



Fondazione Slow Food
per la Biodiversità
ONLUS


Slow Food


LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

Manual de Boas Práticas Higiênicas

Para um alimento limpo e saudável



Editores

Clelia Lombardi, Cristiana Peano, Velia Lucidi

Equipe Editorial

Salvatore Capozzolo, Serena Milano

Traduções

Flora Misitano, Pierre Le Chevallier, Carla Ranicki

Ilustrações e Projecto Gráfico

Zorito Chiwanga

Introdução	pág. 07
1 Higiene Pessoal	pág. 11
2 Os perigos para os alimentos	pág. 15
3 A produção	pág. 17
4 Importância da temperatura	pág. 21
5 A limpeza e a manutenção	pág. 23
6 Animais infestantes	pág. 26
7 Condicionamento e venda	pág. 28



associe-se ao **Slow Food**

vamos preparar
uma revolução
juntos



Slow Food®
reúne **prazer**
e **responsabilidade**

www.slowfood.com



*Este livrete foi realizado com a colaboração do **Laboratorio Chimico da CCIA de Turin***

Laboratório Químico Câmara de Comercio Torino

O Laboratório Químico, nascido aproximadamente há meio século, trabalha, sem finalidades de lucro, como organismo técnico da Câmara de Comércio de Turim, colaborando também com as outras Câmaras de Comércio da região do Piemonte, atuando na área de promoção econômica, oferecendo às empresas, consumidores, administrações públicas, associações de categoria, autarquias, um serviço de análise, consultoria e formação, totalmente independente e imparcial. Além das análises mercadológicas de produtos acabados, o laboratório também realiza avaliações sobre alimentos para pecuária, terrenos e fertilizantes; provas específicas para verificar a conformidade de recipientes e embalagens que entram em contato com os alimentos; análises para avaliar a presença de micotoxinas, resíduos de fitofármacos, alergênicos e substâncias que provocam intolerâncias alimentares, substâncias voláteis, OGMs e análise do ADN para a rastreabilidade de carnes bovinas.

Mas a tarefa do Laboratório não é apenas fornecer dados analíticos:

acompanha os diversos operadores da cadeia de produção, para ajudá-los a interpretar corretamente os dados, para que possam melhorar os próprios processos, quer em termos de eficácia, quer em termos de eficiência do sistema de gestão para a segurança alimentar, através de serviços de consultoria e formação específica sobre segurança alimentar. Na vertente institucional, o Laboratório, credenciado para testes no setor enológico, tem a autorização do Ministério para realizar análises oficiais sobre vinhos, como por exemplo os controles químicos que respondem às diretrizes para os vinhos DOC (de origem controlada) e DOCG (de origem controlada e garantida).

O Laboratório Químico desempenha portanto um papel chave: a ele cabe garantir a implementação das disposições de lei, num contexto de confiança e objetividade, no interesse de empresas e consumidores.

O papel do Laboratório Químico como parceiro técnico da Fundação Slow Food para a Biodiversidade é suportar, através de seus serviços de análise, consultoria e formação, a Fundação e as Fortalezas nacionais e internacionais envolvidas.

Slow Food

Fundado por Carlo Petrini em 1986, o movimento Slow Food tornou-se, em 1989, uma associação internacional. Hoje, graças à difusão da rede de Terra Madre, conta com 100.000 associados no mundo todo, escritórios internacionais na Itália, Alemanha, Suíça, Estados Unidos, Japão, Reino Unido, Holanda. Slow Food significa dar a justa importância ao prazer ligado à comida, aprendendo a apreciar a diversidade de receitas e sabores, a reconhecer a variedade dos locais de produção e dos próprios produtores, a respeitar os ritmos das estações e de convívio.

O Slow Food acredita na necessidade da educação do gosto como melhor defesa contra a má qualidade e as fraudes, e como resposta a homologação de nossas refeições; trabalha para a tutela da culinária local, das produções tradicionais, das espécies vegetais e animais em risco de extinção; apoia um novo modelo de agricultura, menos intensivo e mais limpo, baseado no saber e no *savoir faire* das comunidades locais, a única forma possível de oferecer perspectivas de desenvolvimento também as regiões mais pobres do planeta.

www.slowfood.com

A Fundação Slow Food para a Biodiversidade

Foi criada em 2003 para defender a biodiversidade alimentar e as tradições gastronômicas no mundo inteiro; para promover uma agricultura sustentável que respeite o meio ambiente, a identidade cultural e o bem-estar animal; para reivindicar a soberania alimentar, ou seja os direitos das comunidades de decidir o que cultivar, produzir e comer.

