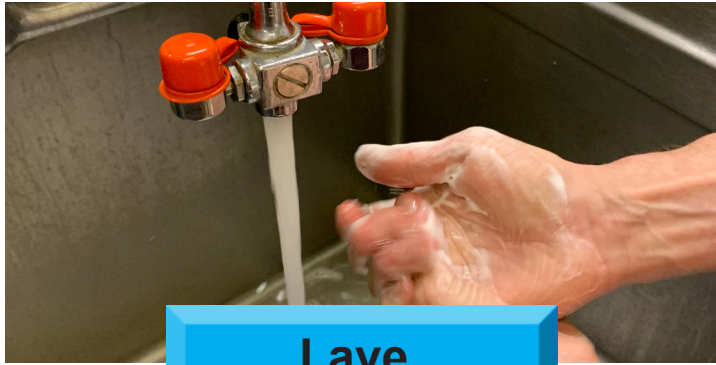


## Molhe

MOLHE com Água Morna (pelo menos 100°F) e Adicione Sabão



## Lave

LAVE com Sabão (pelo menos de 10 a 15 segundos) Esfregando Forte e Limpando Embaixo das Unhas.



## Enxágue

ENXÁGUE com Água Corrente, Morna, Limpa



## Seque

SEQUE com Papel Toalha Descartável ou Secador Quente de Mãos.

# Empregados Precisam Lavar as Mãos

## Lave ANTES de você:

- ▶ Iniciar o preparo do alimento.
- ▶ Trabalhe com equipamentos e utensílios limpos.
- ▶ Coloque luvas para trabalhar com alimentos prontos para comer.
- ▶ Iniciar preparo de um novo alimento.
- ▶ Mudar o trabalho de alimentos crus para trabalhar com alimentos prontos para comer.

## Lave SEMPRE que você:

- ▶ Usar o banheiro
- ▶ Interromper o trabalho com os alimentos (como ao atender o telefone , abrir a porta ou gavetas).
- ▶ Comer, beber, fumar ou mascar chiclete.
- ▶ Toque em pratos, utensílios ou equipamentos sujos.
- ▶ Retire o lixo ou faça outras tarefas que não sejam de preparação de alimentos.
- ▶ Tocar seu nariz, boca ou qualquer outra parte do seu corpo.
- ▶ Espirrar, tossir ou use um lenço ou papel descartável.
- ▶ Manusear ou cuidar de animais de serviço ou animais aquáticos.
- ▶ Conclua todas as atividades que contaminem as mãos.

Informações adicionais sobre lavagem das mãos e limpeza pessoal podem ser encontradas nas seções do Código de alimentos para varejo 590.002; FC 2-301 and FC 2-302.

Portuguese