

# MANIPULAS ALIMENTOS

## SÉ CONSCIENTE

# LAVA TUS MANOS

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

## ¿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**



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

 ¡Síguenos en redes sociales!  
@SalutIB

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

SERVEI DE SEURETAT ALIMENTARIA

## ¿CÓMO?



- 1 Mojarse las manos con agua caliente
- 2 Frotarse las manos con agua y jabón durante **10-15** segundos
- 3 Frotar entre los dedos, palmas y muñecas
- 4 Aclarar con abundante agua
- 5 Secar preferentemente con papel