

LO QUE USTED necesita saber sobre...



MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Una incorrecta manipulación de los alimentos puede tener graves consecuencias para la salud pública. Por ello, resulta fundamental extremar las medidas higiénicas.

¿Cómo deben lavarse las manos?

- El lavado de manos se hará con agua caliente, abundante jabón y cepillado de uñas. Para secarse se utilizará papel desechable.



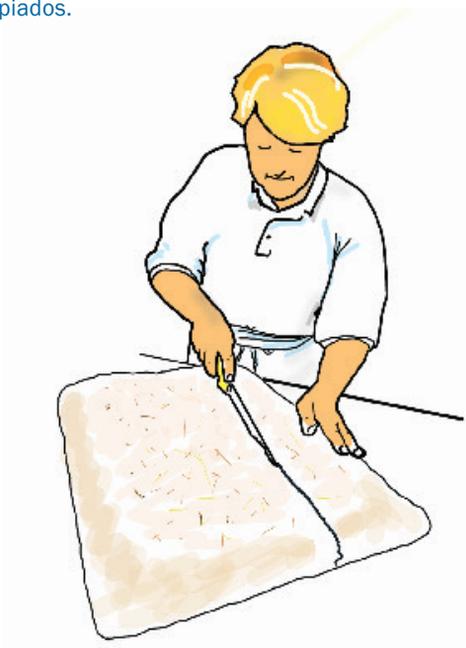
¿Cuántas veces deben lavarse las manos?

- Antes de dar comienzo el trabajo.
- Después de hacer uso del aseo.
- Después de fumar un cigarro.
- Después de tocar alimentos crudos.
- Después de tocar objetos sucios.
- Y siempre que sea necesario por cualquier circunstancia..



¿Qué otras medidas higiénicas resultan importantes?

- Las uñas deben estar limpias y cortadas con tijera o cortauñas. Evite la utilización de otros mecanismos.
- Hay que evitar toser, estornudar y fumar encima de los alimentos.
- No se debe expectorar en el suelo.
- Utilice pañuelos para sonarse la nariz.
- No llevar vendajes, salvo que estén debidamente protegidos por envoltura impermeable.
- No tocar los alimentos con las manos siempre que se puedan manejar con instrumentos apropiados.



**¡La higiene de los alimentos
es una parte primordial
en una alimentación sana!**



OISS

ORGANIZACIÓN
IBEROAMERICANA
DE SEGURIDAD SOCIAL