

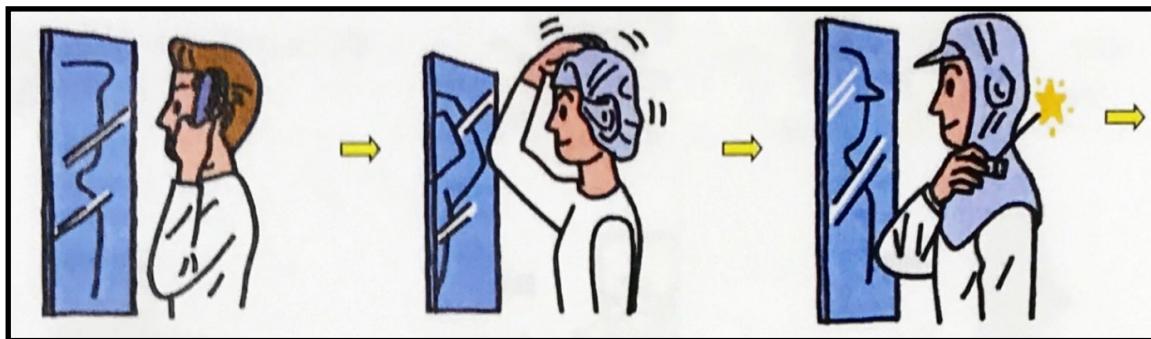
## COMO USAR AS ROUPAS DE TRABALHO ADEQUADAMENTE

A maneira de usar roupas de trabalho em uma fábrica de alimentos é certificar-se de que o cabelo não se misture com os alimentos, tanto quanto possível, então a maneira mostrada é a maneira geral de ser usada.

ESCOVAÇÃO

REDE

BONÉ



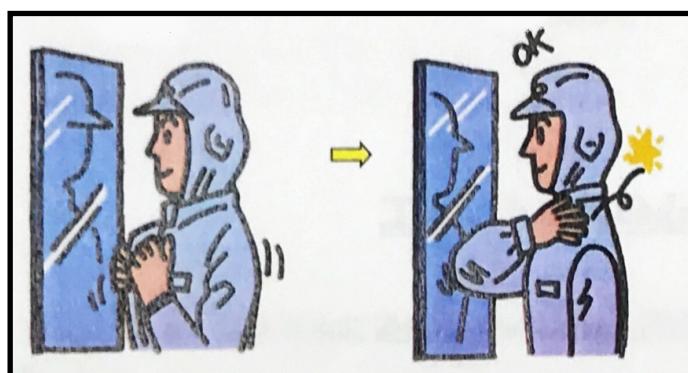
ESCOVE BEM OS CABELOS

COBRIR COM A TOUCA  
(ATENÇÃO AOS CANTOS INFERIORES)

VESTIR O BONÉ CORRETAMENTE

ROUPA DE TRABALHO

CONFIRMAR

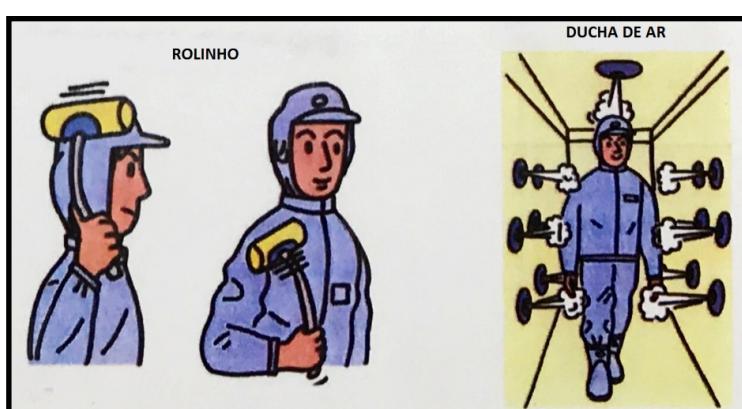


## REGRA ANTES DE ENTRAR NA FÁBRICA

Vamos deixar os cabelos e a poeira com os rolinhos adesivos ou na ducha de ar antes de entrar no trabalho!

