

HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS - FREQUÊNCIA OBRIGATÓRIA



- Quando chegar ao trabalho;
- Depois de utilizar os sanitários;
- Depois de tossir, espirrar ou assoar o nariz;
- Depois de usar esfregões, panos e materiais de limpeza;
- Depois de recolher o lixo e outros resíduos;
- Depois de tocar em sacarias, caixas, garrafas e alimentos não higienizados ou crus;
- Depois de pegar em dinheiro ou tocar nos sapatos;
- Depois de qualquer interrupção do serviço, especialmente entre alimentos crus e cozidos;
- Antes de manipular alimentos;
- Antes de iniciar um novo serviço;
- Antes de tocar em utensílios higienizados;
- Antes de tocar em alimentos já preparados;
- Antes e após o uso de luvas;
- Toda vez que mudar de atividade;
- Cada vez que as mãos estiverem sujas.

HIGIENE CORRETA DAS MÃOS

Tire joias,
relógios e
pulseiras. Use
água e sabão, ou
álcool gel e siga
as etapas:



Em caso de
torneira manual,
feche-a usando o
mesmo papel com
que secou as
mãos.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002.** Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br>;

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.** Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Atualizada pela RDC nº 52, de 29 de setembro de 2014. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br>;

_____. Ministério da Saúde. **Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013.** Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção. Disponível em: www.cvs.saude.sp.gov.br.