Embora seja parte do Slow Food, a Fundação tem seu próprio estatuto e autonomia econômica e administrativa, e financia projetos relacionados com a proteção da biodiversidade: **Arca do Gosto**, catálogo de produtos alimentares (ligados a uma comunidade e cultura específica) em risco de extinção e selecionados em todo o mundo, **Fortalezas Slow Food**, pequeno projeto de ajuda a produtores artesanais que preservam métodos tradicionais de produção e transformação, **Mercados da Terra**, mercados de produtores.

Estes projetos são implementados em todo o mundo, envolvendo mais de 50 países, mas seu foco econômico principal é o apoio aos países mais pobres, onde a defesa da biodiversidade, não somente, significa uma melhoria da quali-

- Os recipientes para alimentos podem, no entanto, ser reutilizados, mas apenas após uma cuidadosa lavagem. Os potes e as garrafas de vidro podem ser fervidos em água
- Cuidado com os animais que podem ser atraídos pelo cheiro dos alimentos: não deixar os alimentos no chão e cobrir o local onde o alimento for exposto





- Quem vende também deve respeitar as mesmas regras higiênicas de quem produz, no que diz respeito ao comportamento e ao vestuário
- Se os alimentos requerem uma determinada temperatura, verificar que seja garantida
- Não colocar em contato alimentos de tipos diferentes
- Não usar, para os alimentos, recipientes que já tiverem sido utilizados para conter produtos químicos, mesmo que lavados

dade devida, mas realmente salva a vida de comunidades inteiras.

www.slowfood.com;

www.slowfoodfoundation.com

Terra Madre

A rede Terra Madre é constituída por todos aqueles que querem agir para preservar, encorajar e promover métodos de produção alimentar sustentáveis, em harmonia com a natureza, a paisagem e a tradição. Dedicando especial atenção aos territórios, às variedades vegetais e às espécies animais que têm permitido preservar a fertilidade das terras durante séculos. A visão do Terra Madre opõe-se ao desenvolvimento desenfreado e em busca de um aumento sistemático e constante dos rendimentos e das margens económicas, através da venda de produtos próprios no mercado global. Efectivamente, a busca exasperada pelo lucro tem repercussões muito graves sobre todos nós, contribuintes e habitantes do planeta. No entanto, em primeiro lugar são os pequenos agricultores que pagam a factura destes

mecanismos, porque não têm meios para aceder a canais comerciais locais e são esmagados por sistemas de subsídios que não permitem desenvolver atividades agrícolas em condições justas. Os primeiros membros desta rede foram as comunidades do alimento, às quais se juntaram posteriormente, os chefes de cozinha e representantes do mundo académico.

As comunidades do alimento são grupos de pessoas que produzem, transformam e distribuem alimentos de qualidade de forma sustentável e estão fortemente ligadas a um território do ponto de vista histórico, social e cultural.

Os chefes de cozinha têm um papel fundamental. São os intérpretes de um território, que valorizam através da sua criatividade.

O mundo académico que partilha os valores do Terra Madre procura cultivar uma relação de reciprocidade com a produção, disponibilizando os conhecimentos científicos próprios para favorecer intercâmbios entre comunidades locais mas também escutando as comunidades, nos casos em que estas tenham elaborado soluções e experiências ainda insondáveis pelo mundo científico.

