

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	DATA DE EMISSÃO 08/2012
		DATA DA ATUALIZAÇÃO 04/2013
	HIGIENIZAÇÃO DE MÃOS	
	REVISÃO 001	POP N.º001

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.

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	DATA DE EMISSÃO 08/2012
		DATA DA ATUALIZAÇÃO 04/2013
	HIGIENIZAÇÃO DE MÃOS	REVISÃO 001
		POP N.º001



1 Molhar as Mãos

2 Sabão...

3 Ensaboar...

4 Antebraços...

5 Entre os dedos e dorso...

6 Polegares...

7 Ponta dos dedos e unhas...

8 Secar as mãos ...

9 Enxaguar as mãos

10 Aplicar álcool em gel...

11 Deixar secar.

12

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	DATA DE EMISSÃO 08/2012
		DATA DA ATUALIZAÇÃO 04/2013
	HIGIENIZAÇÃO DE MÃOS	REVISÃO 001
		POP N.º001

