

SEGURANÇA ALIMENTAR: A IMPORTÂNCIA DAS BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE PESSOAL



“Qualquer pessoa que trabalhe num local em que sejam manuseados alimentos deve manter um elevado grau de higiene pessoal e deverá usar vestuário adequado, limpo e, sempre que necessário, que confira proteção.”

Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho

Normas essenciais para manipuladores de alimentos

CORRETO

Proteger o cabelo com uma touca ✓

Manter a barba aparada e tratada ✓

Lavar as mãos com frequência ✓

Utilizar luvas e trocá-las com frequência ✓

Manter as unhas cortadas e limpas ✓

Utilizar vestuário adequado e limpo ✓

INCORRETO

✗ Ter cabelo fora da touca

✗ Utilizar adornos pessoais:
• relógios
• pulseiras
• brincos
• anéis
• colares
• piercings

✗ Manter feridas e cortes expostos

✗ Utilizar calçado que não é exclusivo do local de trabalho

