

# Empregados Precisam Lavar as Mãos

## COMO



## QUANDO

*Lave as suas mãos antes de preparar a comida ou sempre que necessário.*

*Ncxg'lggo rt g's wg'xqe' <*

- usar o banheiro
- tocar carne crua, frango, peixe ou ovos ou alimentos com controle de segurança de tempo ou temperature
- interromper o trabalho com os alimentos (como ao atender o tele (como ao atender o telefone , abrir a porta ou gavetas)
- comer, beber, fumar ou mascar chicletes
- tocar pratos sujos, utensílios ou equipamentos
- tirar o lixo
- tocar o nariz, boca ou qualquer outra parte do seu corpo
- espirrar ou tossir
- manusear ou cuidar de animais de serviço ou animais aquáticos

*P<sup>-</sup> q'tqs wg'eqo kf cu'rt qpwcufk gwo gpwg''  
eqo 'cu'lwcu'mãos*

GeWghSd bWVadWWS'VSI bSbWWWWS ag agfca gfWeí'la  
WVhíZ

DW ahSfaVST]gfWVSI W S'fWag g` ZSbaef[èSS\_ WaecgW  
haLê geWghSeZ

*Wig'Nwxcu*

cgS` Va haLê f[hWg\_ UdVWag g\_ S'XWVS` SegS\_ ça  
cgS` Va haLê ` ça bgVWdW ahWegST]gfWVSI

*Ug'xqe' 'wuct 'hwxcuK*

- 'ShW egSe mãos antes de colocar luvas novas

*Vtqs wg/cuK*

- tão frequente quanto você lava suas mãos
- quando elas furam ou se sujam

Densevolvido pelo Programa de Extensão em Educação em Nutrição da UMass com o apoio da U.S. Food & Drug Administration em cooperação com o MA Partnership for Food Safety Education United States Department of Agriculture Cooperating. Extensão da UMass prevê oportunidades iguais em programas e emprego.