

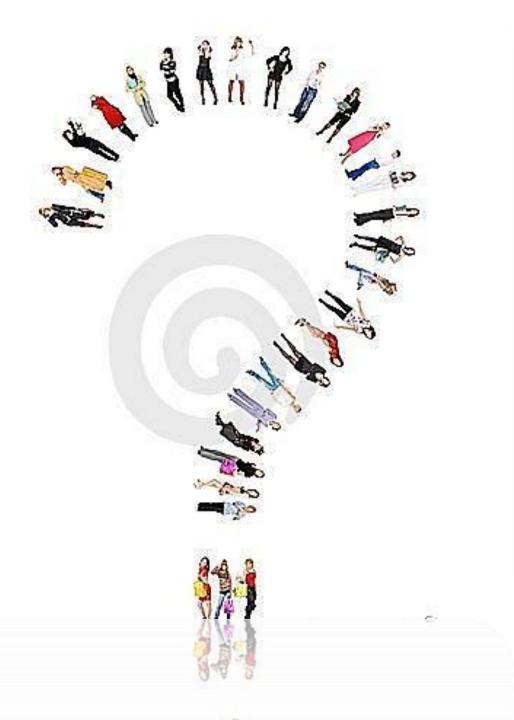
O que é a higiene pessoal?

O conceito de higiene pessoal refere-se ao estado geral de limpeza do corpo e da roupa das pessoas que manipulam os alimentos.

Os comportamentos a adoptar por qualquer manipulador de alimentos são:

- Manter um nível adequado de limpeza pessoal ao nível do corpo, uniforme e calçado;
- Comportar-se de modo apropriado, seguindo todas as regras de higiene adoptadas.

Como a aplico



Com o uso de equipamento de protecção individual





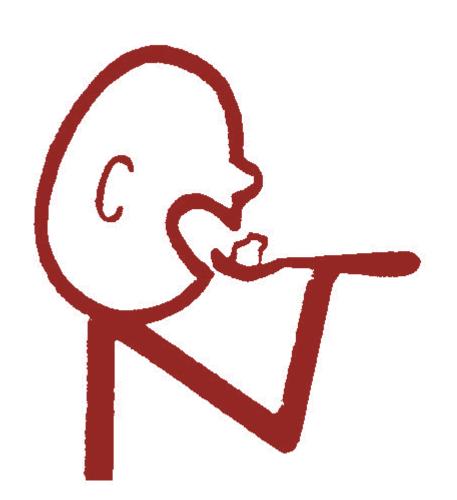








Não comer no local de trabalho



Não fumar



Não usar adornos nem jóias













Caso tenha feridas estas devem estar protegidas



Não espirrar, tossir para cima dos alimentos



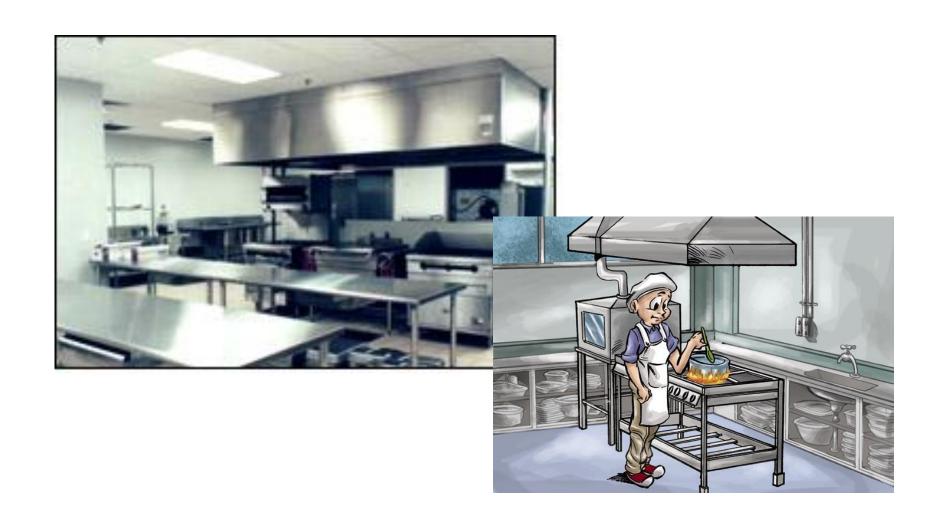




Evitar trabalhar com alimentos se estiver doente



Manter os locais de trabalho limpos





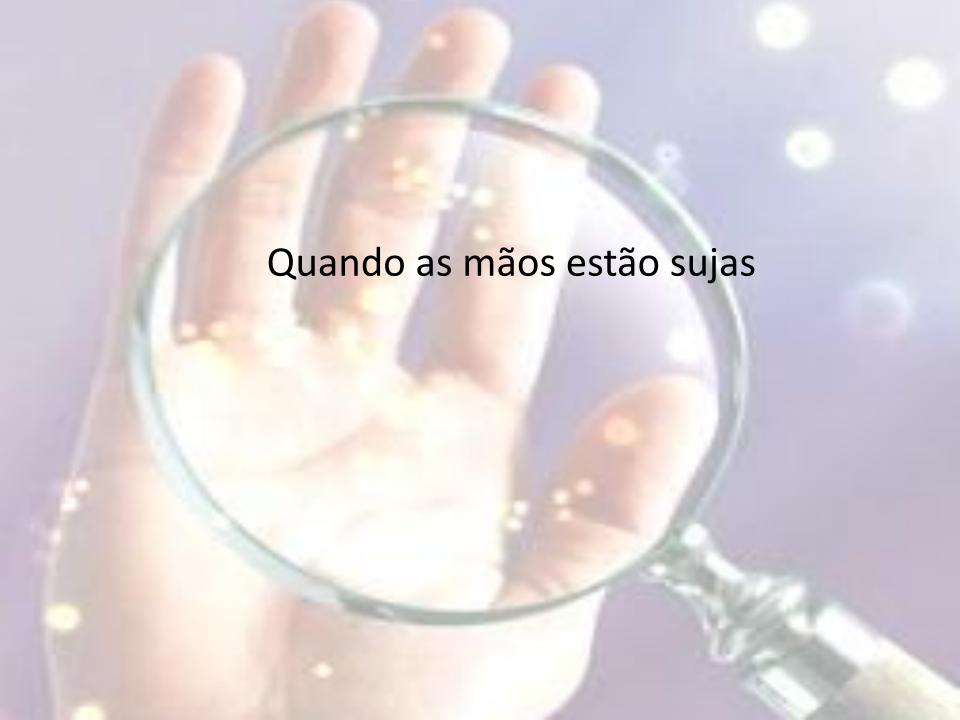


De acordo com as boas práticas de higiene devemos lavar as mãos quando...









Depois de mexer no cabelo

Nariz

Boca









Sempre que trocar de atividade

Antes de pôr luvas

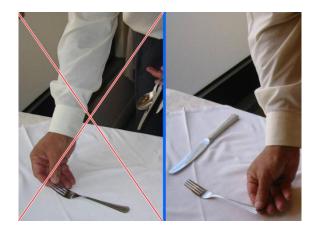
Antes e após o uso do banheiro

Após a operação de limpeza



ATITUDES A EVITAR

- Limpar as mãos, bancadas e utensílios com panos de cozinha;
- Limpar as mãos nos aventais ou batas;
- Roer as unhas;
- Agarrar os utensílios sem ser pelos cabos;
- Provar alimentos com a mão;





O cumprimento destas regras resultam num produto saudável ...





OBRIGADA PELA VOSSA ATENÇÃO