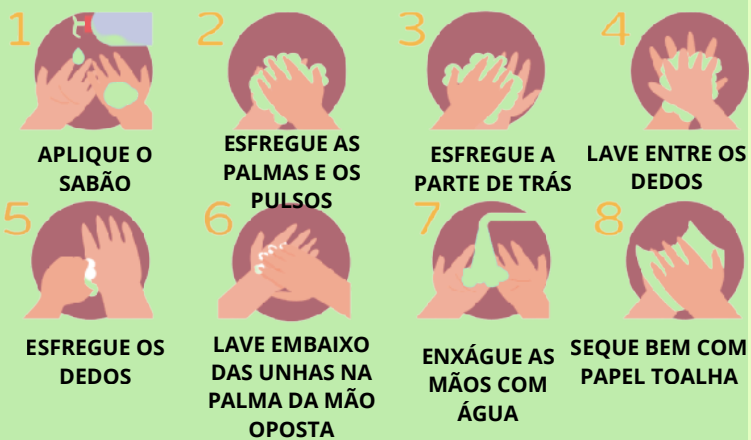




HIGIENIZAÇÃO CORRETA DAS MÃOS



HIGIENE DO AMBIENTE

LIMPEZA DAS SUPERFÍCIES



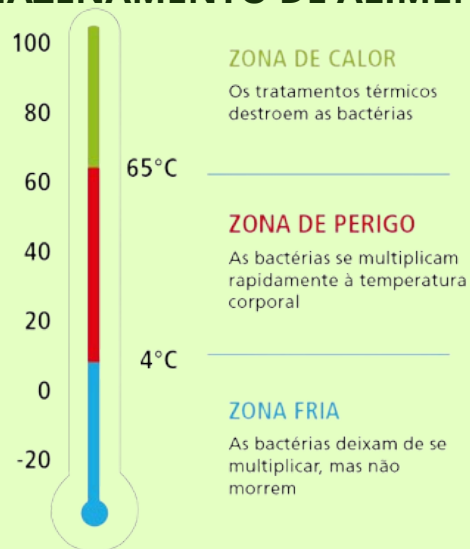
EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS



CONTROLE DE PRAGAS



ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS



PRIMEIRO A
ENTRAR
PRIMEIRO A
SAIR

Manipulador de Alimentos



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

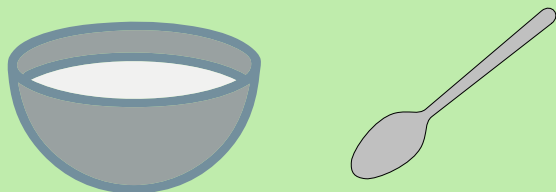


• HIGIENIZAÇÃO DOS HORTIFRUIT

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!

