

Higiene de manos y manejo seguro de los alimentos

Higiene de manos para personas que trabajan con alimentos

Cómo lavarse las manos



1. Lávese las manos en el lavabo proporcionado para estos fines.



2. Enjabónese las manos hasta hacer espuma.



3. Lávese las palmas, los dedos, las uñas y las muñecas.



4. Enjuáguese las manos en el chorro de agua tibia.



5. Séquese bien las manos.

Los trabajadores deben lavarse las manos **antes de:**



- comenzar o reanudar el manejo de los alimentos (por ejemplo, al inicio de su turno o al volver de un descanso)



- manejar alimentos



- ponerse guantes desechables.

Los trabajadores deben lavarse las manos **después de:**



- ir al baño
- manejar ingredientes crudos
- comer, beber o fumar
- hacer actividades que conlleven un riesgo de contaminación, como chuparse los dedos, morderse las uñas, fumar, o tocarse granos o llagas



- toser, estornudar, usar un pañuelo de tela o desechable
- manejar o desechar desperdicios
- tocar animales



- tocar cualquier otra cosa aparte de los alimentos (por ejemplo, dinero, trapos o equipo de limpieza)
- tocar cualquier alimento que pueda contaminar otros productos alimenticios (por ejemplo, carne cruda, nueces o algún otro producto que se sepa que puede causar reacciones alérgicas).

*Don't let your
food turn nasty*

www.betterhealth.vic.gov.au
www.health.vic.gov.au/public-health/food-safety