www.terramadre.org



O Bom, Limpo e Justo

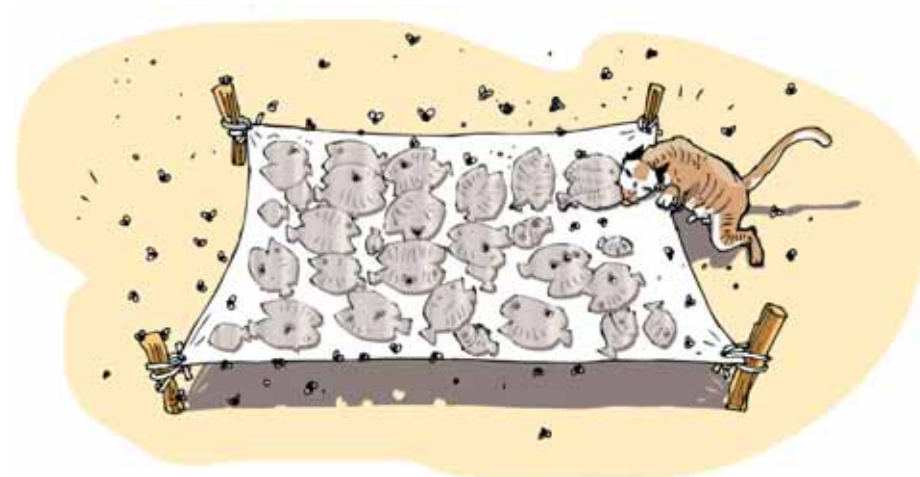
O meio ambiente precisa ser respeitado, e práticas sustentáveis de cultivo, de pecuária, processamento, comercialização e consumo devem ser consideradas com seriedade. Cada etapa da cadeia de produção agroalimentar, incluindo-se o consumo, devem de fato defender os ecossistemas e a biodiversidade, preservando a saúde do consumidor e do produtor.

A partir de 2007, o Slow Food e o Laboratório Químico da Câmara de Comércio, colaboram para sensibilizar e formar os pequenos produtores para uma produção limpa, que respeite o homem e a saúde.

A partir desse desejo nasceu a ideia de um manual ilustrativo sobre as boas práticas de processamento e produção voltado para os pequenos produtores e processadores africanos. O objetivo é contribuir a produzir alimentos limpos, que respeitem o homem e o ambiente que o rodeia, melhorando as práticas tradicionais de produção, patrimônio cultural das comunidades.

são processados os alimentos

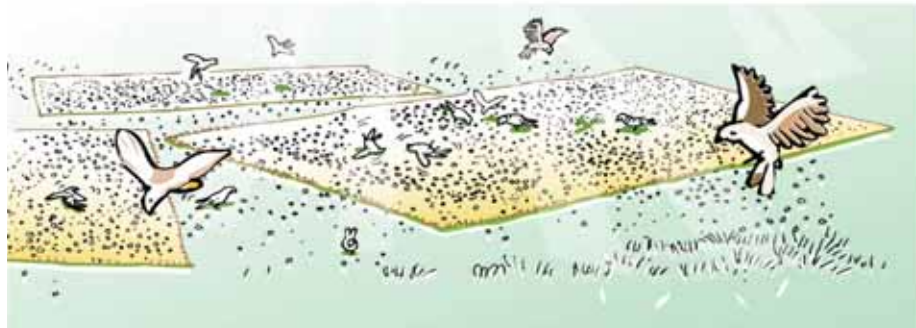
- não deixar os alimentos no chão; utilizar sempre estantes ou prateleiras para armazenar os alimentos



Se todas as normas higiênicas para a produção de alimentos tiverem sido respeitadas, o alimento estará seguro... desde que o comerciante também respeite as mesmas normas: leia o último capítulo!

O que são os animais INFESTANTES?

Todos os tipos de animais são considerados infestantes, mas o risco principal, para os alimentos, vem de ratos, camundongos, pássaros, moscas e insetos em geral. Em seu corpo estão presentes muitos germes perigosos e os pêlos, as penas ou seus excrementos podem contaminar o alimento. Além disso, com as patas os animais podem transportar germes que vêm da terra ou do lixo, podendo depositá-los nos alimentos.



Quando a preparação de alimentos for realizada perto da criação de animais, para evitar a contaminação é muito importante:

- que as duas áreas sempre estejam bem separadas, controlando para que os animais não se aproximem dos alimentos preparados ou armazenados
- trocar as roupas e lavar as mãos depois de entrar em contato com os animais (por exemplo, depois da ordenha)
- eliminar os excrementos dos animais cuidando para que não entrem em contato com as áreas onde os alimentos são preparados ou armazenados
- colocar telas limpas e mosquiteiras para proteger os locais onde

Os alimentos são indispensáveis para a nossa sobrevivência e são, geralmente, uma experiência agradável, não apenas por seu sabor, mas também por se tornarem momento de acolhida, hospitalidade e partilha, quando consumidos em companhia. O alimento não é somente nutrição, representa também a história de quem o preparou, sua origem e suas tradições.

