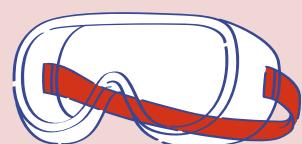
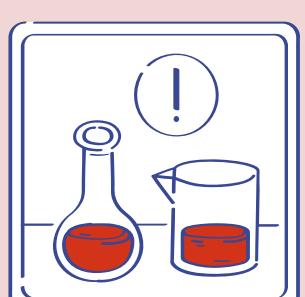


REGRAS PARA O COMÉRCIO VAREJISTA DE CARNES



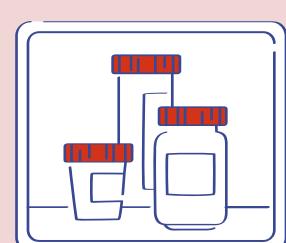
Uso obrigatório dos equipamentos de proteção (touca, sapato de proteção, aventais ou jalecos e luvas de malha de aço).



Os procedimentos e os produtos de higienização deverão garantir a não contaminação dos alimentos.



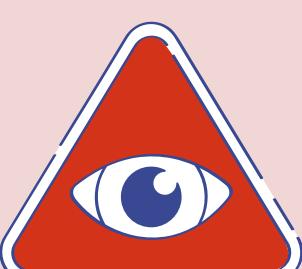
Os refeitórios devem estar completamente separados das áreas de manipulação de alimentos.



Os produtos deverão ser devidamente identificados e armazenados em local separado destinado para este fim.



Os produtos de uso profissional deverão ser acompanhados de fichas técnicas e dados de segurança.



Os equipamentos de refrigeração devem possuir termômetro em condições de fácil visualização.



Os produtos utilizados na higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios deverão estar regularizados na ANVISA.



As lixeiras devem ter dimensões compatíveis com o volume estocado, com tampa e acionamento sem contato manual.



Um produto descongelado NÃO pode ser recongelado.



As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base e durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e maquiagem.