

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



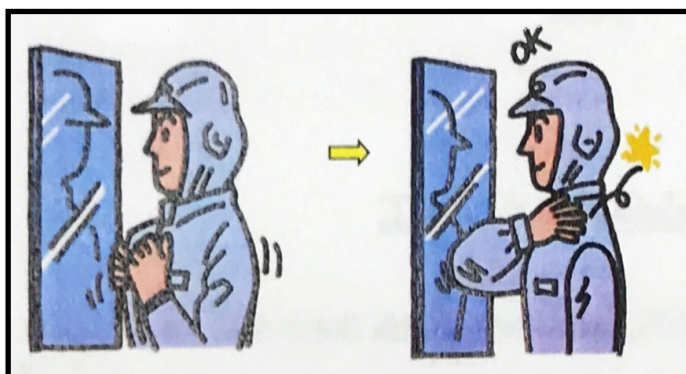
ESCOVE BEM OS CABELOS

COBRIR COM A TOUCA
(ATENÇÃO AOS CANTOS INFERIORES)

VESTIR O BONÉ CORRETAMENTE

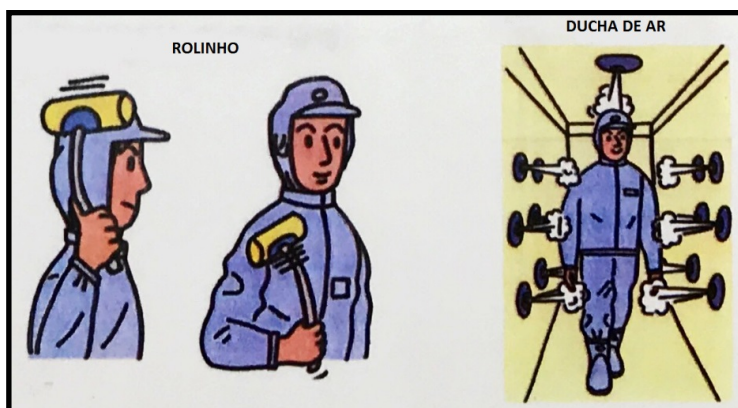
ROUPA DE TRABALHO

CONFIRMAR



REGRA ANTES DE ENTRAR NA FÁBRICA

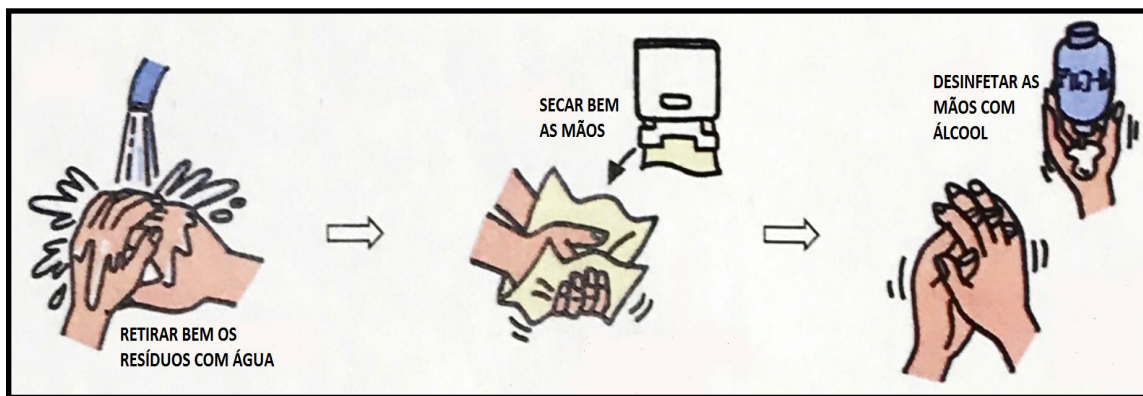
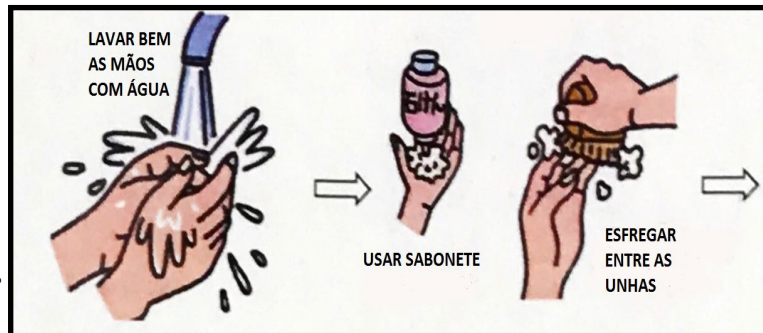
Vamos deixar os cabelos e a poeira com os rolinhos adesivos ou na ducha de ar antes de entrar no trabalho!



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.

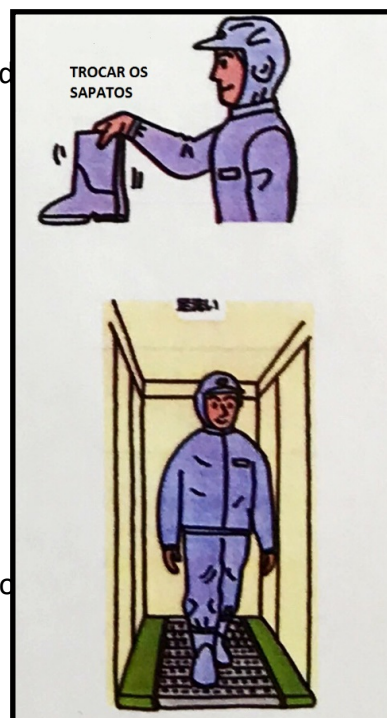


REGRA ANTES DE ENTRAR NA FÁBRICA

- 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 ar etc. É importante evitar essa proliferação. Mesmo se você congelar 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.