

Higiene e Segurança Alimentar na Quidgest Software Plant

A higiene e segurança alimentar são aspectos essenciais para garantir a produção, preparação, manipulação e consumo de alimentos seguros e saudáveis.

Objectivo

Garantir que os alimentos sejam produzidos, manipulados, armazenados e consumidos de maneira segura, de modo a prevenir a ocorrência de doenças transmitidas por alimentos, protegendo assim a saúde dos colaboradores.

Âmbito

A higiene e segurança alimentar abrange um conjunto de práticas e medidas destinadas a garantir que os alimentos sejam produzidos, manipulados, armazenados e consumidos de maneira segura e higiénica.

Referências

Este processo responde a Norma 22000_ Sistema de Gestão de Segurança Alimentar

Responsabilidades

Pessoal da Copa

Procedimentos

A higiene e segurança alimentar são fundamentais para garantir a qualidade dos alimentos e prevenir doenças transmitidas por alimentos. Abaixo segue os procedimentos:

1. Higiene Pessoal

- Lavar as mãos regularmente com água e sabão antes de ter contacto com alimentos, após usar a casa de banho, tossir ou espirrar, tocar em dinheiro ou em superfícies contaminadas;
- Usar roupas limpas, aventais, toucas e luvas apropriadas para evitar a contaminação de alimentos;
- Evitar tocar rosto, cabelo ou qualquer parte do corpo enquanto estiver em contacto com alimentos.

2. Armazenamento de alimentos

- Manter os alimentos refrigerados à temperatura adequada para evitar a proliferação de bactérias;
- Manter alimentos crus separados de alimentos prontos para o consumo;
- Garantir que os alimentos mais antigos sejam usados primeiro;
- Respeitar a data de validade dos produtos.

3. Preparação dos alimentos

- Assegurar que os alimentos sejam cozidos completamente para eliminar bactérias e outros microrganismos;
- Evitar a contaminação cruzada, limpando utensílios e superfícies após o contacto com alimentos cruz.

4. Limpeza e desinfecção

- Manter todas as superfícies de trabalho limpas, incluindo bancadas, utensílios e equipamentos;
- Utilizar produtos de limpeza adequados para desinfectar superfícies e equipamentos regularmente.

5. Controlo de pragas

- Manter o ambiente livre de pragas, como insectos e roedores.

A implementação rigorosa desses procedimentos é fundamental para garantir a segurança alimentar e prevenir doenças transmitidas por alimentos.