

Lavarse las manos es una acción clave para prevenir la contaminación de los alimentos por parte de los manipuladores

G O I B CONSELLERIA SALUT
DIRECCIÓ GENERAL SALUT PÚBLICA I PARTICIPACIÓ

SERVEI DE SEGURETAT ALIMENTARIA

¿CUÁNDO?

- Antes de empezar a manipular alimentos.
- Después de tocar alimentos crudos.
- Después de manipular desperdicios, basura, realizar operaciones de limpieza.
- Después de ir al baño.
- Después de sonarse la nariz, toser, estornudar, comer, fumar y tocar animales.

Uso de guantes

Si se usan guantes deben seguirse las mismas normas que para el lavado de manos

971 177 383
http://seguretatalimentaria.caib.es

¿CÓMO?



Mojarse las manos con agua caliente



Frotarse las manos con agua y jabón durante **10-15** segundos



Frotar entre los dedos, palmas y muñecas



Aclarar con abundante agua



Secar preferentemente con papel

¡Síguenos en redes sociales!
@SalutIB