

HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS



ADOTE ESSE HÁBITO

HIGIENIZAR AS MÃOS PROTEGE A SAÚDE

Em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), as mãos dos manipuladores de alimentos transformam gêneros alimentícios em refeições saborosas e saudáveis.

Para isso acontecer, quem manipula alimentos deve ter cuidado com a higiene pessoal para não transmitir contaminantes.

Os contaminantes podem ser físicos, químicos ou biológicos. Muitas vezes **NÃO CONSEGUIMOS VER SE AS MÃOS ESTÃO CONTAMINADAS.**



Um descuido com a higienização das mãos

PERIGO



Contato direto com **ALIMENTOS**



Contato com **UTENSÍLIOS** usados no preparo, distribuição e consumo das refeições



Deve-se ter **CUIDADO MÁXIMO** na manipulação de **ALIMENTOS** que já estejam **PRONTOS PARA O CONSUMO**.

HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS



HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS é uma ação simples para prevenir a contaminação dos alimentos.








O grande segredo é esfregar bem todas as partes das mãos, dedos, punhos, unhas e antebraço.

A higienização simples das mãos, com água e sabonete líquido comum, remove a sujidade, resíduos de produtos químicos e um grande número de micro-organismos. Em algumas ocasiões devemos aplicar álcool 70° após a lavagem com água e sabão.




QUANDO DEVEMOS HIGIENIZAR AS MÃOS



HIGIENIZAÇÃO SIMPLES - Com água e sabão

-  Ao iniciar as atividades na UAN.
-  Ao trocar de atividades dentro da UAN.
-  Após manipular cascas de hortifruti, aparas de carnes.
-  Após descartar resíduos no coletor.
-  Antes de manipular alimentos prontos para o consumo.
-  Antes de iniciar a distribuição das refeições e durante a tarefa, se necessário.
-  Após manipular objetos que não fazem parte do ambiente da UAN.

APLICAR ÁLCOOL 70°

-  Ao chegar da rua para o trabalho.
 -  Após utilizar o banheiro.
 -  Após tossir, espirrar.
- ✓ Aplicar o álcool nas mãos que foram higienizadas, depois de secá-las com o papel toalha.
- ✓ Depois de aplicar o álcool, deixar as mãos secarem naturalmente.

HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS



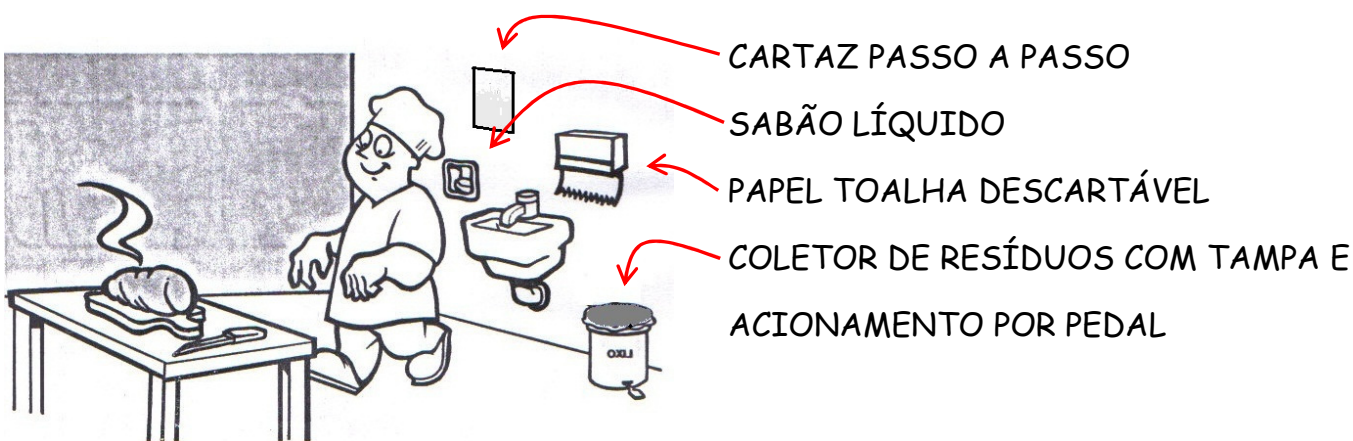
A higienização das mãos leva em média 45 segundos, mas o mais importante é seguir o **PASSO a PASSO** do procedimento operacional (POP), certificando-se que **TODAS AS PARTES DAS MÃOS FORAM ADEQUADAMENTE HIGIENIZADAS**.



- Áreas frequentemente esquecidas durante a lavagem das mãos
- Áreas pouco esquecidas durante a lavagem das mãos
- Áreas não esquecidas durante a lavagem das mãos

O **PASSO A PASSO** para a higienização adequada das mãos deve estar **SEMPRE VISÍVEL**, de preferência no local onde as mãos serão higienizadas.

O LOCAL ONDE AS MÃOS SERÃO HIGIENIZADAS DEVE TER:



IMPORTANTE

Caso os reservatórios, utilizados para o sabão líquido e papel toalha descartável, sejam reutilizáveis, devem ser limpos antes de serem recarregados.

OUTRO CUIDADO IMPORTANTE É GARANTIR QUE A ÁGUA DISPONÍVEL NAS TORNEIRAS SEJA POTÁVEL.



HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS

Passo a Passo

O INAD elaborou CARTAZES, com o **PASSO A PASSO** para a higienização adequada das mãos, que estão **DISPONÍVEIS** no **BLOG**:

<http://inad-smsdc.blogspot.com.br/>

INÍCIO CONTATO DÊ SUA OPINIÃO LINKS ÚTEIS



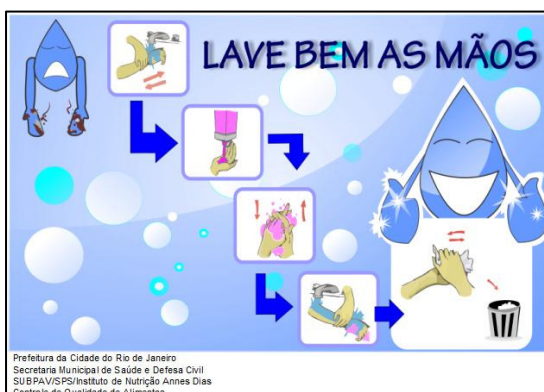
INAD ALIMENTAÇÃO ESCOLAR ATENÇÃO NUTRICIONAL PUBLICAÇÕES VIVÊNCIAS CULINÁRIAS LEGISLAÇÃO NOTÍCIAS



O cartaz voltado para os manipuladores de alimentos faz parte das Boas Práticas e tem o objetivo de garantir a segurança higiênico-sanitária dos alimentos.



Este outro cartaz foi elaborado com uma linguagem voltada para crianças e tem o objetivo de favorecer a adoção de bons hábitos de higiene.



Prefeitura da Cidade do Rio de Janeiro
Secretaria Municipal de Saúde e Defesa Civil
SUBPAV/SPS/Instituto de Nutrição Annes Dias
Controle de Qualidade de Alimentos

