

Contaminação Cruzada

Além dos devidos cuidados de armazenamento e refrigeração com os alimentos, outros fatores devem ser observados e tratados com cuidado para evitar o contato desses alimentos com utensílios ou mãos não higienizadas. Atenção aos pontos abaixo.

Fique atento!

CERTO:

- ✓ Mantenha carne e vegetais crus longe dos alimentos cozidos.
- ✓ Mantenha os alimentos preparados acima dos crus no refrigerador.
- ✓ Armazene os alimentos cobertos e protegidos.
- ✓ Use roupas limpas na cozinha.

ERRADO:

- ✗ Cortar carne crua e cozida na mesma tábua ou superfície.
- ✗ Manusear alimentos crus e cozinhá-los sem antes lavar as mãos.
- ✗ Manusear dinheiro com luvas que manipulam os alimentos.
- ✗ Armazenar alimentos descobertos no freezer ou refrigerador.