

HIGIENE DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

MANOS:

VERDADERO O FALSO:



- Debes enjabonarte con agua caliente para abrir los poros, desde el codo hasta las uñas.
- Secar con un trapo limpio
- Cepillar bien las uñas
- Aclarar bien con agua fría para cerrar los poros
- Enjabonarse sólo las palmas de las manos.
- Secar con toalla papel desechable o al aire.

ELIGE LAS OPCIONES CORRECTAS:

¿ CUÁNDO LAVAR LAS MANOS?

- Antes de comenzar el trabajo.
- Despues de utilizar los servicios higiénicos.
- Cada 5 minutos.
- Cuando se cambie de actividad.
- Despues de tocarse el pelo, nariz, boca, etc.
- Cuando cambie de herramienta.
- Despues de manipular alimentos crudos como carne, pollo, pescado, huevos u otros alimentos potencialmente peligrosos.
- Despues de manipular basuras, dinero, útiles de limpieza o compuestos químicos.
- Y siempre que las circunstancias lo requieran

ELIGE LAS OPCIONES CORRECTAS:

En caso de utilizar guantes, en muchos casos de uso obligatorio, se mantendrán limpios y sin roturas. Aunque se lleven guantes, las manos deberán lavarse antes de ponerlos, y mantener el mismo cuidado que si no se llevaran.

No hace falta lavarte las manos antes, si llevas guantes.

Si tienes una herida, no debes manipular alimentos.

En el caso de cortes y heridas en las manos, se deben cubrir con vendajes, gasas, esparadrapo o tiritas, pero éstos a su vez deben protegerse perfectamente con un apósito impermeable (guantes, dediles, etc.), que se mantendrá siempre limpio.