

COVID-19: BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

As Boas Práticas de Higiene na preparação e manipulação de produtos alimentares devem cumprir os seguintes requisitos:



HIGIENE PESSOAL



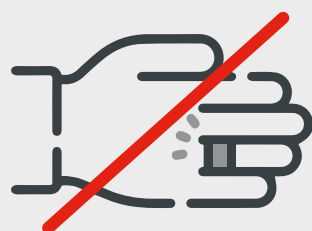
Manter uma higiene pessoal cuidada



Unhas curtas, limpas e sem verniz



Não levar as mãos à boca



Não utilizar objetos de adorno



Manter as mãos limpas, sem fissuras nem cortes

A SAFEMODE ESTÁ COM A SUA EMPRESA E COM OS SEUS TRABALHADORES

Caso pretenda mais informação sobre como o podemos auxiliar a prevenir os riscos na sua empresa, contacte-nos, através do seu Técnico de Segurança. **Ficamos ao dispor.**

COVID-19: BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

As Boas Práticas de Higiene na preparação e manipulação de produtos alimentares devem cumprir os seguintes requisitos:



QUANDO LAVAR AS MÃOS



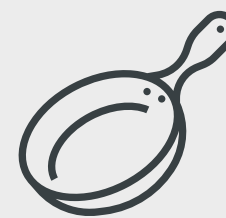
Antes, durante e no final da preparação culinária, ou de limpeza e desinfecção



Após utilizar as instalações sanitárias



Após manipular sacos ou caixotes de lixo



Após manipular equipamentos e utensílios que foram utilizados



Após manipular alimentos crus



Após efetuar limpezas, desinfecções ou manipular produtos químicos



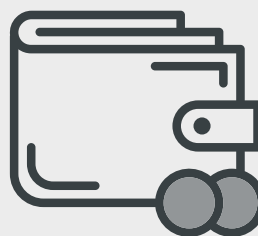
Depois de comer ou fumar



Depois de tossir, espirrar ou assoar o nariz



Quando tocar no rosto ou outras partes do corpo



Após tocar em objetos como dinheiro ou telemóvel



Antes e depois de servir alimentos ou prestar cuidados, a quem pertence a grupos mais vulneráveis

A SAFEMODE ESTÁ COM A SUA EMPRESA E COM OS SEUS TRABALHADORES

Caso pretenda mais informação sobre como o podemos auxiliar a prevenir os riscos na sua empresa, contacte-nos, através do seu Técnico de Segurança. **Ficamos ao dispor.**

COVID-19: BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

As Boas Práticas de Higiene na preparação e manipulação de produtos alimentares devem cumprir os seguintes requisitos:



ATITUDES E COMPORTAMENTOS



Organizar as tarefas e respeitar as zonas individualizadas destinadas a preparação/manipulação de produtos crus e de produtos cozinhados



Secar as mãos com toalhetes de papel descartáveis. Não limpar ou secar as mãos aos aventais



Limpar as bancadas, os equipamentos e os utensílios, mas não utilizar panos para a sua secagem



Recorrer ao uso de utensílios apropriados para manipular alimentos. Não provar alimentos com a mão



Não transportar loiça encostando-a ao avental



Não tocar com os dedos no interior dos pratos, taças e chavenas e pegar os talheres pelo cabo



Não conversar quando está próximo de alimentos prontos a serem consumidos, que não estejam protegidos



Cumprir as regras básicas de higiene e etiqueta respiratória

A SAFEMODE ESTÁ COM A SUA EMPRESA E COM OS SEUS TRABALHADORES

Caso pretenda mais informação sobre como o podemos auxiliar a prevenir os riscos na sua empresa, contacte-nos, através do seu Técnico de Segurança. **Ficamos ao dispor.**

COVID-19: BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

As Boas Práticas de Higiene na preparação e manipulação de produtos alimentares devem cumprir os seguintes requisitos:



FARDAMENTO/VESTUÁRIO DE TRABALHO



Deve estar limpo e em boas condições de conservação e ser adequado e de uso exclusivo nas instalações de trabalho



Deve incluir proteção do cabelo, como touca ou boné



Proteção do corpo



Calçado antiderrapante, fechado, confortável e lavável



Avental ou vestuário de proteção, que deve ser retirado ou mudado após contacto com matérias-primas ou alimentos



Armário ou cacifo exclusivo para guardar a roupa de trabalho

A SAFEMODE ESTÁ COM A SUA EMPRESA E COM OS SEUS TRABALHADORES

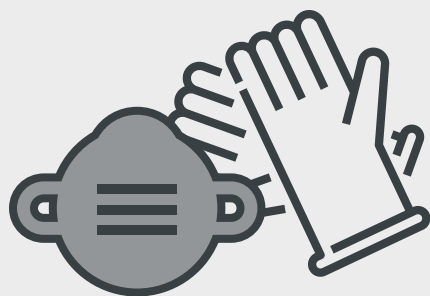
Caso pretenda mais informação sobre como o podemos auxiliar a prevenir os riscos na sua empresa, contacte-nos, através do seu Técnico de Segurança. **Ficamos ao dispor.**

COVID-19: BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

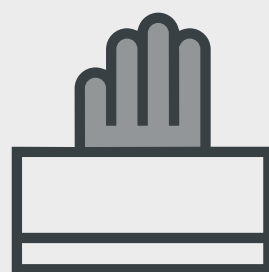
As Boas Práticas de Higiene na preparação e manipulação de produtos alimentares devem cumprir os seguintes requisitos:



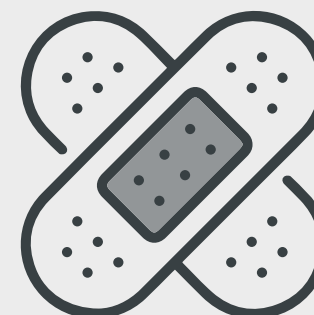
QUANDO É RECOMENDADO O USO DE LUVAS DESCARTÁVEIS



Uso de luvas e máscara sempre que necessário



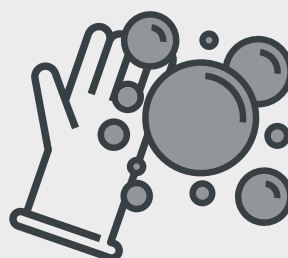
Utilização única para o desempenho de uma só tarefa e mudadas quando sujas, rasgadas ou transpiradas



Para proteção de feridas, cortes e queimaduras



Em manipulação de alimentos



Nunca soprar para dentro das luvas, lavar as luvas com água e sabão ou reutilizar luvas



Após terminar, descartar as luvas para o lixo

A SAFEMODE ESTÁ COM A SUA EMPRESA E COM OS SEUS TRABALHADORES

Caso pretenda mais informação sobre como o podemos auxiliar a prevenir os riscos na sua empresa, contacte-nos, através do seu Técnico de Segurança. **Ficamos ao dispor.**