

Orientações para higienização de Kits Alimentação

Pratique boa higiene



Lave as mãos com água e sabão quando chegar em casa



Lavem as embalagens com água e sabão ou limpem com álcool 70 % ou água clorada



Higienize tudo antes de colocar na geladeira.



Preste atenção no prazo de validade



Higienização das frutas e verduras

1. Selecione os vegetais retirando as partes deterioradas
2. Lavar em água corrente
3. Deixar de molho por 15 minutos em solução clorada
4. Enxaguar em água corrente

Solução Clorada

10 ml (1 colher de sopa rasa) de hipoclorito de sódio (água sanitária)* para uso geral em 1 litro de água.

*a água sanitária deve conter cloro ativo na preparação mínima de 2 a 2,5%

Higienização das mãos

1. Abra a torneira e molhe as mãos;
2. Aplique na palma da mão quantidade suficiente de sabonete líquido;
3. Ensaboe as palmas das mãos uma na outra;
4. Esfregue cada um dos dedos por completo;
5. Esfregue as unhas na palma das mãos;
6. Esfregue a parte de trás das mãos e punhos;
7. Enxágüe as mãos e punhos em água corrente, retirando os resíduos de sabonete.
8. Seque as mãos com papel-toalha descartável
9. Aplique álcool gel 70% nas mãos e punhos e espalhe bem