Às vezes, porém, os alimentos podem se tornar um perigo para a saúde.

Porque é importante ler este prospecto?

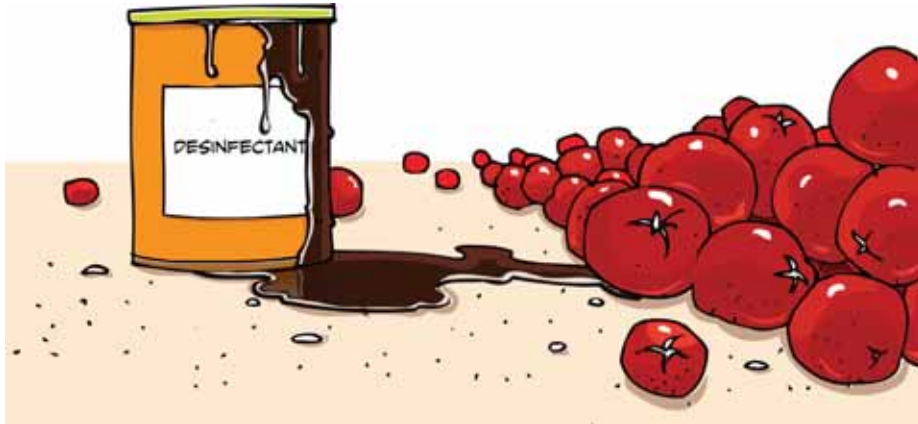
Se durante a produção e a preparação dos alimentos não forem respeitadas as normas de HIGIENE, pode haver duas consequências:

1. O alimento pode tornar-se perigoso para a saúde, provocando doenças
2. O alimento pode alterar-se (estragar), não sendo mais possível a sua venda.

É por isso que é fundamental conhecer os princípios básicos de higiene dos alimentos



Por higiene dos alimentos entendem-se todas as medidas necessárias para garantir segurança e integridade dos produtos alimentares, em todas as fases da cadeia alimentar, partindo da colheita dos vegetais ou da criação de animais, até o processamento, transporte e consumo dos alimentos.



Quando se fala de perigo presente num alimento, muitas vezes utiliza-se o termo CONTAMINAÇÃO: significa que no alimento chegou – de alguma forma – algo nocivo para a saúde do consumidor: micro-organismos, substâncias químicas, corpos estranhos. Estes fatores, além de representarem um perigo para a saúde, podem provocar a alteração do alimento; fala-se de alimento ALTERADO quando sofreu modificações negativas, modificando sensivelmente o seu aspecto normal, podendo mudar a cor, o sabor, o aroma, a textura. O alimento alterado não pode ser vendido, representando, portanto, um prejuízo econômico para o produtor.

A higiene é importante para evitar a alteração dos alimentos?

SIM. Respeitar as normas higiênicas é fundamental para evitar que o alimento se altere. A falta de cuidado com a higiene tem duas consequências diferentes, mas ambas importantes: pode prejudicar a saúde do consumidor e pode tornar o produto invendível, não tendo mais as características adequadas para a sua comercialização.

Os panos utilizados, mesmo parecendo limpos, contêm germes: deverão ser trocados com frequência, lavados a temperaturas elevadas e pendurados num estendal para secar (nunca no chão!)

ATENÇÃO: a limpeza elimina os germes de uma superfície, mas não os mata. A água e os panos utilizados para a limpeza estão contaminados, mesmo quando parecem estar limpos: a água deve ser eliminada (jamais reutilizada) e os panos lavados antes de utilizados novamente.



A limpeza deve ser realizada segundo critérios precisos:

- No final das operações de preparo, ARRUMAR, eliminar os resíduos e guardar todos os alimentos presentes para evitar a contaminação com os produtos usados para a limpeza
- Eliminar os resíduos
- Lavar com água quente e detergente
- Enxaguar

Deve-se enxaguar sempre com água fervida: uma água que visualmente parece limpa, pode no entanto conter germes perigosos, que são eliminados fervendo-se a água.

