



## REGRAS DE HIGIENE E SEGURANÇA NA COZINHA



Lavar muito bem as mãos antes de iniciar as atividades de culinária e lavar frequentemente durante todo o processo



Usar avental e apanhar o cabelo se comprido



Limpar as bancadas antes de iniciar a preparação e antes da confeção dos alimentos



Evitar utilizar a mesma faca, garfo ou colher para alimentos diferentes



Não misturar alimentos crus e cozinhados durante a preparação dos alimentos



Lavar bem os vegetais e a fruta antes de utilizar