

Instruções Higiénicas

1. Colheita e preparativos

- Proteger o produto colhido da exposição directa aos raios solares e ao vento
- Utilizar unicamente caixas e material de empacotamento limpos
- Tratar os produtos com cuidado
- Separar os produtos danificados
- Separar objectos estranhos dos produtos
- Evitar o contacto directo do produto pronto para o mercado com a terra/chão
- Limpar os instrumentos e equipamentos da colheita e os aparelhos de transporte

2. Limpeza pessoal

- Lavar sempre as mãos depois de utilizar o WC
- Nas áreas de produção e de armazenagem não é permitido fumar, comer nem beber
- Evitar tossir e espirrar para os alimentos
- Tratar ferimentos imediatamente
- Trazer as unhas sempre cortadas e limpas ou usar luvas
- Usar roupa adequada e limpa ao lidar com frutas, verduras e batatas prontas para o mercado

3. Saúde dos empregados

- Em caso de enfermidades tais como gripe, má disposição, vômitos e diarreia, informar o encarregado da fábrica
- Participar feridas infeccionadas, infecções da pele ou úlceras e abscessos ao encarregado da fábrica
- Consultar o médico em casos de urgência

4. Limpeza das instalações, máquinas e aparelhos

- Passos a dar na limpeza:
 - Remover todos os restos dos produtos
 - Lavar prévia e cuidadosamente com água
 - Efectuar a limpeza principal com detergente, eventualmente
 - Enxaguar cuidadosamente com água abundante
- Evitar deixar poças de água no fim da limpeza
- Lavar os materiais e aparelhos de limpeza tais como panos e escovas, por exemplo, sempre que forem utilizados e substituí-los em intervalos regulares

5. Retiro de estilhaços de vidro e de plástico duro

- Evacuar devidamente alimentos contaminados por estilhaços.
- Limpar as instalações, caixas, e materiais de empacotamento contaminadas.

6. Animais domésticos e parasitas

- É proibida a entrada de animais domésticos em áreas com alimentos abertos ou desprotegidos.
- Suspeitando-se de parasitas nos produtos, informar imediatamente o encarregado da fábrica.

7. Evacuação do lixo

- Separar o lixo, logo que este apareça, de acordo ao tipo e colocá-lo no balde previsto para a sua evacuação
- Esvaziar diariamente os baldes do lixo
- Não guardar resíduos dos alimentos nem outro lixo qualquer, que não têm nada a ver com a produção, no armazém nem nas áreas de produção e de venda