

HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR

Boas práticas



Garantir uma boa higiene pessoal dos trabalhadores. Uso dos equipamentos devidos (bata, touca, luvas, máscara e avental)



Não utilizar adornos pessoais



Cumprir as medidas de etiqueta respiratória



Lavar bem as mãos, antes e durante a preparação e confeção dos alimentos



Higienizar corretamente todas as superfícies e utensílios



Cumprir o plano de higienização estabelecido



Lavar e desinfetar as frutas e vegetais adequadamente



Evitar a contaminação cruzada entre comida crua e cozinhada



Confeccionar a comida a temperatura adequada



Garantir a existência de contentores para a separação dos resíduos



Não partilhar comida ou objetos durante a sua preparação, confeção e consumo



Manutenção da comida confeccionada