





# CUIDADOS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS



Produtos em feiras e comércios devem ser dispostos em bancas com toldos para proteção contra sol e chuva.

Use toucas e evite tocar diretamente nos alimentos; utilize luvas ou utensílios apropriados.




Mantenha equipamentos, bancas e arredores limpos para prevenir acúmulo de lixo e reduzir presença de microrganismos.



Acondicione o lixo em lixeiras sem contato manual, mantendo-as fechadas e afastadas dos produtos.

Lave facas e utensílios cortantes após cada uso; certifique-se de que não apresentem oxidação ou cabos de madeira.



Evite manusear dinheiro e alimentos simultaneamente; higienize as mãos frequentemente com álcool gel.



**ACESSE NOSSA CARTILHA  
COMPLETA DE ORIENTAÇÕES!**