

LAVAGEM DAS MÃOS

UM GESTO SIMPLES QUE GARANTE A SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

SARA
HACCP DIGITAL



PORQUÊ LAVAR AS MÃOS?

As mãos entram em contato constante com superfícies, objetos e substâncias que podem conter microrganismos perigosos, como Salmonella e E. coli, sendo a lavagem a primeira defesa contra contaminações alimentares.



QUANDO DEVE SER FEITA A LAVAGEM DAS MÃOS?

A lavagem deve acontecer antes de manipular alimentos, após uso da casa de banho, contato com resíduos ou superfícies contaminadas, depois de tossir/espirrar, ao manusear alimentos crus e sempre que houver troca de tarefas.



COMO LAVAR AS MÃOS CORRETAMENTE?

O procedimento eficaz inclui molhar mãos em água morna, aplicar sabão, esfregar todas as áreas por pelo menos 20 segundos, enxaguar bem e secar com toalha descartável ou secador; luvas não substituem o cuidado da lavagem.



BARREIRAS QUE DIFICULTAM O CUMPRIMENTO

Dificuldades como falta de lavatórios acessíveis, ausência de sabão, pressa ou rotinas mal definidas dificultam o cumprimento do hábito; investimentos em infraestrutura e formação contínua são essenciais.



UM GESTO SIMPLES COM UM IMPACTO GIGANTESCO

Esse simples gesto salva vidas, negócios e consumidores, sendo fundamental para segurança alimentar e conquista da confiança dos clientes; plataformas digitais podem ajudar a reforçar e monitorizar a prática junto das equipas.

