

Instrucciones para el lavado de manos

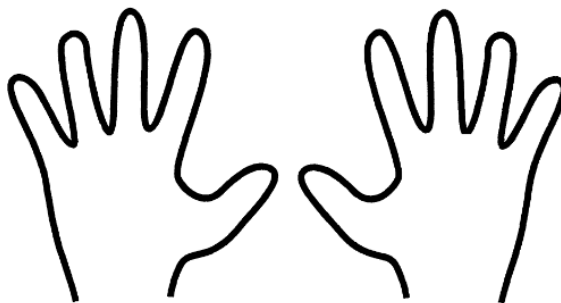
¿Quién necesita lavarse las manos?

Todos los que trabajan en establecimientos de alimentos al por menor deben lavarse las manos.

EL LAVADO DE MANOS DEBE SUCEDER...

Antes de:

- comenzar a trabajar
- manipular alimentos
- manipular platos limpios
- ponerse un par de guantes



Manos Limpias = Alimentos Limpios

EL LAVADO DE MANOS DEBE SUCEDER ...

Después de:

- usar el baño
- fumar
- comer o beber
- estornudar o toser
- tiempo de descanso
- tocar cualquier cosa que pueda ser una fuente de contaminación (teléfono, dinero, ropa sucia, alimentos crudos, carnes, huevos, frutas y verduras frescas, manipulación de platos sucios, equipos, utensilios o basura, uso de limpiadores o productos químicos, recogida de artículos del suelo, etc.)
- dejar tu área de trabajo y cuando regresas para preparar alimentos
- quitarte guantes sucios
- durante el trabajo, tan a menudo como sea necesario

Cuando las manos se lavan correctamente se descomponen los aceites y se aflojan las bacterias para poder eliminarlas.

¿CÓMO SE LAVAN LAS MANOS?

- ☞ Use jabón y agua corriente tibia
- ☞ Frote/restregue sus manos vigorosamente
- ☞ Lave todas las superficies de sus manos, incluso debajo de las uñas (utilice un cepillo para frotar debajo y alrededor de las uñas), la parte posterior de las manos y las muñecas, entre los dedos y alrededor de las uñas
- ☞ Enjuague bien
- ☞ Seque sus manos con toallas de papel
- ☞ Cierre los grifos con toallas de papel

¿DÓNDE TE LAVAS LAS MANOS?

Debe lavarse las manos en un lavamanos/fregadero dedicado solamente para el lavado de manos. El lavarse las manos en un fregadero de preparación de alimentos o de lavar platos puede contaminar alimentos, platos o utensilios.