



_____, ____/____/____

INTEGRAÇÃO – REGRAS DA QUALIDADE

Prezado Funcionário, _____

Comunico que para garantir a qualidade dos produtos fabricados e manipulados pela empresa

é necessário seguir as regras da qualidade descritas abaixo conforme exigido por lei “Resolução RDC 216 - 15/09/04 e Portaria CVS 5 – 09/04/13”.

O manipulador (ser humano) é um dos principais transmissores de contaminação para os alimentos, principalmente as contaminações físicas (fios de cabelo, adornos, pregos) e biológicas (microrganismos).

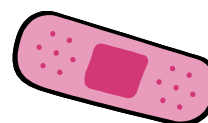
REGRAS A SEREM SEGUIDAS OBRIGATORIAMENTE NA MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS.

- Verificar e controlar as datas dos vencimentos das mercadorias e alimentos do setor de trabalho. Seguir o sistema PVPS – Primeiro que vence primeiro que sai. A falta do controle das validades antecipadamente poderá acarretará punições internas, pelo não cumprimento das regras.
- Não comer, beber ou degustar alimentos em áreas de manipulação de alimentos. Comer no local adequado e nos horários acordados.
- Não utilizar adornos (brinco, colar, aliança, relógio, percing e, anel, etc.) e maquiagem nas áreas de manipulação de alimentos da empresa;
- Não é permitido manter nas áreas de manipulação e no bolso do uniforme telefone celular, carteira e rádio;
- Usar o uniforme entregue completo, limpo, conservado, passado, somente na empresa. Fazer a troca diariamente. Não proteger o uniforme com sacos plásticos e panos.
- Não é permitido carregar no uniforme: batons, escovinhas, cigarros, isqueiros, relógios e/ou outros objetos;
- Usar sapato totalmente fechado e limpo diariamente;

Elaborado por: Lúcia Silva Cunha	Data: 27/03/19	Revisão: 00	Página: 1 de 2
Revisado por: Nutri Mi Alimentos	Nº. F024/GQ	Arquivo: INTEGRAÇÃO – REGRAS DA QUALIDADE NUTRIBEM	



- Proteger o cabelo 100% com touca ou rede;
- Não apoiar em local contaminado como o chão do banheiro ou sobre papelão;
- Manter as roupas e sapatos organizados e guardados nos armários. Não armazenar alimentos nos armários;
- Não fumar no horário de trabalho;
- Não é permitido utilizar panos de algodão nas áreas de manipulação. Utilizar toalha descartável.
- Os ferimentos devem ser protegidos com curativos à prova d'água e isolados com luva.
- Manter a **higiene adequada das mãos**. O funcionário deve lavar as mãos com sabonete anti-séptico sempre que: Chegar ao trabalho; Utilizar sanitário; Tossir, espirrar ou assoar o nariz; Usar esfregões, panos ou materiais de limpeza; Recolher lixo e outros resíduos; Tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos; Tocar em alimentos não higienizados ou crus; Pegar em dinheiro; Houver interrupção do serviço; Iniciar um novo serviço; Tocar em utensílios higienizados; Colocar luvas.
- Não será permitida antes e durante o trabalho a prática de bebida alcoólica.
- Seguir a escala de higiene e limpeza do setor que irá trabalhar;
- Não manter papelão, madeira e vidro nas áreas de manipulação;
- Não utilizar produtos de limpeza domésticos, sabão em pedra, utensílios de madeira e lã e palha de aço.
- Não apoiar ou armazenar alimentos e/ou utensílios no chão. Utilizar estrados ou pallets.
- Manter a área de trabalho sempre limpa e organizada.



Contamos com o seu apoio para seguir as regras da Qualidade durante a jornada de trabalho nesta empresa.

Nome do cliente
Nome do estabelecimento

Elaborado por: Lígia Silva Cunha	Data: 27/03/19	Revisão: 00	Página: 2 de 2
Revisado por: Nutri Mi Alimentos	Nº. F024/GQ	Arquivo: INTEGRAÇÃO – REGRAS DA QUALIDADE NUTRIBEM	