

ações direcionadas geram resultados: Segurança dos alimentos também é responsabilidade do consumidor

Bárbara Oliveira Torres, Isabella Ester Pires Ribeiro, Júlia Silva Santuzzi, Thales Gael de Rodrigues, Vitória Eduarda Evangelista

Estudos apontam que a maioria das Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) ocorre nas residências por falhas no preparo e/ou conservação.

46,9%
RESIDÊNCIAS

20,1%
RESTAURANTES

17,2%
ESCOLAS

15,7%
OUTROS



LIMPEZA



LAVAR AS MÃOS E OS UTENSÍLIOS ANTES DE MANIPULAR OS ALIMENTOS

HIGIENIZE FRUTAS, LEGUMES E HORTALIÇAS COM ÁGUA SANITÁRIA EM CONCENTRAÇÃO ADEQUADA

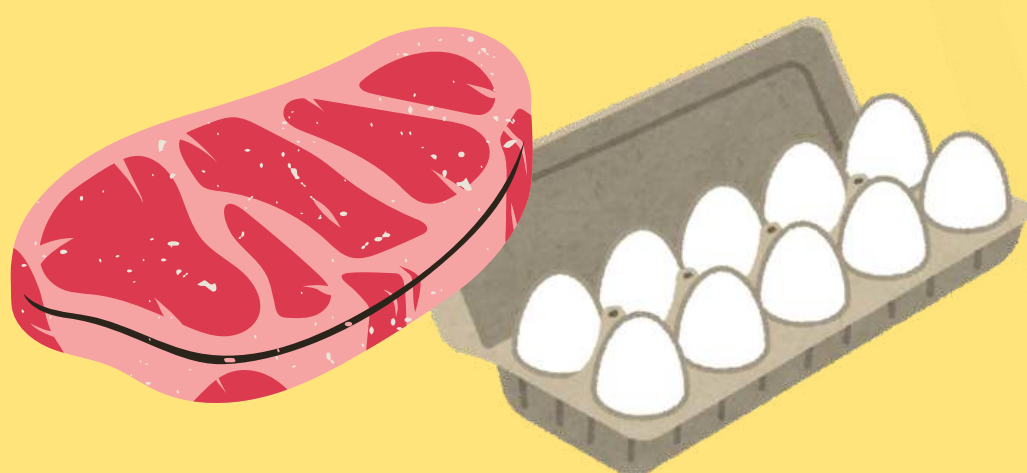


LAVAR AS TÁBUAS APÓS O USO E SUBSTITUIR AS QUE POSSUAM RANHURAS

MANTER A COZINHA LIMPA E ORGANIZADA ANTES DE COZINHAR



MANIPULAÇÃO



CARNES E OVOS NÃO DEVEM SER LAVADOS

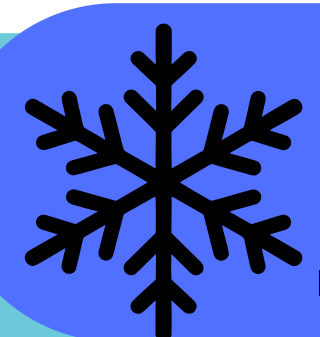


LEITURA DE RÓTULOS E VALIDADE DOS ALIMENTOS FECHADOS E ABERTOS

ESCOLHA DE ALIMENTOS FRESCOS

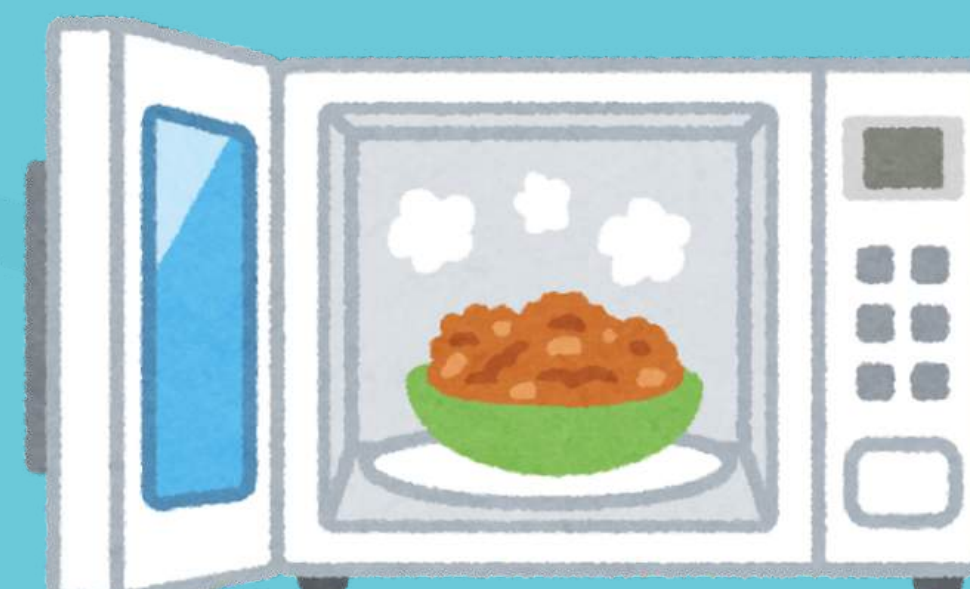


VERIFICAR O ACONDICIONAMENTO DO ALIMENTO E DANOS NA EMBALAGEM



REFRIGERAÇÃO

OVOS DEVEM SER GUARDADOS DENTRO DA GELADEIRA



CARNES DEVEM SER DESCONGELADAS NA GELADEIRA OU EM MICRO-ONDAS, NUNCA EM TEMPERATURA AMBIENTE

CARNES CRUAS FICAM ENTRE 0°C E 4°C, EM RECIPIENTES FECHADOS, SEPARADAS DE ALIMENTOS COZIDOS E PRONTOS PARA CONSUMO

