

Controlo Rigoroso da Qualidade da Carne e Garantir uma Boa Gestão da Higiene

- ▶ Diferentes tipos e partes de carne devem ser manuseados separadamente para evitar a contaminação cruzada
- ▶ Prestar atenção ao controlo de temperatura nas áreas de trabalho e nos equipamentos e instalações de armazenamento para retardar a proliferação bacteriana
- ▶ Observar uma boa higiene pessoal e ambiental para garantir a segurança alimentar



Adoptar as seguintes práticas de higiene

1 Manusear sempre separadamente os diferentes tipos e partes de carne

- ▶ Utilizar talheres diferentes e tábuas de corte próprias para o corte de diversos tipos de carne, ossos e vísceras
- ▶ Manusear separadamente os diferentes tipos de carne
- ▶ Limpar regularmente facas, tábuas de cortar, fatiadores de carne e outros utensílios ou equipamentos usados para manusear a carne

2 Prestar atenção ao controlo de temperatura nas áreas de trabalho e nos equipamentos e instalações de armazenamento

- ▶ Manusear a carne numa área de manipulação de carne mantida a 18°C ou menos
- ▶ Prestar atenção ao controlo de temperatura dos equipamentos durante a exposição e venda da carne
 - ▶ Armazenar a carne fresca e a carne refrigerada entre 0°C e 4°C
 - ▶ Armazenar a carne congelada a -18°C ou abaixo

3 Observar uma boa higiene pessoal e ambiental

- ▶ Lavar as mãos correctamente antes e depois de manusear a carne
- ▶ Cobrir adequadamente cortes ou feridas abertas com um penso rápido à prova de água
- ▶ Após manusear da carne, limpar e desinfectar profundamente todas as superfícies de trabalho, utensílios e equipamentos
- ▶ Verificar regularmente o estado dos talheres e do equipamento de corte de carne e mantê-los em bom estado. Substituir de imediato os rachados, partidos ou com outros danos

