

HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS

1



Molhe as mãos e antebraços com água.

2



Aplique sabonete líquido antisséptico.

3



Esfregue bem as mãos, entre os dedos, o polegar, as unhas, os pulsos e os antebraços.

4



Enxágue bem as mãos e antebraços.

5



Seque com papel toalha não reciclado ou ar quente.

6



Jogue o papel na lixeira, utilize o pedal para não tocá-la

O MANIPULADOR DE ALIMENTOS



HIGIENIZAÇÃO DE HORTIFRUTI

1



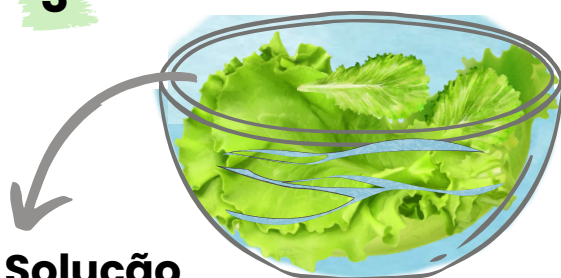
Selecione e descarte as partes machucadas, murchas ou estragadas.

2



Faça uma lavagem com água corrente para remover a sujeira.

3



Solução clorada

Deixar de molho em solução clorada por 15 min.

4



Enxaguar em água potável corrente.

5



Deixar secar naturalmente ou com uso de centrífuga.

Produtos permitidos para desinfecção de alimentos

Princípio ativo	Concentração
Hipoclorito de sódio a 2-2,5%	100 - 200 mg/L
Hipoclorito de sódio a 1%	100 - 200 mg/L

O vinagre não é sanitizante. Ele pode ser usado após a solução clorada para potencializar a retirada de microorganismos.

RECEBIMENTO DE ALIMENTOS

- 1**
- Confira a quantidade pedida com a quantidade recebida.
 - Confira a data de validade.

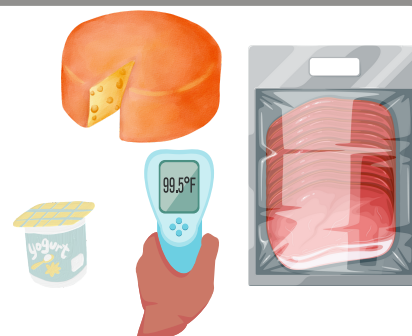


2

Nos alimentos de origem animal, identifique um dos selos abaixo (SIM, SIE ou SIF).



Confira a temperatura dos alimentos que necessitam de refrigeração e anote o valor encontrado.



4

Sucos e polpas também precisam conter o selo do Ministério da Agricultura.

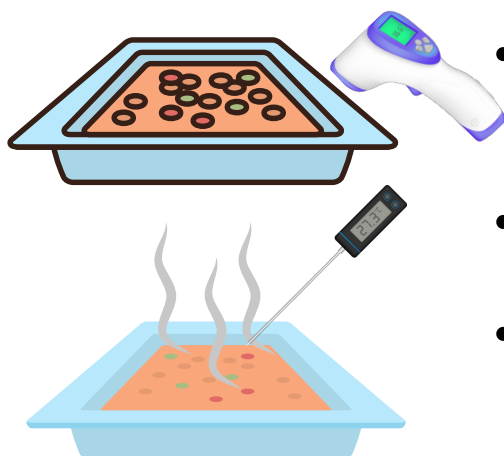
- 5**
- Devolva os alimentos que não estiverem adequados.
 - Não receba alimentos com presença de insetos, sacos rasgados, latas amassadas ou estufadas, estragadas ou derramando algum líquido.



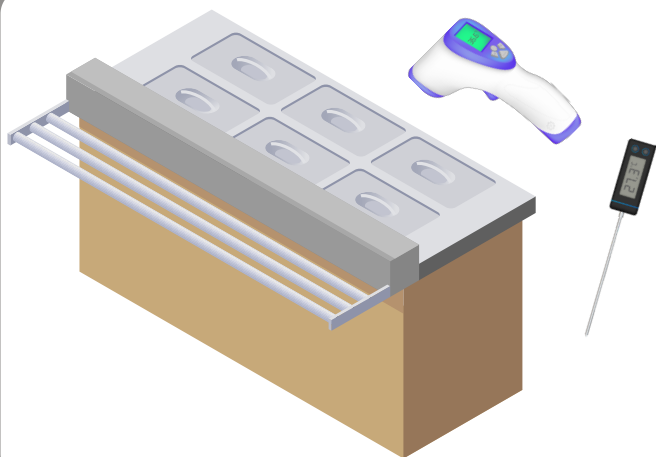
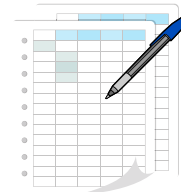
RECEBIMENTO DE REFEIÇÕES



- Confira a quantidade pedida com a quantidade recebida.
- Confira as preparações recebidas com as que estão no cardápio do dia.



- Confira a temperatura no início da distribuição, no meio e no final.
- Anote a temperatura encontrada na planilha.
- Não permita que refeições inadequadas sejam distribuídas.



- Verifique também a temperatura do balcão.
- Anote a temperatura encontrada na planilha.



Alimento	Temperatura
Refeições quentes, prontas para consumo	Acima de 60°C
Hortifrutis resfriados	Não superior a 10 °C
Sobremesas refrigeradas	Até 6°C, com tolerância até 7°C

