



UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA

<b>Procedimento:</b> HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS	<b>Número/ano:</b> 07/2020.
	<b>Data de elaboração:</b> 28/09/2020.
	<b>Data de revisão:</b>
<b>Executante:</b> Comunidade acadêmica da UFOB (discentes, docentes, técnicos administrativos em educação e trabalhadores terceirizados/prestadores de serviços), manipuladores de alimentos ou com outros vínculos institucionais e visitantes.	<b>Data de atualização:</b>
	<b>Data de aprovação:</b> 14/10/2020.
<b>Responsável pela elaboração:</b> Grupo de Trabalho para Gerenciamento da Covid-19 da UFOB	

### 1. Conceito:

**Desinfecção:** operação de redução, por método físico e ou agente químico, do número de microrganismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

**Higienização:** operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção.

**Limpeza:** operação de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades.

**Manipulação de alimentos:** operações efetuadas sobre a matéria-prima para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda.

**Manipuladores de alimentos:** qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento.

### 2. Objetivo:

Orientar quanto à higienização correta das mãos.

### 3. Aplicação:

As mãos devem ser lavadas, com água e sabão, com frequência e, principalmente:

- depois de tossir, espirrar, coçar ou assoar o nariz;
- depois de coçar os olhos ou tocar na boca;



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

<b>Procedimento:</b> HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS	<b>Número/ano:</b> 07/2020.
	<b>Data de elaboração:</b> 28/09/2020.
	<b>Data de revisão:</b>
<b>Executante:</b> Comunidade acadêmica da UFOB (discentes, docentes, técnicos administrativos em educação e trabalhadores terceirizados/prestadores de serviços), manipuladores de alimentos ou com outros vínculos institucionais e visitantes.	<b>Data de atualização:</b>
	<b>Data de aprovação:</b> 14/10/2020.
<b>Responsável pela elaboração:</b> Grupo de Trabalho para Gerenciamento da Covid-19 da UFOB	

- antes e depois de manipular alimentos crus, como carne, vegetais e frutas, durante o preparo e ou distribuição;
- antes e depois de ingerir algum alimento;
- depois de manusear celular, dinheiro, lixo, chaves, maçanetas, entre outros objetos;
- antes e depois de ir ao sanitário;
- antes e depois de colocar/retirar máscara;
- depois de retornar dos intervalos.

**4. Registro:**

Não se aplica.

**5. Documentos complementares:**

Cartilha UFOB - Coronavírus: medidas de precaução e utilização de EPI durante a pandemia de Sars-CoV-2 (Covid-19).

**6. Materiais:**

- Pia com água, sabão e papel toalha;
- Solução de álcool 70%;
- dispensadores de álcool;
- dispensadores de sabão;
- Lixeira com tampa e acionamento por pedal.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA

<b>Procedimento:</b> HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS	<b>Número/ano:</b> 07/2020.
	<b>Data de elaboração:</b> 28/09/2020.
	<b>Data de revisão:</b>
<b>Executante:</b> Comunidade acadêmica da UFOB (discentes, docentes, técnicos administrativos em educação e trabalhadores terceirizados/prestadores de serviços), manipuladores de alimentos ou com outros vínculos institucionais e visitantes.	<b>Data de atualização:</b>
	<b>Data de aprovação:</b> 14/10/2020.
<b>Responsável pela elaboração:</b> Grupo de Trabalho para Gerenciamento da Covid-19 da UFOB	

## 7. Procedimentos:

### PARA REALIZAR HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS

- Abrir a torneira e molhar as mãos, evitando encostar-se na pia;
- Aplicar na palma da mão quantidade suficiente de sabão líquido para cobrir todas as superfícies das mãos (seguir quantidade recomendada pelo fabricante);
- Ensaboar as palmas das mãos, friccionando-as entre si;
- Esfregar a palma da mão direita contra o dorso da mão esquerda entrelaçando os dedos e vice-versa;
- Entrelaçar os dedos e friccionar os espaços interdigitais;
- Esfregar o dorso dos dedos de uma mão com a palma da mão oposta, segurando os dedos, com movimento de vai-e-vem e vice-versa;
- Esfregar o polegar direito, com o auxílio da palma da mão esquerda, utilizando movimento circular e vice-versa;
- Friccionar as polpas digitais e unhas da mão esquerda contra a palma da mão direita, fechada em concha, fazendo movimento circular e vice-versa;
- Esfregar o punho esquerdo, com o auxílio da palma da mão direita, utilizando movimento circular e vice-versa;
- Enxaguar as mãos, retirando os resíduos dos dedos para os punhos;
- Evitar contato direto das mãos ensaboadas com a torneira;
- Enxugar as mãos com papel toalha;
- Fechar a torneira acionando o pedal; com o cotovelo ou utilizar o papel toalha. Nunca use as mãos.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA

**Procedimento:** HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS

**Número/ano:** 07/2020.

**Data de elaboração:** 28/09/2020.

**Data de revisão:**

**Executante:** Comunidade acadêmica da UFOB (discentes, docentes, técnicos administrativos em educação e trabalhadores terceirizados/prestadores de serviços), manipuladores de alimentos ou com outros vínculos institucionais e visitantes.

