

Lavado de Manos

19 millones de enfermedades transmitidas por alimentos cada año son el resultado del lavado de manos inadecuado.



Definición-

La mayoría de las enfermedades transmitidas por los alimentos se contraen a través de las personas. Si bien puede parecer elemental, muchas de las personas que manipulan alimentos no se lavan las manos correctamente ni con la frecuencia necesaria. Nunca dé esta simple acción por sentado. Usted puede ayudar a eliminar la contaminación cruzada debida a la falta de higiene mediante el correcto y frecuente lavado de manos con un agente de limpieza eficaz.

Información-

Lávese las manos cada vez que entre en la cocina, utilice el baño, coma, beba, limpie, saque la basura, manipule alimentos crudos, se toque el cabello, la cara o el cuerpo y después de estornudar o toser.

Proceso para un Lavado de Manos Adecuado-

1. Mójese las manos con agua corriente caliente en el lavamanos.
2. Aplíquese jabón.
3. Frótese las manos durante por lo menos veinte segundos.
4. Límpiense debajo de las uñas y entre los dedos.
5. Enjuáguese bien las manos con agua corriente. Cierre el agua con una toalla desechable si la hay disponible.
6. Séquese las manos con una toalla desechable.
7. Cierre el agua usando una toalla desechable si está disponible.
8. Al salir de un baño, abra siempre la puerta con una toalla o lávese las manos otra vez antes de regresar a su puesto de trabajo.

Usted Debe Saber

1. ¿Con qué frecuencia se debe lavar las manos?
2. ¿Está BIEN lavarse las manos en el fregadero?
3. ¿Puedo usar desinfectante de manos en lugar de lavármelas?