



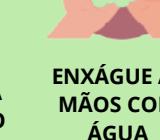
boas PRÁTICAS



CUIDADOS NECESSÁRIOS



HIGIENIZAÇÃO CORRETA DAS MÃOS



• HIGIENE DO AMBIENTE

LIMPEZA DAS SUPERFÍCIES



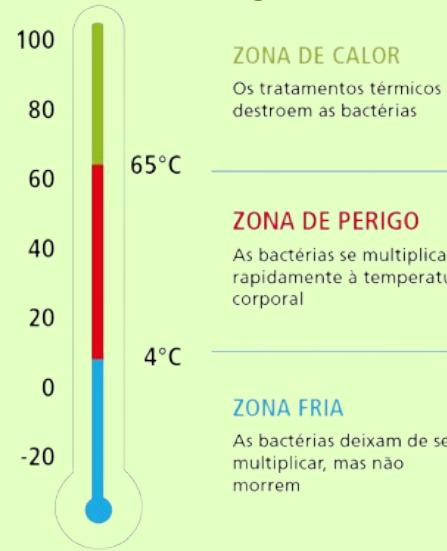
EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS



CONTROLE DE PRAGAS



• ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS



PRIMERO A

ENTRAR

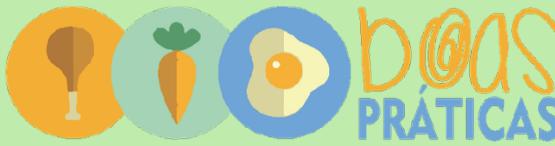
PRIMERO A

SAIR

Manipulador de Alimentos



Os manipuladores são responsáveis pelo alimento manuseado e pela saúde do consumidor

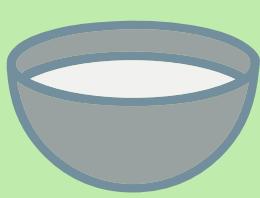


• HIGIENIZAÇÃO DOS HORTIFRUIT

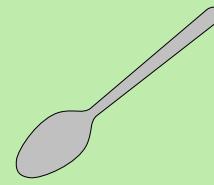
É um dos passos fundamentais para o consumo de um alimento seguro.



• SOLUÇÃO CLORADA



Para cada 1 litro
de água



1 colher (sopa)
de água sanitária

A solução clorada deve ter concentração de 2,5%.
Obs: O valor da concentração está no rótulo da embalagem.

Realizar esse procedimento sempre que houver preparação de refeição com verduras, frutas ou legumes.

CAPACITAÇÃO E ATUALIZAÇÃO

TREINAMENTOS

COMPARTILHAMENTO DE INFORMAÇÕES



AGORA QUE VOCÊ APRENDEU,
COMO SE APLICA AS BOAS PRÁTICAS
DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS,
COLOQUE-AS EM PRÁTICA PARA GARANTIR
QUALIDADE E SEGURANÇA
ALIMENTAR. VISANDO SUA SAÚDE E A DO
CONSUMIDOR!

