

Alcides Lima  
15/05/2020



- \* Colocar o uniforme limpo e em bom estado, calçado fechado, cabelo preso;
- \* Usar touca ou redes cobrindo as orelhas;
- \* Não pentear os cabelos usando o uniforme;
- \* As unhas devem estar curtas, limpas, sem esmaltes e nem base;
- \* Retirar brincos, pulseiras, anéis, relógios e outros adornos antes de iniciar o trabalho;
- \* Higienizar as mãos a cada troca de tarefa e sempre que descartar o lixo;
- \* Não sentar ou deitar em papelão, gramados ou calçadas;
- \* Retirar o avental antes de entrar no banheiro;
- \* Não tossir, espirrar ou falar sobre os alimentos;
- \* Usar máscaras durante todo o serviço.

## Apresentação e higiene pessoal do manipulador





# Higiene das mãos

Duração total do procedimento: 40-60 seg.



<p>2</p>	<p>Estregue as palmas das mãos, uma na outra</p>	<p>3</p>	<p>Parte de trás dos dedos nas palmas opostas com os dedos entrelaçados</p>	<p>4</p>	<p>Enxague as mãos com água</p>	<p>11</p>	<p>Agora as suas mãos estão seguras.</p>
<p>1</p>	<p>Aplique sabão suficiente para cobrir todas as superfícies das mãos</p>	<p>5</p>	<p>Palma com palma com os dedos entrelaçados</p>	<p>7</p>	<p>Estregue rotativamente para trás e para a frente os dedos da mão direita na palma da mão esquerda e vice versa</p>	<p>10</p>	<p>Utilize o toalheiro para fechar a torneira se esta for de comando manual</p>
<p>6</p>	<p>Palma direita sobre o dorso esquerdo com os dedos entrelaçados e vice versa</p>	<p>8</p>	<p>Estregue o polegar esquerdo em sentido rotativo, entrelaçado na palma direita e vice versa</p>	<p>9</p>	<p>Seque as mãos com toalheiro descartável</p>		

*Atualizada 02/2017*



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE DUQUE DE CAXIAS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
SUBSECRETARIA PEDAGÓGICA  
COORDENADORIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

## Higienização dos utensílios

- Retirar o excesso de sujidades dos pratos e talheres;
- Lavar com esponja e detergente retirando toda sujidade;
- Enxaguar e aplicar solução clorada;
- Enxaguar novamente em água corrente e secar.



*Cláudia Oliveira*  
CRN 9510037



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE DUQUE DE CAXIAS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
SUBSECRETARIA PEDAGÓGICA  
COORDENADORIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

## Higienização de hortifrútiis

- Lavar em água corrente retirando as sujidades e descartar as partes que não serão utilizadas;
- Preparar a solução de hipoclorito conforme instruções do fabricante;
- Deixar de molho na solução clorada por 15 minutos, mantendo todo o conteúdo submerso;
- Enxaguar em água corrente.

*Cláudia Osório*  
CRP 0411/EG  
02/08



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE DUQUE DE CAXIAS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
SUBSECRETARIA PEDAGÓGICA  
COORDENADORIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

## Recebimento e higienização dos gêneros alimentícios

- \* Reservar um local para recebimento e higienização das mercadorias;
- \* Os entregadores devem usar máscaras durante a entrega dos gêneros alimentícios;
- \* Os entregadores dos gêneros alimentícios devem higienizar as mãos com água e sabão e/ou álcool em gel ao chegar na unidade escolar;
- \* Higienizar com solução clorada todas as embalagens dos gêneros recebidos;
- \* Após higienizar todas as embalagens, lavar as mãos com água e sabão, e organizar os gêneros alimentícios nos seus devidos locais no estoque.

*Danieli Osi*  
CRM 015.100.252