Para os utensílios utilizados em contato directo com o alimento, depois da limpeza é preciso também desinfectar (com água fervendo ou com um produto desinfectante, se houver: neste caso é preciso, no final, enxaguar com água fervida).

ATENÇÃO: a ebulição elimina os germes, mas não elimina as substâncias químicas! Nunca utilizar, para a água, recipientes que foram utilizados para outras substâncias (por ex.: tintas, produtos químicos para agricultura, etc.)

Os utensílios deverão secar, se possível, ao ar livre, em local protegido ou então utilizando um pano seco e limpo.



Em muitos países, a lei proíbe especificamente a introdução no mercado de alimentos contaminados por materiais estranhos, deteriorados ou decompostos. De qualquer forma, um alimento alterado não tem valor comercial”.

O que são os micro-organismos?

São seres vivos tão pequenos que não são visíveis a olho nu. Também são chamados “germes”. Nem todos são perigosos, mas duas categorias são muito importantes para quem produz alimentos, pois provocam efeitos indesejáveis:



1) os micro-organismos que provocam doenças (prejudiciais à saúde): são chamados PATOGÉNICOS; um exemplo são as bactérias como a Salmonela, Campylobacter, Escherichia Coli.

2) os micro-organismos que provocam a alteração do alimento, e assim um prejuízo económico para o produtor ou vendedor do alimento.

Estas duas categorias de germes têm algo em comum: as condições necessárias para sua sobrevivência e seu desenvolvimento são as mesmas.

Posso perceber que um alimento está contaminado por micro-organismos patogénicos antes de comê-lo?

NÃO, infelizmente a contaminação por micro-organismos patogénicos é INVISÍVEL a olho nu: o alimento apresenta suas características normais de cor, sabor, cheiro... parece bom de comer, embora represente um perigo!

E os micro-organismos que provocam alteração, eles também são invisíveis?

SIM, mas neste caso podemos ver seus efeitos no alimento: muda a cor, o sabor e a consistência do produto. O consumidor acaba não comprando o produto!

O que se pode fazer para evitar esses problemas?

A PREVENÇÃO é fundamental, ou seja fazer todo o possível para evitar que as substâncias contaminadoras entrem em contato com o produto: isto é possível observando as **NORMAS HIGIÊNICAS** fundamentais. Estas normas devem ser **respeitadas em todas as etapas do processo de produção** – a partir da colheita, ao processamento e armazenamento até a venda do alimento – depois disso não há solução.



10

A LIMPEZA E A MANUTENÇÃO

Para a segurança dos alimentos é fundamental que o ambiente, os equipamentos e os utensílios sejam mantidos LIMPOS, isto é, sem resíduos de alimentos e com uma quantidade de germes reduzida ao mínimo. A limpeza pode ser eficaz somente se as superfícies forem facilmente laváveis: é importante, por exemplo, ter um piso de betão, dentro dos locais e no perímetro externo da estrutura; as paredes do local deverão ser pintadas com cal.



Uma manutenção apropriada do local e dos utensílios permite prevenir a contaminação do alimento por corpos estranhos (por ex.: parafusos, fragmentos de tijolos, terra...). As casas de banho devem ficar afastadas do local de produção ou cultivo de alimentos, para evitar a contaminação.

23

2) conservação pelo frio

• A uma temperatura entre 0° C e 4° C (refrigerador) os germes reduzem muito a velocidade de desenvolvimento; assim, os alimentos conservam-se por muito mais tempo, reduzindo os riscos para o consumidor

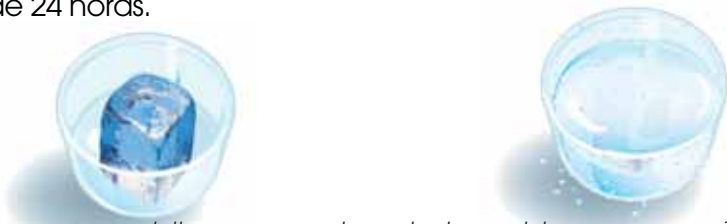


ATENÇÃO: no refrigerador, a multiplicação das bactérias é mais lenta, mas não para... Os alimentos podem ser guardados no refrigerador somente uns dias, e não por um tempo indefinido!

