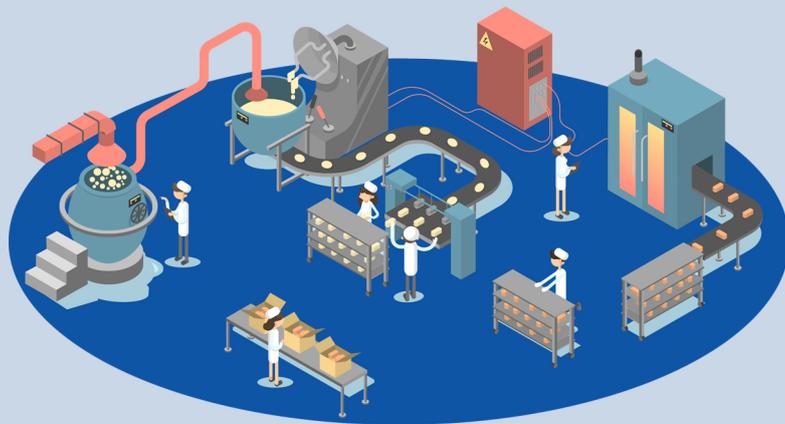


La higiene de manos en la industria alimentaria **evita problemas de contaminación cruzada** y potencia la seguridad.

Es importante **lavarse las manos durante, al menos 40 segundos** y hacerlo con agua y con jabón.

En este tipo de entornos, **se recomienda que el jabón sea inodoro** para evitar que los alimentos absorban los aromas.



ANTES DEL TRABAJO

Las manos deben higienizarse antes de acceder al lugar de trabajo y cada vez que se cambie de espacio o instalación.



AL TOCAR OBJETOS

Los objetos que tocamos pueden contener miles de microbios susceptibles de traspasar a los alimentos a través de nuestras manos.



AL CONTACTO CORPORAL

Las manos también deben lavarse cada vez que nos tocamos el pelo, ojos, nariz, boca u otras parte del cuerpo.



AL IR AL BAÑO

Cuando vamos al baño debemos lavar las manos con agua y con jabón a la entrada y a la salida de la zona de aseo.



AL TOSER O ESTORNUDAR

Aunque nos cubramos la boca con el codo, después de toser o estornudar es imprescindible lavarse las manos.



AL MANIPULAR ALIMENTOS

Lavar las manos cada vez que cambiemos el tipo de alimento a manipular, previene problemas con los alérgenos.