

Empregados Precisam Lavar 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 alimentos potencialmente perigosos
- ▶ interromper o trabalho com os alimentos (como ao atender o telefone, abrir a porta ou gavetas)
- ▶ comer, fumar ou mascar chicletes
- ▶ tocar pratos sujos, utensílios ou equipamentos
- ▶ tirar o lixo
- ▶ tocar o nariz, boca ou qualquer outra parte do seu corpo
- ▶ espirrar ou tossir

Não toque comidas prontas diretamente com as suas mãos.

Use luvas, pegador de salada, papel de seda ou outro utensílio de servir.

Remova toda bijuteria, esmalte ou unha postiça a menos que você use luvas.

Use Luvas

quando você tiver um corte ou uma ferida na sua mão
quando você não puder remover sua bijuteria

Se você usar luvas:

- ▶ laves suas mãos antes de colocar luvas novas

Troque-as:

- ▶ tão frequente quanto você lava suas mãos
- ▶ quando elas furam ou se sujam

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.