• A uma temperatura de -18° C (congelador), os germes deixam de se multiplicar até o alimento ser descongelado

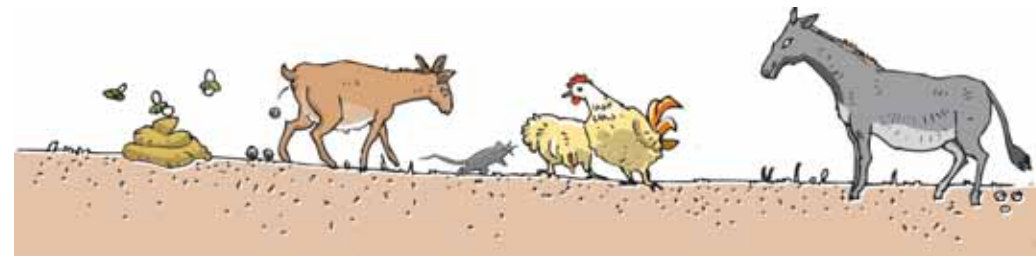
A temperatura do congelador deve ser mantida constante e controlada diariamente: se houver interrupções da corrente elétrica, os alimentos descongelam e, quando for restabelecida a corrente, congelam de novo: este processo chama-se "interrupção da cadeia de frio", e torna o alimento inseguro para o consumidor.

De que forma podemos saber se houve uma interrupção da cadeia de frio? Se colocarmos uma pedra de gelo no congelador (dentro de um saquinho) e ao controlar vemos que mudou de forma, significa que houve um descongelamento: os alimentos deverão ser consumidos imediatamente ou guardados no refrigerador e consumidos dentro de 24 horas.



Vimos algumas normas relativas ao comportamento dos produtores e as operações que podem garantir alimentos seguros, mas também é muito importante - para a higiene - cuidar dos AMBIENTES onde são preparados os alimentos. Leia os próximos capítulos dedicados à limpeza, à manutenção e ao problema de animais infestantes!

HIGIENE PESSOAL



Os **micro-organismos** estão em todo lugar, mas os micro-organismos perigosos se encontram especialmente:

- nas fezes (de animais e do homem)
- no terreno
- em insetos, ratos e outros animais
- nos animais domésticos (burros, galinhas, cabras...)

O corpo humano também contém inúmeros germes perigosos, localizados sobretudo:

- no intestino
- no nariz
- na boca
- nas mãos (especialmente debaixo das unhas)



Como conseguem os germes perigosos chegar até o alimento?

Os germes podem deslocar-se somente através de algo ou alguém que os transfira para os alimentos. Esta passagem se chama CONTAMINAÇÃO.



O meio de deslocamento mais comum dos germes são as MÃOS de quem prepara a comida.

É por isto que é tão importante LAVAR AS MÃOS:

- antes de começar a processar os alimentos
- depois de ir a casa de banho
- depois de ter tocado resíduos
- depois do contato com animais domésticos (por exemplo, depois da ordenha de uma cabra)

IMPORTÂNCIA DA TEMPERATURA

A possibilidade de doenças depende também do número de germes presentes no alimento. Quanto maior for a quantidade de bactérias presentes, maior será a probabilidade de prejudicar a saúde de quem consome o alimento.

Como é que aumenta o número de germes?

É preciso haver condições favoráveis. Para os alimentos perecíveis, por exemplo, um dos factores mais importantes é a temperatura.

Para quem trabalha num restaurante, e geralmente para quem trabalha na cozinha, é importante lembrar que, em condições de temperatura ambiente, os germes podem se multiplicar rapidamente no alimento.

Por isto, os alimentos perecíveis, uma vez cozidos, poderão ser conservados, com segurança, de duas formas: pelo calor, ou pelo frio.

1) conservação pelo calor até a hora de servir (por exemplo, no forno ou no fogão)

