



**Higienização correta
das mãos e sua
importância para
a segurança
dos alimentos**

abrasel



INTRODUÇÃO

A higienização das mãos é um dos principais cuidados na prevenção de contaminações alimentares. Mãos mal higienizadas podem transferir microrganismos para os alimentos, colocando em risco a saúde dos consumidores.

Por isso, seguir corretamente o procedimento de higienização de mãos é essencial para produzir alimentos seguros.



QUANDO HIGIENIZAR AS MÃOS?

- Antes de iniciar qualquer atividade de manipulação de alimentos
- Antes de colocar luvas descartáveis
- Antes e depois de manipular alimentos crus e prontos para o consumo
- Depois de usar o banheiro
- Depois de tocar em superfícies contaminadas, como celulares, dinheiro e lixo
- Depois de tossir, espirrar ou assoar o nariz

5



Passo a passo para a higienização correta das mãos



Molhe as mãos

- Utilize água corrente



Aplique sabão bactericida

- Utilize uma quantidade suficiente para cobrir toda a superfície das mãos.



Esfregue bem as mãos por pelo menos 20 segundos

- Esfregue as palmas das mãos uma contra a outra.
- Esfregue entre os dedos, incluindo o espaço entre eles.
- Esfregue o dorso das mãos e os punhos.
- Esfregue os polegares, girando a outra mão ao redor deles.

- Esfregue as pontas dos dedos e as unhas contra a palma da mão oposta.
- Esfregue os antebraços



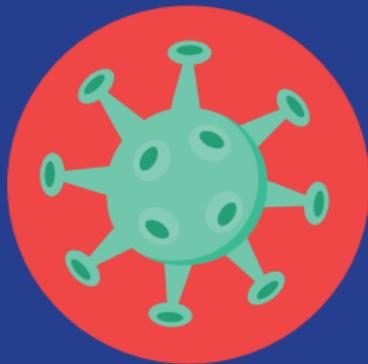
Enxágue bem as mãos e antebraços

- Remova completamente o sabão com água corrente.



Seque as mãos e antebraços com papel toalha descartável

- Seque com papel toalha descartável
- Use o mesmo papel toalha para fechar a torneira, caso não seja automática.



Por que a higienização das mãos é importante para a segurança dos alimentos?

- **Evita doenças transmitidas por alimentos (DTA):** A correta higienização das mãos reduz a presença de bactérias que são as principais causadoras de intoxicações alimentares.
- **Evita contaminação cruzada:** Manipuladores que não lavam as mãos corretamente podem transferir microrganismos de alimentos crus para alimentos prontos para consumo, aumentando os riscos de contaminação.

Boas práticas

- **Mantém a confiança do consumidor:** Empresas que prezam pela segurança dos alimentos garantem a satisfação e confiança dos clientes, evitando problemas legais e sanitários.
- **Cumpre normas sanitárias:** A correta higienização das mãos é uma exigência da Vigilância Sanitária e de boas práticas de manipulação de alimentos.



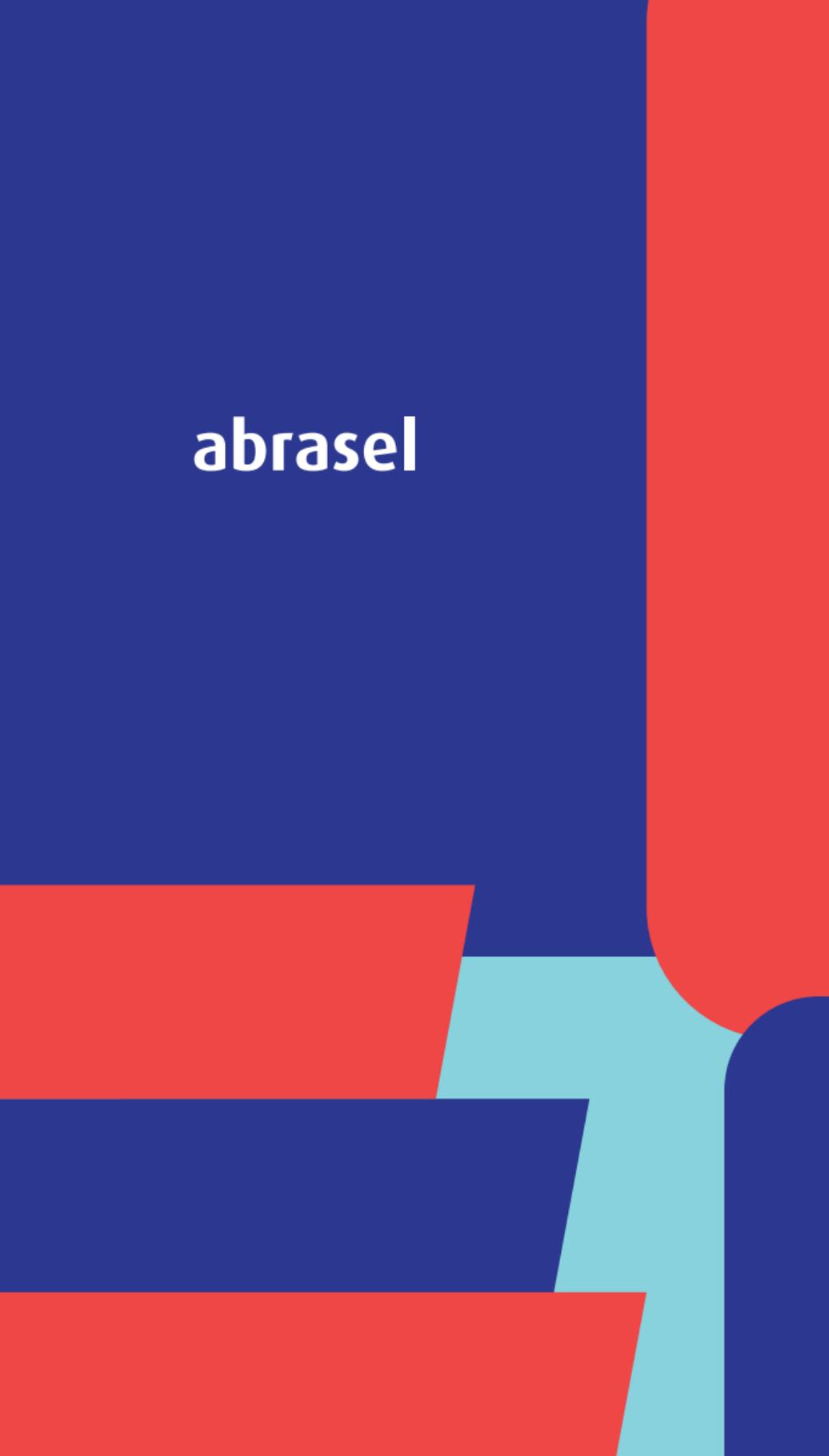


Conclusão

A higienização correta das mãos é um dos pilares fundamentais da segurança dos alimentos.

Seguir esse protocolo não apenas protege os alimentos, mas também a saúde de todos os consumidores. Adote essa prática diariamente e garanta um ambiente mais seguro e saudável!

abrasel

The background features a dark blue field on the left and top. On the right, a large red shape with rounded corners is present. At the bottom, there are several overlapping geometric shapes: a red trapezoid on the left, a dark blue trapezoid in the middle, and another red trapezoid on the right. A light cyan shape is positioned in the lower right, partially overlapping the dark blue and red shapes.