

A HIGIENE NA PREPARAÇÃO

- Mantenha a cozinha limpa e organizada;
- Todo o material deve ser de fácil limpeza e desinfecção;
- Não utilizar utensílios de madeira;
- Não utilize a mesma tábua e faca para cortar alimentos crus e alimentos cozinhados;
- Utilize o frigorífico correctamente. Mantenha-o fechado;
- Nunca descongele ao ar livre;
- Não é aconselhável manter os alimentos perecíveis, à temperatura ambiente, mais de 4 horas.



GARANTIR UMA ALIMENTAÇÃO SEGURA E SAUDÁVEL É O NOSSO OBJECTIVO



Avenida do Mar e das Comunidades Madeirenses, 23 - 2.º andar

9000-054 Funchal

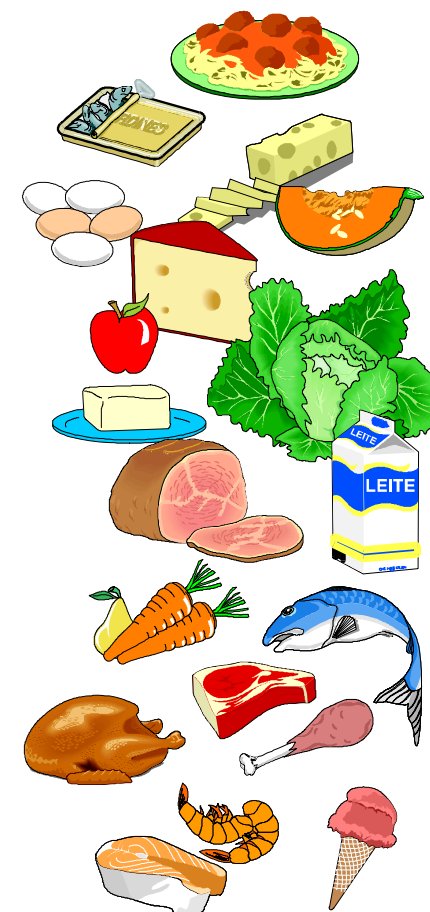
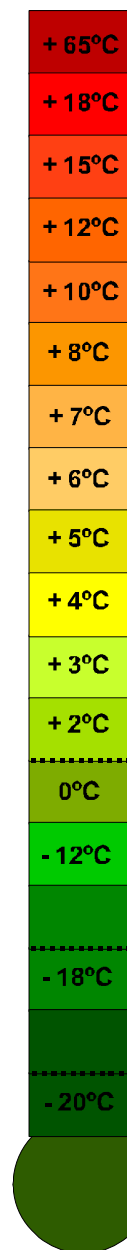
☎ 291-201790

Produção:
Direcção de Serviços de Protecção Veterinária



Secretaria Regional do Ambiente e Recursos Naturais

A HIGIENE DOS ALIMENTOS



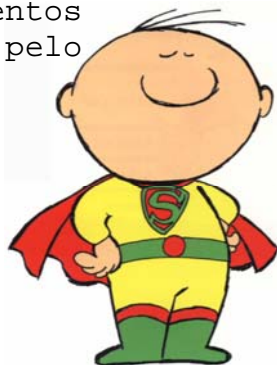
**A HIGIENE ALIMENTAR
É ESSENCIAL
A UMA BOA SAÚDE**

Sabe que existem bactérias no ar, nos alimentos, nas mãos, no cabelo, no nariz, nos ouvidos e na boca, que podem provocar doenças nos consumidores?



Cada um de nós é responsável pela sua saúde e, para a conservar, é indispensável manter uma boa higiene pessoal.

➤ Conserve a sua saúde, protegendo-se das doenças que o podem afectar ou daquelas que lhe podem ser transmitidas por animais, alimentos contaminados ou pelo meio ambiente.



➤ Comer de forma saudável é variar as ementas o mais possível.

HIGIENE A PESSOAL

O pessoal que manipula alimentos deve:

- Manter a higiene cuidada;
- Vestir roupa de trabalho adequada;
- Usar touca ou barrete que proteja o cabelo;



➤ Lavar correctamente as mãos:

- Frequentemente;
- Ensaboar;
- Passar por água corrente;
- Secar.

➤ Lavar as mãos sempre que:

- Iniciar e acabar uma tarefa;
- Utilizar os sanitários;
- Manipular alimentos crus e antes de mexer em cozinhados.



➤ roteja as feridas com pensos de cores vivas;



➤ Não tussa, não espirre sobre os alimentos;



➤ Se tiver problemas de pele, nariz, garganta ou intestinais, vá ao Médico.