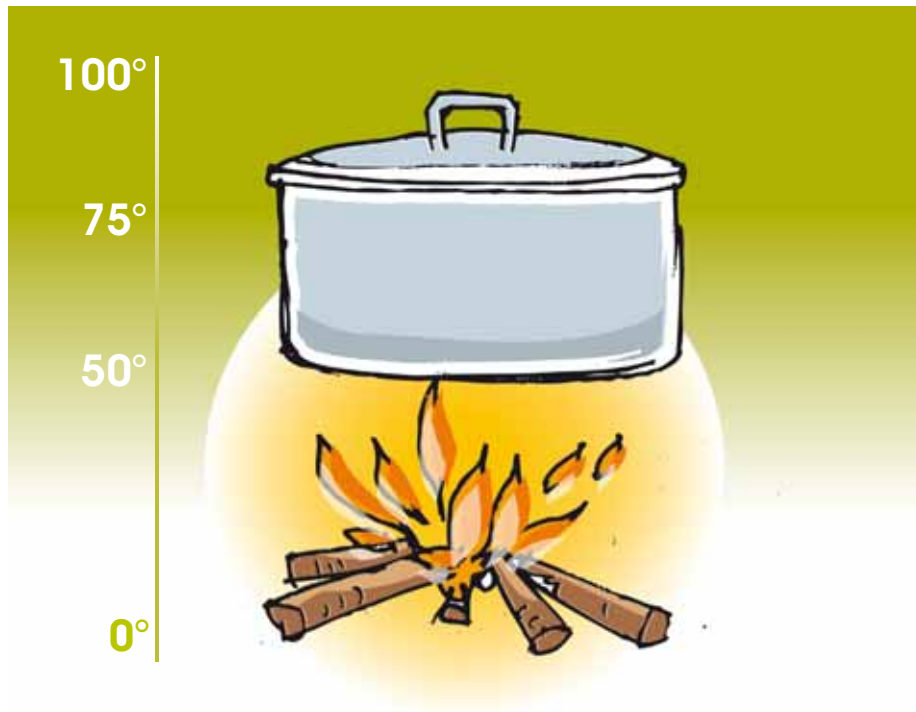
- A uma temperatura superior aos 60° C, as bactérias não podem multiplicar-se: é a temperatura mínima para manter os alimentos quentes com segurança



Se não for possível, é melhor consumir o alimento no menor tempo possível!

Por que é importante cozinhar bem os alimentos?

- Uma cocção cuidadosa consegue matar praticamente todos os micro-organismos perigosos; é preciso alcançar a temperatura de no mínimo 70° C. Para verificar a temperatura, não tendo à disposição um termômetro, basta observar o alimento: para líquidos, deixar ferver durante no mínimo um minuto, para a carne, verificar que não esteja “mal passada”.
- A uma temperatura de 70° são suficientes aproximadamente 30 segundos para eliminar as bactérias. Com temperaturas inferiores, será preciso mais tempo.
- Depois de cozido, o alimento (arroz, por exemplo), deverá ser consumido dentro de pouco tempo.



Para compreender a importância da temperatura, leia o próximo capítulo!

Como devem ser lavadas as mãos para ter a certeza de ter eliminado os germes?

É preciso usar água e sabão, esfregando as mãos durante 20 a 30 segundos, enxaguar e secar com uma toalha limpa, ou deixando que sequem ao ar.

E se não tivermos água corrente?

É possível usar um balde com torneira, ou uma jarra



Podemos contaminar os alimentos também de outras formas?

Sim, pois os germes também estão nos cabelos, na roupa, nos objetos pessoais.

O respeito pelas normas de higiene pessoal é sempre importante quando entrarmos em contato com os alimentos, mas torna-se FUNDAMENTAL sobretudo durante as operações de preparação da comida: é preciso prestar atenção para não contaminar a comida com a saliva (espirros, tosse...), os cabelos (podem cair!), jóias ou outros objetos pessoais (eles também podem cair!), a roupa utilizada em outros ambientes e que pode, portanto, conter germes.



Outro aspecto fundamental para garantir a segurança do alimento é o estado de saúde do operador: **NÃO SE DEVE** trabalhar em contato com o alimento em caso de diarreia, vômito, dores abdominais.

Para compreender quais os outros possíveis fatores de risco, além do nosso comportamento, leia o próximo capítulo!

Porque é importante escolher lugares diferentes para guardar as matérias-primas, para o processamento e o armazenamento dos produtos acabados?

• Os alimentos crus, de modo especial carnes e peixes, ou vegetais não lavados, podem conter germes perigosos que podem passar para os alimentos cozidos e prontos para o consumo. Esta transferência é chamada "contaminação cruzada". A contaminação cruzada ocorre dos alimentos crus para os alimentos cozidos, mas também entre alimentos de tipos diferentes: é por isto que é fundamental que no ambiente onde forem armazenados os produtos (refrigerador, armário, armazém) cada tipo de alimento seja colocado em recipientes separados (preferentemente recipientes com tampa, sacos plásticos, pratos, etc.)



