

Rentar-se les mans és una acció clau per prevenir la contaminació dels aliments per part dels manipuladors

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

SERVEI DE SEGURETAT ALIMENTARIA

QUAN?

- Abans de començar a manipular aliments.
- Després de tocar aliments crus.
- Després de manipular despulles, fems, dur a terme operacions de neteja.
- Després d'anar al bany.
- Després de mocar-se, tossir, esternudar, menjar, fumar i tocar animals.

Ús de guants

Si s'utilitzen guants s'han de seguir les mateixes normes que per al rentat de mans

COM?



Banyar-se les mans amb aigua calenta



Fregar-se les mans amb aigua i sabó durant **10-15** segons



Fregar entre els dits, els palmells i els canells



Aclarir-les amb aigua abundant



Assecar-les preferentment amb paper

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

Segueix-nos a les xarxes socials!
@SalutIB