

HIGIENIZAÇÃO DE MÃOS

COMO FAZER A HIGIENE CORRETA DAS MÃOS?

- Umedeça as mãos e os antebraços com água;
- Passe sabão líquido bactericida e esfregue durante 15 a 20 segundos;
- Enxágue bem as mãos;
- Seque as mãos e os antebraços com papel-toalha;
- Passe álcool 70%;
- Deixe secar as mãos naturalmente.

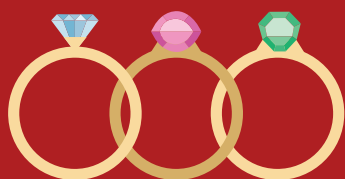
QUANDO SE DEVE LAVAR AS MÃOS?

- Ao chegar ao trabalho e entrar no setor;
- Ao iniciar um novo serviço ou trocar de atividade;
- Depois de utilizar o sanitário, coçar alguma parte do corpo, tossir, espirrar ou assoar o nariz;
- Depois de usar panos ou materiais de limpeza;
- Depois de recolher lixo ou outros resíduos;
- Sempre que tocar em sacarias, caixas, garrafas etc.

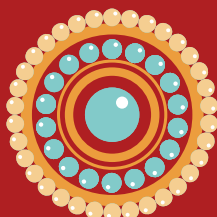
abrase14(anos)

acesse: abrase1.com.br

MANIPULADOR DE ALIMENTOS, É PROIBIDO USAR:



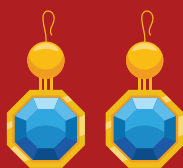
ANÉIS



PINS E BROCHES



AMULETOS



BRINCOS



COLARES E CORRENTES



PULSEIRAS



**UNHAS E CÍLIOS
POSTIÇOS**



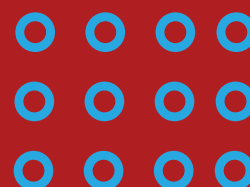
RELÓGIOS



FITINHAS

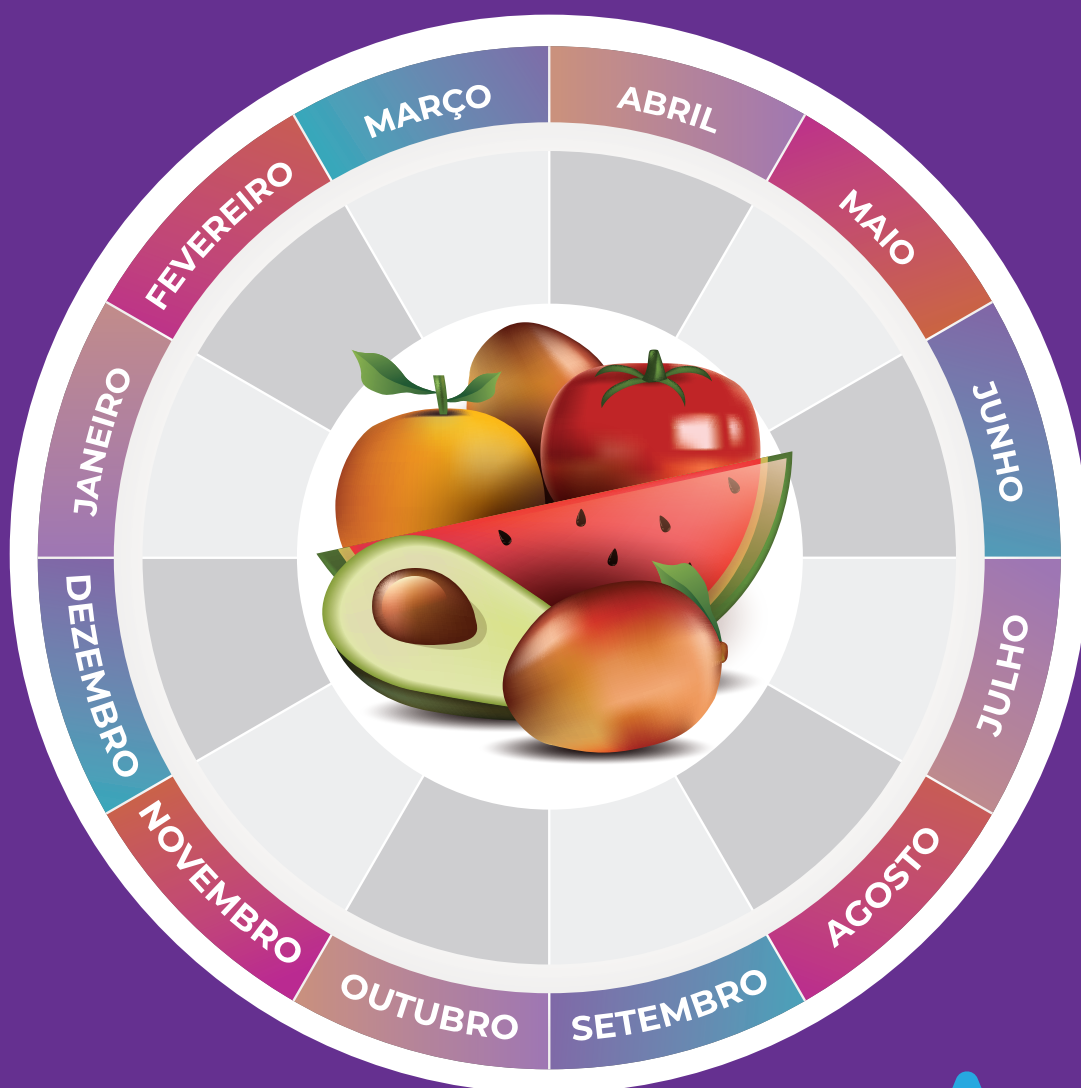
abrase40anos

acesse: abrase.com.br



Observar o prazo de validade dos alimentos e realizar o PVPS

(Primeiro que Vence, Primeiro que Sai)



abrase140anos

acesse: abrase1.com.br

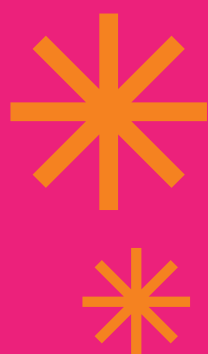
Acondicionar corretamente e etiquetar os alimentos com:

**NOME DO PRODUTO,
DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE**

Nome do produto

Fab.: 1º/02/26

Val.: 15/06/26



abrase40**anos**

acesse: abrase.com.br



**Não é permitido o
trânsito de pessoas
sem uniforme na
área de manipulação.**



abraseL4(anos)

acesse: abraseL.com.br



LEMBRE-SE:

**MANIPULADOR,
VOCÊ É RESPONSÁVEL PELA
SEGURANÇA DOS ALIMENTOS.**



abrase14(anos)

acesse: abrase1.com.br

