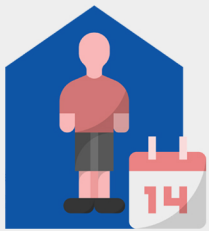
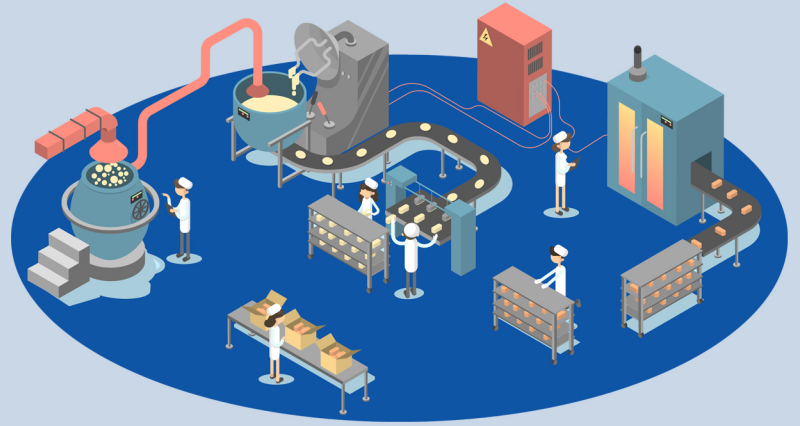


La higiene de mans a la indústria alimentària **evita problemes de contaminació encreuada** i potencia la seguretat.

És important **rentar-se les mans durant, almenys 40 segons** i fer-ho amb aigua i sabó.

En aquest tipus d'entorns, **es recomana que el sabó sigui inodor** per evitar que els aliments absorbeixin els aromes.



ABANS DE LA FEINA

Les mans s'han d'higienitzar abans d'accedir al lloc de treball i cada vegada que es canviï d'espai o instal·lació.



QUAN TOQUEM OBJECTES

Els objectes que toquem poden contenir milers de microbis susceptibles de traspasar als aliments a través de les mans.



QUAN ENS TOQUEM LA CARA

Les mans també s'han de rentar cada vegada que ens toquem el cabell, el nas, els ulls, la boca o altres parts del cos.



QUAN ANEM AL LAVABO

Quan anem al lavabo ens hem de rentar les mans amb aigua i sabó a l'entrada i a la sortida de la zona de bany.



QUAN TOSSIM O ESTERNUDEM

Encara que ens cobrim la boca amb el colze, després de tossir o esternudar és imprescindible rentar-se les mans.



QUAN MANIPULEM ALIMENTS

Rentar les mans cada vegada que canviem el tipus d'aliment a manipular preveu problemes amb al·lèrgens.