

LAVE Suas Mãos!

Se você lida com comida, você **deve** lavar as mãos com frequência!

Lavar as mãos é a melhor maneira de evitar a propagação da infecção.

Porquê?

- Suas mãos podem parecer limpas, mas elas têm germes
- Lavagem das mãos ajuda a evitar que você e seus clientes fiquem doentes
- **É a Lei!**

Use luvas novas!

- Toda vez que você lave as mãos
- Quando uma luva rasga ou suja



Quando?

- Ao chegar ao trabalho
- Depois de usar o banheiro
- Depois de fumar
- Depois de espirrar
- Depois de tocar seu cabelo, rosto ou roupas
- Depois de comer ou beber
- Depois de tirar ou antes de pôr um novo par de luvas
- Antes de manejar alimentos, especialmente alimentos prontos para comer, como saladas e sanduíches
- Depois de manusear lixo
- Depois de manejar equipamentos sujos, pratos ou utensílios
- Depois de tocar carnes cruas, aves ou peixes
- Sempre que você muda de tarefa (vá de uma coisa para outra)

Como?



1

Molhe suas mãos com água morna corrente

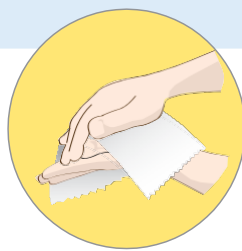
Fazer Espuma com sabão



2

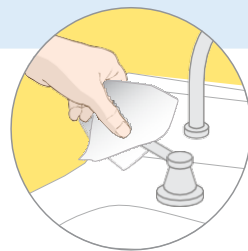
Esfregue entre os dedos, nas palmas das mãos, e embaixo das unhas

Lave pelo menos 10-15 segundos, o tempo que demora para cantar "Feliz Aniversário"



3

Secar as mãos com toalhas de papel de uso único ou secador de mãos elétrico



4

Use uma toalha de papel para fechar a torneira

