/degustação.

Apresentação do ponto de venda:

- Evitar produtos com mau aspeto;
- Produtor deve estar bem apresentado e com atitude simpática e afável.



Higiene e Segurança Alimentar

A higiene e segurança alimentar começam no campo:

- Utilização adequada de químicos e água de rega de boa qualidade, de forma a não comprometer a segurança dos alimentos;
- Adequada conservação dos alimentos, de forma a evitar a sua deterioração e eventuais pragas.

