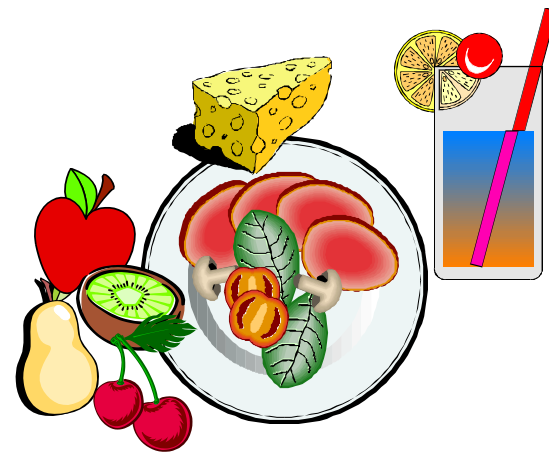


**O BÁSICO DA HIGIENE E
SEGURANÇA DOS ALIMENTOS**

HIGIENE DOS ALIMENTOS

POR QUE É IMPORTANTE?

- Diminui as chances de contaminação dos alimentos;
- Evita as doenças causadas por micróbios e sujeiras em geral;
- Conserva a qualidade dos alimentos;
- Evita o desperdício;
- Preserva a vida.



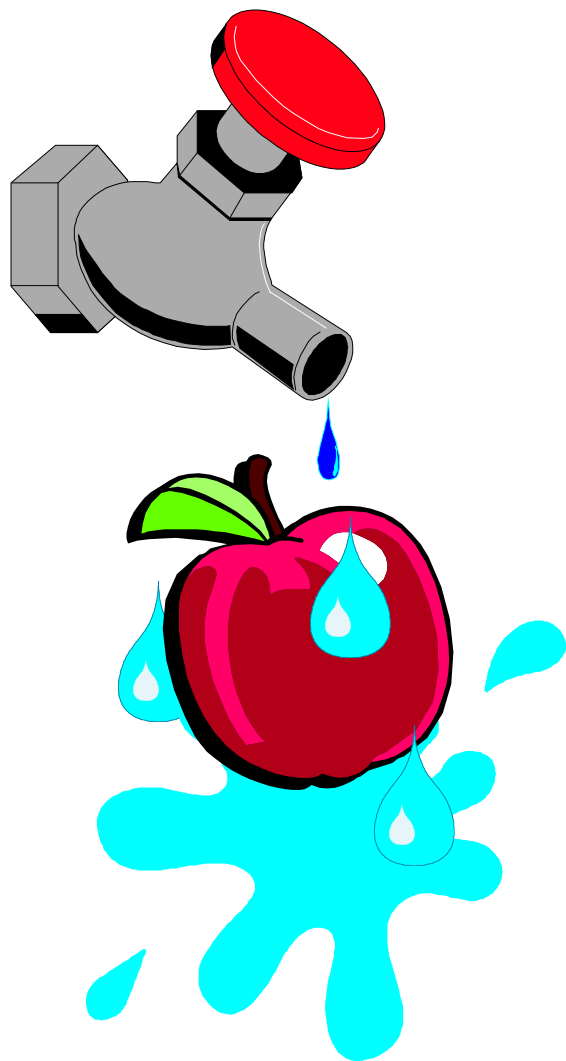
HIGIENE DOS ALIMENTOS

QUAL É A DIFERENÇA?

- **LIMPEZA** é quando retiramos a sujeira que conseguimos ver.
- **HIGIENIZAÇÃO** é quando eliminamos os micróbios, os quais não enxergamos.

HIGIENE DOS ALIMENTOS

O QUE NOS AJUDA A HIGIENIZAR



- **ÁGUA CORRENTE:** leva a sujeira para o ralo. É preciso que o manipulador esfregue o alimento sob a água, para que o atrito auxilie nesta ação.
- **SOLUÇÃO CLORADA:** elimina o micróbio.

