

ORIENTAÇÕES PARA PREVENÇÃO AO CORONAVÍRUS

CUIDADOS NA COZINHA

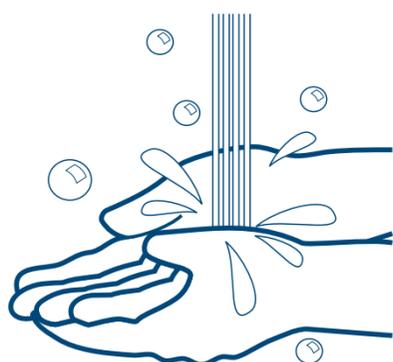
COM PRODUTOS EMBALADOS E ALIMENTOS



A máscara deve cobrir o queixo, o nariz e ficar justa ao rosto, sem espaço nas laterais.



Ao tossir ou espirrar, não tire a máscara e ampare com o antebraço.

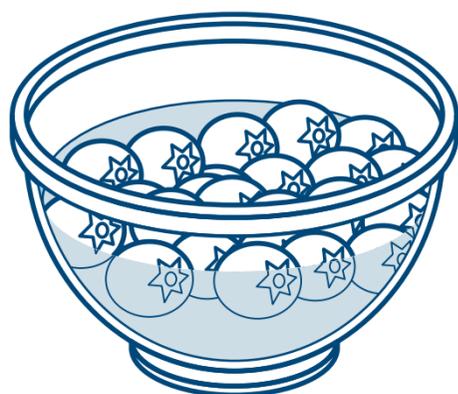
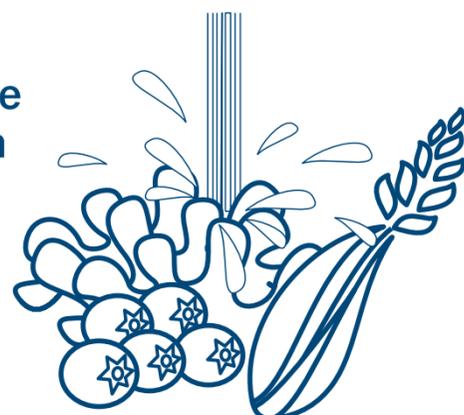


Lave constantemente as mãos e use álcool em gel a 70% quando manipular alimentos ou utensílios de cozinha.



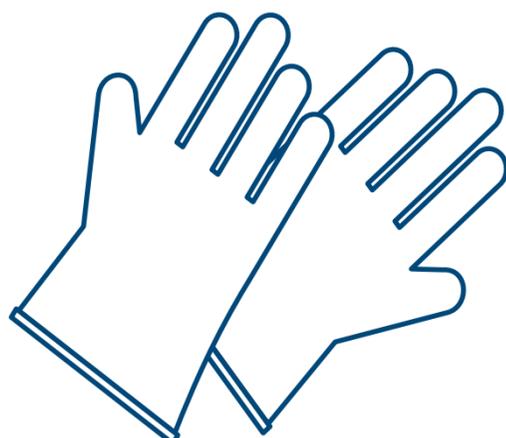
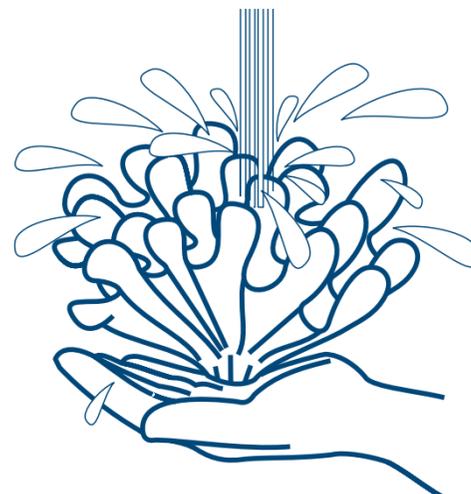
Ao receber produtos e embalagens, higienize antes de armazenar usando água e detergente, solução clorada ou álcool a 70%.

Lave as verduras e frutas em água corrente.



Deixe de molho em solução clorada por 15 minutos.

Enxágue novamente para tirar o excesso de cloro e deixe secar.



Use luvas na distribuição dos alimentos e ao recolher os utensílios do refeitório.



**CIDADE DE
SÃO PAULO**