

1. OBJETIVO (O QUE É?)

Remoção de sujidades e antissepsia das mãos para evitar possível contaminação dos alimentos.

2. ÂMBITO DE APLICAÇÃO (QUEM REALIZA A ATIVIDADE?)

Todos os manipuladores de alimentos e pessoas que adentrarem as áreas de manipulação de alimentos.

3. MATERIAL E PROCEDIMENTO (O QUE PRECISA?)

3.1 MATERIAL

- ✓ Água corrente;
- ✓ Sabonete líquido, neutro, inodoro;
- ✓ Papel toalha;
- ✓ Lixeira;
- ✓ Álcool gel.

3.2 PROCEDIMENTOS (COMO SE FAZ?)

- a) Abrir a torneira e umedecer as mãos.
- b) Aplicar sabão líquido nas mãos.
Esfregar:
 - A - Antebraços;
 - B - Palma das mãos;
 - C - Entre os dedos;
 - D - Polegares em movimento circular;
 - E - Ponta dos dedos e unhas.
- c) Enxaguar bem os antebraços e as mãos, de modo a remover eventuais resíduos de sabão.
- d) Secar antebraços e mãos com auxílio de papel toalha descartável.
- e) Descartar adequadamente o papel, jogando-o no lixo sem tocá-lo.
- f) Aplicar álcool gel nas mãos e esfregar. Deixar secar naturalmente.

