

HACCP

(Hazard Analysis Critical Control Points = Análise de Riscos e Controlo de Pontos Críticos)

Algumas regras básicas

Fonte: Portal da Segurança Alimentar

Higiene Pessoal:

- Usar **calçado e vestuário** adequado (*)
- Lavagem frequente das **mãos**, em todas as situações passíveis de por em causa a segurança dos alimentos, nomeadamente:
 - Antes de iniciar o trabalho
 - Antes e depois das refeições
 - Depois de ir ao WC
 - Sempre que saia e volte a entrar na área de trabalho
 - Quando por qualquer razão tocou em zonas do corpo como olhos, boca, ouvidos, nariz, cabelo, etc
- Usar **desinfectante**, com ou após o sabão
- Lavar as mãos com **água** morna
- Utilizar **toalhas** descartáveis
- Manter as **unhas** curtas e bem limpas – recomenda-se a lavagem com escova
- Não usar verniz
- Não usar **jóias** ou adornos, especialmente anéis
- Não **fumar** nem **comer** durante a manipulação de alimentos (se o fizer lavar e desinfectar as mãos depois)
- Proteger devidamente **feridas ou cortes**

Roupa:

- Cómoda, lavável e resistente
- De **Cor** clara
- Usada exclusivamente no trabalho
- Quem manipula alimentos não embalados ou quem entra na zona em que são feitos deve usar **touca** que cubra todo o cabelo.
- Quem usa barba deve usar **máscara**
- Sempre que possível deve usar **luvas**, de preferência descartáveis
- **Calçado** deve ser confortável, antiderrapante, impermeável e fácil de lavar

Equipamento:

- De preferência sem esquinas, ranhuras e espaços mortos
- Feitos de **materiais inertes** (que não absorvam o sejam absorvidos) – razão pela qual não se podem usar equipamentos de madeira
- Lisos e sem poros
- De preferência, **desmontáveis** para facilitar a limpeza

Nota: Esta lista pretende apenas ser uma ajuda, não é exaustiva e apenas chama a atenção para alguns pontos muito básicos. Pode encontrar toda a informação que precisa no Portal do HACCP www.segurancalimentar.com