

LAVADO DE MANOS

La importancia del lavado de manos.

El cumplimiento de prácticas de higiene básicas es fundamental para evitar la contaminación de los alimentos.

LAVADO DE MANOS: El lavado de manos será frecuente y obligatorio

1. Abre la llave de agua en el lugar del lavamanos.



3. Aplica 1 o 2 dosis de jabón antiséptico.



2. Frota muy bien las manos durante 20 o 30 segundos.



4. Enjuágate muy bien hasta eliminar todo el jabón (siempre con agua corriente).



5. Seca tus manos completamente con secador de aire o toalla de papel.



6. Aplica alcohol gel en las manos para finalizar.



¿Cuándo deben lavarse las manos?

- Antes de comenzar el trabajo.
- Después de utilizar servicios higiénicos.
- Cuando se cambie de actividad.
- Después de tocarse el pelo, nariz, boca, etc.
- Después de manipular alimentos crudos como carne, pollo, pescado, huevos u otros alimentos potencialmente peligrosos.
- Después de manipular basuras, dinero, útiles de limpieza o compuestos químicos.
- Y siempre que las circunstancias lo requieran.

