

HIGIENE PESSOAL



Pequenas atitudes,
grande proteção!



Lave bem **as mãos**
com água e sabão.



Mantenha as **unhas**
curtas e limpas.



Use **touca** para
proteger os cabelos.



Use **uniforme** limpo
e exclusivo.



Evite **acessórios** como
anéis, relógios e pulseiras.



Caso estiver **doente**
(vômito, diarreia, gripe ou
conjuntivite), evite contato
com preparo de alimentos.



HIGIENE É ATITUDE.
SEGURANÇA É SAÚDE!



RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO

QUALIDADE COMEÇA NA CHEGADA!



VERIFIQUE A QUALIDADE

e a integridade das
embalagens.



CONFIRA PRAZOS

de validade e
temperatura dos produtos.



ARMAZENE CORRETAMENTE

em locais limpos,
ventilados e organizados.



RESPEITE A ORDEM PVPS

(Primeiro que Vence, Primeiro que Sai),
Organizar os produtos armazenados,
de modo que aqueles que vencem
primeiro sejam utilizados antes.



MANTENHA OS ALIMENTOS

refrigerados ou congelados
na temperatura adequada.



SEPRE OS ALIMENTOS

identificados e
bem fechados.



**RECEBER BEM
É O PRIMEIRO
PASSO PARA
SERVIR COM
SEGURANÇA!**



PREPARO, COCCÃO E REAQUECIMENTO



**TÉCNICAS CORRETAS GARANTEM
ALIMENTOS SEGUROS E NUTRITIVOS!**



**LAVE OS ALIMENTOS
ANTES DO PREPARO.**



**COZINHE ATÉ ATINGIR
TEMPERATURA DE NO MÍNIMO
70°C EM TODAS AS PARTES
DO ALIMENTO.**



**REAQUEÇA ATÉ ATINGIR
TEMPERATURA DE NO MÍNIMO
75°C EM TODAS AS PARTES
DO ALIMENTO.**



**MANTENHA OS ALIMENTOS
QUENTES ACIMA DE 60°C
E FRIOS ABAIXO DE 5°C.**



**EVITE O PREPARO COM
MUITA ANTECEDÊNCIA.**



**BEM PREPARADO,
BEM COZIDO,
BEM SEGURO!**



HIGIENE DE UTENSÍLIOS E AMBIENTE



LIMPEZA É CUIDADO QUE PROTEGE!



LAVE E SANITIZE

utensílios e equipamentos corretamente.



MANTENHA SUPERFÍCIES

sempre limpas e desinfetadas.



FAÇA A LIMPEZA

quantas vezes forem necessárias e após o término do preparo.



EVITE ACÚMULO

de sujeira e resíduos.



UTILIZE PRODUTOS

adequados e siga as instruções de uso.



REGISTRE E MONITORE

a limpeza de acordo com o seu POP.



PEQUENOS CUIDADOS
FAZEM GRANDE
DIFERENÇA!



CONTROLE DE TEMPERATURA

TEMPERATURA CERTA,
SEGURANÇA GARANTIDA!

A TEMPERATURA
ADEQUADA EVITA
A PROLIFERAÇÃO DE
BACTÉRIAS E GARANTE
ALIMENTOS SEGUROS!



ALIMENTOS FRIOS CONSERVE ATÉ 5°C



Mantenha refrigerados
sob refrigeração.



Verifique a temperatura
regularmente.



Evite abrir a geladeira
desnecessariamente.

EXEMPLOS:



LATICÍNIOS



CARNES
CRUAS



SALADAS
E SOBREMESAS



ALIMENTOS QUENTES MANTENHA ACIMA DE 60°C



Mantenha aquecido
em equipamentos adequados.



Verifique a temperatura
regularmente.



Evite deixar alimentos em
temperatura ambiente.

EXEMPLOS:



PRATOS
COZIDOS



MOLHOS
E SOPAS



ALIMENTOS
EM BUFFET



PREVENÇÃO DA CONTAMINAÇÃO CRUZADA



PROTEJA OS ALIMENTOS.
PROTEJA A SAÚDE!

PEQUENOS CUIDADOS QUE GARANTEM PROTEÇÃO!

O QUE É CONTAMINAÇÃO CRUZADA?

É a transferência de microrganismos de um alimento ou superfície para outro, causando doenças e riscos à saúde.

COMO PREVENIR?



1. LAVE BEM AS MÃOS

antes de manusear os alimentos e sempre que necessário.



2. SEPRE ALIMENTOS CRUS E COZIDOS.

Use utensílios, tábuas e recipientes diferentes.



3. HIGIENIZE UTENSÍLIOS E SUPERFÍCIES.

Limpe com detergente neutro e sanitize com hipoclorito de sódio.



4. ARMAZENE CORRETAMENTE.

Mantenha alimentos crus abaixo dos cozidos na geladeira.



5. COZINHE ADEQUADAMENTE.

Garanta que os alimentos atinjam a temperatura de 70°C.



6. PROTEJA OS ALIMENTOS.

Mantenha-os cobertos para evitar contato com contaminantes.



EVITE!



Usar a mesma tábua para **carnes cruas** e outros alimentos.



Deixar panos de prato úmidos ou sujos sobre superfícies.



Armazenar alimentos **crus acima dos cozidos** na geladeira.



Tocar alimentos cozidos com as mãos não higienizadas.



Deixar alimentos **expostos** em temperatura ambiente por muito tempo.