INSTRUÇÃO PARA PREPARAR SOLUÇÃO A SER UTILIZADA EM DESINFECÇÃO

- **SOLUÇÃO DE CLORO: 10 LITROS DE ÁGUA ADICIONADOS DE APROXIMADAMENTE 50 g DE CLORO EM PÓ.**

INSTRUÇÃO PARA HIGIENIZAÇÃO

- SELECIONÁ-LOS RETIRANDO AS PARTES ESTRAGADAS OU QUEIMADAS
- LAVÁ-LOS E ESFREGÁ-LOS EM ÁGUA CORRENTE INDIVIDUALMENTE (UM A UM)
- COLOCÁ-LOS DE MOLHO EM SOLUÇÃO CLORADA POR APROXIMADAMENTE 15 MINUTOS.
- ENXAGUAR EM ÁGUA CORRENTE
- SENDO NECESSÁRIO CORTAR, DESCASCAR (MANUAL OU MECÂNICO), RALAR OU PICAR, UTILIZAR LUVA DESCARTÁVEL, OU LUVA DE MALHA DE AÇO QUANDO A UTILIZAÇÃO DE FACAS.

HIGIENIZAÇÃO DE OVOS E FRUTAS SENSÍVEIS

OVOS - DE GALINHA, CODORNA, DE PATA, ETC.

FRUTAS SENSÍVEIS - MORANGO, PÊSSEGO, AMEIXA, CAJU, CAQUI, DAMASCO, FIGO, FRAMBOESA, NECTARINA, NÊSPERA, UVA, ETC.

INSTRUÇÃO PARA HIGIENIZAÇÃO

- SELECIONÁ-LOS RETIRANDO AS PARTES ESTRAGADAS OU QUEIMADAS
- LAVÁ-LOS E ESFREGÁ-LOS EM ÁGUA CORRENTE INDIVIDUALMENTE (UM A UM)
- COLOCÁ-LOS DE MOLHO EM SOLUÇÃO CLORADA POR APROXIMADAMENTE 5 MINUTOS.
- ENXAGUAR EM ÁGUA CORRENTE
- SENDO NECESSÁRIO CORTAR, DESCASCAR (MANUAL OU MECÂNICO), RALAR OU PICAR, UTILIZAR LUVA DESCARTÁVEL, OU LUVA DE MALHA DE AÇO QUANDO A UTILIZAÇÃO DE FACAS.

HIGIENIZAÇÃO DE CEREAIS E LEGUMINOSAS SECAS

EXEMPLOS

ARROZ, LENTILHA, ERVILHA, FEIJÃO, MILHO PARA CANJICA, AMENDOIM, MILHO PARA PIPOCA, ETC.

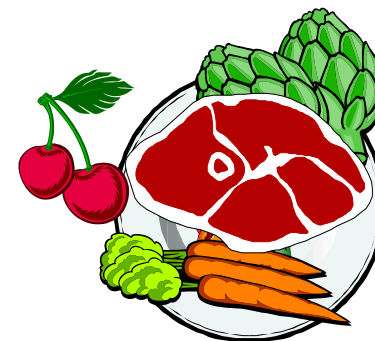
INSTRUÇÃO PARA O PRÉ- PREPARO

- **SELECIONAR OS GRÃOS, DESCARTANDO TODAS AS IMPUREZAS.**
- **OS GRÃOS QUE PODEM SER LAVADOS, LAVAR EM ÁGUA CORRENTE.**
- **OS GRÃOS QUE NECESSITAM FICAR DE MOLHO, DEIXÁ-LOS EM TEMPERATURA AMBIENTE E ESCOAR A ÁGUA QUE O PRODUTO FICOU DE MOLHO. SENDO NECESSÁRIO ADIÇÃO DE ÁGUA PARA A COCÇÃO, COLOCAR NOVA ÁGUA.**

OS ALIMENTOS DURAM PARA SEMPRE?

TODOS OS ALIMENTOS TEM UM TEMPO DE VIDA.

PERECÍVEIS: Tem vida curta (1 à 5 dias em condições adequadas) ex.: Carnes, hortaliças, frutas, etc.



SEMI-PERECÍVEIS: Vida longa, maior que 6 meses. Exemplo.: Latarias, congelados, arroz, etc.



ONDE GUARDAR PARA NÃO ESTRAGAR?

- **FREEZER** - Utilizado para conservar alimentos congelados. Jamais use para recongelar alimentos. Alimentos descongelados precisam ser consumidos no máximo em 5 dias.
- **CÂMARAS/GELADEIRAS** - Utilizadas para resfriar os alimentos perecíveis conservando para consumo imediato. Não esquecer de cobrir.
- **ESTOQUE** - Utilizado para armazenar alimentos semi-perecíveis e não perecíveis. Não deixar embalagens abertas.