

**1. Colheita e preparativos**

- Proteger o produto colhido da exposição directa aos raios solares e ao vento
- Utilizar unicamente caixas e material de empacotamento limpos
- Tratar os produtos com cuidado e separar os produtos danificados
- Evitar poluição no campo (por animais selvagens, cães etc.), remover / não colher produtos afetados
- Retirar objectos estranhos dos produtos
- Evitar o contacto directo do produto pronto para o mercado com a terra/chão
- Limpar os instrumentos e equipamentos da colheita e os aparelhos de transporte
- Evitar sujar os produtos durante o transporte e armazenamento.
- tomar atenção com as especificidades das temperaturas relativas ao produto

**2. Higiene pessoal**

- Lavar sempre as mãos antes de começar o trabalho e depois das pausas
- Nas áreas de produção e de armazenagem não é permitido fumar, comer e nem beber
- Evitar tossir e espirrar sobre os produtos alimentares
- Trazer as unhas sempre cortadas e limpas ou usar luvas
- Usar roupa adequada e limpa ao lidar com frutas, verduras e batatas prontas para o mercado

**3. Saúde dos empregados**

- Em caso de enfermidades tais como gripe, má disposição, vômitos e diarreia, informar o encarregado da empresa
- Participar feridas infeccionadas, infecções da pele ou úlceras e abcessos ao encarregado da empresa
- Consultar o médico em casos de urgência
- Apos o uso de Insecticida nas culturas entre somente apos o produto secar nas plantas. Dados especiais sobre a espera de entrada, seguir conforme a etiqueta do produto.

**4. Limpeza das instalações, máquinas e aparelhos**

- Passos a dar na limpeza:
  - Remover todos os restos dos produtos
  - Lavar prévia e cuidadosamente com água
  - Efectuar a limpeza principal com detergente, eventualmente
  - Enxaguar cuidadosamente com água abundante
- Evitar deixar poças de água no fim da limpeza
- Produtos de Limpeza e Engraxamento devem ser guardados separadamente, se necessario usar produtos liberados e apropriados para o setor alimentar.

**5. Retiro de estilhaços/cacos de vidro e de plástico duro**

- Eliminar devidamente alimentos contaminados por estilhaços/cacos.
- Não fazer colheita em campo com estilhaços/cacos (ex: Estufas)
- Limpar as instalações, caixas, e materiais de empacotamento contaminadas.

**6. Animais domésticos e parasitas**

- É proibida a entrada de animais domésticos em áreas com alimentos abertos ou desprotegidos.
- Suspeitando-se de parasites nos produtos, informar imediatamente o encarregado da empresa.

**7. Remoção do lixo**

- Separar o lixo, logo que este apareça, de acordo ao tipo e colocá-lo no balde previsto para a sua remoção
- Esvaziar diariamente os baldes do lixo
- Não guardar resíduos dos alimentos nem outro lixo qualquer, que não têm nada a ver com a produção, no armazém nem nas áreas de produção e de venda.

**8. Evitar sabotagem / vandalismo**

- Pessoas sem autorização e acontecimentos estranhos avisar o encarregado da empresa