

Lave as Mãos

COMO



QUANDO

Lave as suas mãos antes de preparar a comida ou sempre que necessário.

Lave sempre que você:

- ▶ usar o banheiro
- ▶ tocar carne crua, frango, peixe ou ovos ou outros alimentos de origem animal
- ▶ interromper o trabalho com os alimentos (como ao atender o telefone, abrir a porta ou gavetas)
- ▶ fumar
- ▶ tocar pratos sujos, utensílios ou equipamentos
- ▶ tirar o lixo
- ▶ tocar o nariz, boca ou qualquer outra parte do seu corpo
- ▶ espirrar ou tossir
- ▶ trocar fraldas
- ▶ tocar em animais

Use sabão para esfregar suas mãos.

Use um pano limpo ou toalha de papel para secar suas mãos.

Desevolvido pelo Programa de Extensão em Educação em Nutrição da UMass com o apoio da U.S. Food & Drug Administration em cooperação com o MA Partnership for Food Safety Education United States Department of Agriculture Cooperating. Extensão da UMass provê oportunidades iguais em programas e emprego.



UMASS
EXTENSION