**Data de atualização:**

**Data de aprovação:** 14/10/2020.

**Responsável pela elaboração:** Grupo de Trabalho para Gerenciamento da Covid-19 da UFOB

## INSTRUÇÕES PARA LAVAR AS MÃOS CORRETAMENTE



1

Abra a torneira e molhe as mãos, evitando encostá-las na pia.



2

Aplique sabonete para cobrir toda a superfície das mãos, friccionando as palmas entre si.



3

Esfregue a palma da mão direita contra o dorso da mão esquerda (e vice-versa) entrelaçando os dedos.



4

Entrelace os dedos palma com palma e fricione os espaços interdigitais.



5

Esfregue o dorso dos dedos de uma mão com a palma da mão oposta, segurando os dedos, com movimentos de vai e vem.



6

Esfregue o polegar direito com o auxílio da palma da mão esquerda (e vice-versa), utilizando movimento circular.



7

Esfregue em movimentos circulares as polpas digitais e as unhas para frente e para trás de uma mão na palma da outra.



8

Esfregue o punho esquerdo com o auxílio da palma da mão direita (e vice-versa), utilizando movimento circular.



9

Enxague as mãos com água, retirando os resíduos de sabonete.



10

Seque as mãos com papel toalha descartável, iniciando pelas mãos e seguindo pelos punhos.



11

Utilize o papel toalha para fechar a torneira, se esta não for automática.



12

Agora as suas mãos estão limpas e seguras.

### 8. Orientações:

- As unhas devem estar aparadas;
- Manipuladores de alimentos não devem utilizar anéis, relógios, pulseiras ou qualquer outro acessório que dificulte a higienização adequada das mãos;



## UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA

<b>Procedimento:</b> HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS	<b>Número/ano:</b> 07/2020.
	<b>Data de elaboração:</b> 28/09/2020.
	<b>Data de revisão:</b>
<b>Executante:</b> Comunidade acadêmica da UFOB (discentes, docentes, técnicos administrativos em educação e trabalhadores terceirizados/prestadores de serviços), manipuladores de alimentos ou com outros vínculos institucionais e visitantes.	<b>Data de atualização:</b>
	<b>Data de aprovação:</b> 14/10/2020.
<b>Responsável pela elaboração:</b> Grupo de Trabalho para Gerenciamento da Covid-19 da UFOB	

- Adicionar ilustrações sobre a lavagem correta das mãos próximo de pontos de higienização das mãos;
- Em caso de impossibilidade de lavagem das mãos com água e sabão, utilizar álcool em gel, seguindo as mesmas orientações das ilustrações.

### 9. Histórico de modificações:

Descrição de alterações realizadas durante a revisão do Procedimento Operacional Padrão.

Data	Item modificado	Descrição da modificação	Revisão

### 10. Referências:

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA. Resolução – RDC Nº 216, de 15 de Setembro de 2004. Estabelece procedimentos de boas Práticas para serviço de alimentação, garantindo as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 17 setembro de 2004. Acesso em: 26/09/2020

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Nota técnica Nº 18/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA **Covid-19 e as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos**. Acesso em: 26/09/2020.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA**

<b>Procedimento:</b> HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS	<b>Número/ano:</b> 07/2020.
	<b>Data de elaboração:</b> 28/09/2020.
	<b>Data de revisão:</b>
<b>Executante:</b> Comunidade acadêmica da UFOB (discentes, docentes, técnicos administrativos em educação e trabalhadores terceirizados/prestadores de serviços), manipuladores de alimentos ou com outros vínculos institucionais e visitantes.	<b>Data de atualização:</b>
	<b>Data de aprovação:</b> 14/10/2020.
<b>Responsável pela elaboração:</b> Grupo de Trabalho para Gerenciamento da Covid-19 da UFOB	

Instruções para lavar as mãos adequadamente. Disponível em <a href="http://www.gestaoescolar.diaadia.pr.gov.br/arquivos/File/alimentacao_escolar/pops_2016.pdf">http://www.gestaoescolar.diaadia.pr.gov.br/arquivos/File/alimentacao_escolar/pops_2016.pdf</a> .
<b>11. Anexos:</b> Não se aplica.