ROLINHO

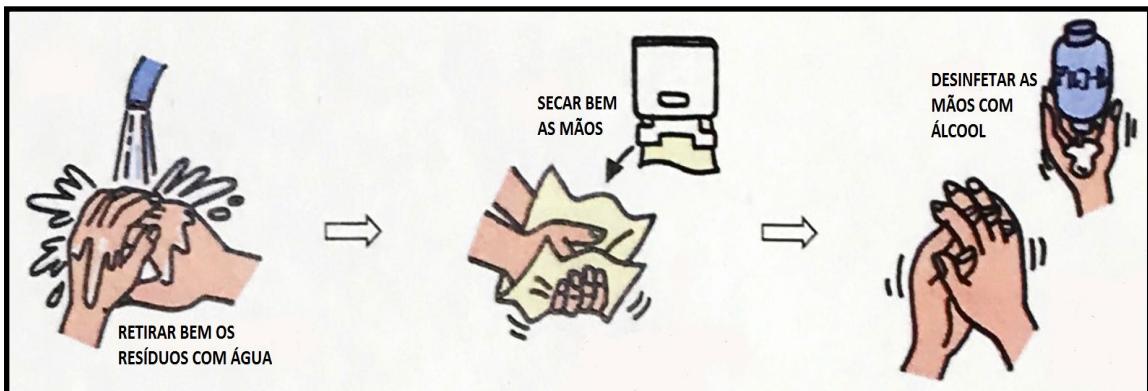
DUCHA DE AR



## REGRA ANTES DE ENTRAR NA FÁBRICA

**Lave sempre as mãos antes de entrar na fábrica ou no local de trabalho.**

**O método de lavar as mãos é feito da seguinte maneira.**



## REGRA ANTES DE ENTRAR NA FÁBRICA

- Fazer a troca de sapatos de uso externo para sapatos de trabalho antes de entrar na fábrica (lugar de trabalho).
- Vamos limpar os sapatos antes do trabalho.

- Quando entrar com os sapatos de trabalho em áreas contaminadas, certifique-se de esterilizá-los com um dispositivo de lavagem usando um desinfetante prescrito



## HIGIENE NO TRABALHO

- Vamos aprender a distinguir claramente as áreas contaminadas das áreas não contaminadas.
- Vamos colocar as ferramentas sujas no lugar.
- Depois de ir ao banheiro, lave sempre as mãos com sabão e faça a esterilização com álcool.
- Não vamos trabalhar com as mãos que tocaram o nariz ou o cabelo, e etc.
- Não limpe as mãos na roupa de trabalho.



## MANIPULAÇÃO DE PRODUTOS EM OPERAÇÃO

- Vamos nos certificar de que o produto não se molhe.
- Não vamos deixar os produtos fora das condições de armazenamento.
- Vamos colocar o produto no local designado para não entrar em contato com as matérias-primas, etc.
- Quando uma anormalidade for encontrada no produto, pare a linha de produção e informe imediatamente a pessoa responsável.

## REGRAS APÓS O TRABALHO

- Certifique-se de que a máquina ou o equipamento estejam desligados de forma confiável.
- Certifique-se de limpar e deixar em ordem as máquinas, equipamentos e outros itens sujos.
- Por favor, devolva as ferramentas e equipamentos que você usou para os lugares designados.
- Limpe o local de trabalho conforme planejado e mantenha-o limpo.
- Se houve mudança de turno, certifique-se de nos informar o que for necessário.
- Manter sempre a roupa de trabalho lavada e limpa.
- Manter os sapatos de trabalho limpos e secos.



## **3 PRINCÍPIOS DE PREVENÇÃO DE INTOXICAÇÃO ALIMENTAR**

### **NÃO DEIXAR CONTAMINAR**

Não deixar coisas limpas serem contaminadas com bactérias. Não é difícil cuidar da própria saúde mantendo a limpeza e higiene.

- Dedos, aparelhos usados, e recipientes são necessários manter sempre limpos.
- Manter o local de trabalho limpo em todos os momentos.
- Ficar atento para não trazer bactérias para o interior da fábrica.
- Separar os alimentos aquecidos e não aquecidos para evitar contatos.

### **NÃO AUMENTAR**

As bactérias crescem pela temperatura, umidade, presença de etc. É importante evitar essa proliferação. Mesmo se você congelar ou refrigerar, pode suprimir o crescimento.

- Conservamos os alimentos a uma temperatura adequada.
- Congelar alimentos aquecidos o mais rápido possível.
- Fazer controle de temperatura do freezer e da geladeira com garantia.

### **ELIMINAR**

Eliminar o fungo removendo recentemente é a melhor maneira de prevenir uma intoxicação alimentar.

- Método de esterilização, adquirir conhecimento adequado sobre o tipo de desinfetante e utilizar a esterilização apropriada.
- Esterilização de alimentos com aquecimento é importante ser aplicada com a temperatura e tempo adequado.