Como se pode evitar a contaminação cruzada?

- Se possível, utilizar utensílios diferentes para os alimentos crus e cozidos. Se não for possível, depois que um utensílio tiver entrado em contato com um alimento cru, lavá-lo cuidadosamente para utilizá-lo depois para um alimento cozido.
- Se um refrigerador for destinado tanto aos alimentos crus como cozidos, os alimentos crus deverão ser colocados ABAIXO dos alimentos cozidos.

OS PERIGOS PARA OS ALIMENTOS

É daqui que vêm OS PERIGOS, vejam como preveni-los

1) GERMES

Os micróbios podem chegar até os alimentos através dos animais e do corpo humano, os resíduos, a sujeira, as matérias-primas cruas.

- Não deixar que entrem animais nos locais onde são processados os alimentos; e não deixar que entrem alimentos onde houver os animais (por exemplo no estábulo)
- Respeitar as regras de higiene pessoal
- Manter limpeza e ordem no local de trabalho
- Separar as matérias-primas do produto em processamento, e o produto em processamento do produto acabado
- Eliminar os resíduos da área de processamento
- Não trabalhar no chão e não deixar alimentos, ou recipientes para alimentos, diretamente no chão

O que devo fazer NO FINAL da produção?

- Eliminar os resíduos
- Organizar o local
- Limpar cuidadosamente
- Se for possível, guardar os utensílios em armários fechados e limpos. Se necessário, cobrir as prateleiras e os utensílios para protegê-los de uma possível contaminação. Fechar as portas.



BOM EXEMPLO DE CONSERVAÇÃO DO LIXO



MAU EXEMPLO DE CONSERVAÇÃO DO LIXO

2) SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS

As substâncias químicas podem chegar nos alimentos através dos produtos de limpeza (qualquer produto químico para a limpeza deve ser considerado venenoso se não for corretamente diluído) outros produtos, como por exemplo: tintas, óleos para motor...

- Os recipientes devem ser dedicados exclusivamente para alimentos; nunca utilizar para alimentos recipientes anteriormente utilizados para produtos para a agricultura, gasolina, tintas, produtos químicos... mesmo tendo sido lavados!
- O produto para a limpeza deverá ser diluído corretamente.
- Deixar sempre o produto para a limpeza em seu recipiente: NUNCA transferir para outro, pois alguém pode enganar-se.

3) CORPOS ESTRANHOS

Os corpos estranhos são objetos de vários tipos, levados pelo operador (cabelo, jóias), pela matéria-prima (fragmentos de madeira, ossos, cascas), ou pelos utensílios (pedaços de vidro, metal, plástico). O alimento contaminado por corpos estranhos não poderá ser comercializado, podendo prejudicar o consumidor (feridas, sufocamento).

- Manter ordem e limpeza no local de produção
- Respeitar as normas de higiene pessoal (touca, nada de jóias)
- Controlar as matérias-primas utilizadas para a produção
- Atenção à manutenção de utensílios e equipamentos: tudo aquilo que estiver muito desgastado deverá ser substituído para evitar a contaminação dos alimentos com fragmentos.

RECIPIENTES SUJOS E DESORGANIZADOS



RECIPIENTES LIMPOS E ORGANIZADOS

A PRODUÇÃO

O que devo controlar ANTES de começar a produção?

- tudo deve estar limpo e organizado
- matérias-primas e produto acabado devem ficar separados
- todos os produtores devem vestir roupas de trabalho limpas
- todos os produtores devem **LAVAR AS MÃOS**



O que devo controlar DURANTE a produção?

- Deve haver áreas dedicadas para as diversas operações (recebimento das mercadorias, lavagem, cocção...); utilizar cada área somente para a finalidade para a qual foi destinada
- Usar utensílios diversos para operações diversas
- Todos os alimentos devem estar protegidos (usando peles limpas e brancas, por exemplo)
- Os resíduos devem ser afastados rapidamente do alimento
- Usar primeiramente as matérias-primas que foram compradas antes
- Proteger todas as aberturas do local com telas anti-inseto e, se for preciso, cortinas.