



Un adecuado lavado de manos nos permite tener un manejo higienico de los alimentos y evitar la contaminación de los mismos, y así evitar una mala práctica

Buenas Prácticas de Higiene en la cocina

Lavado de manos

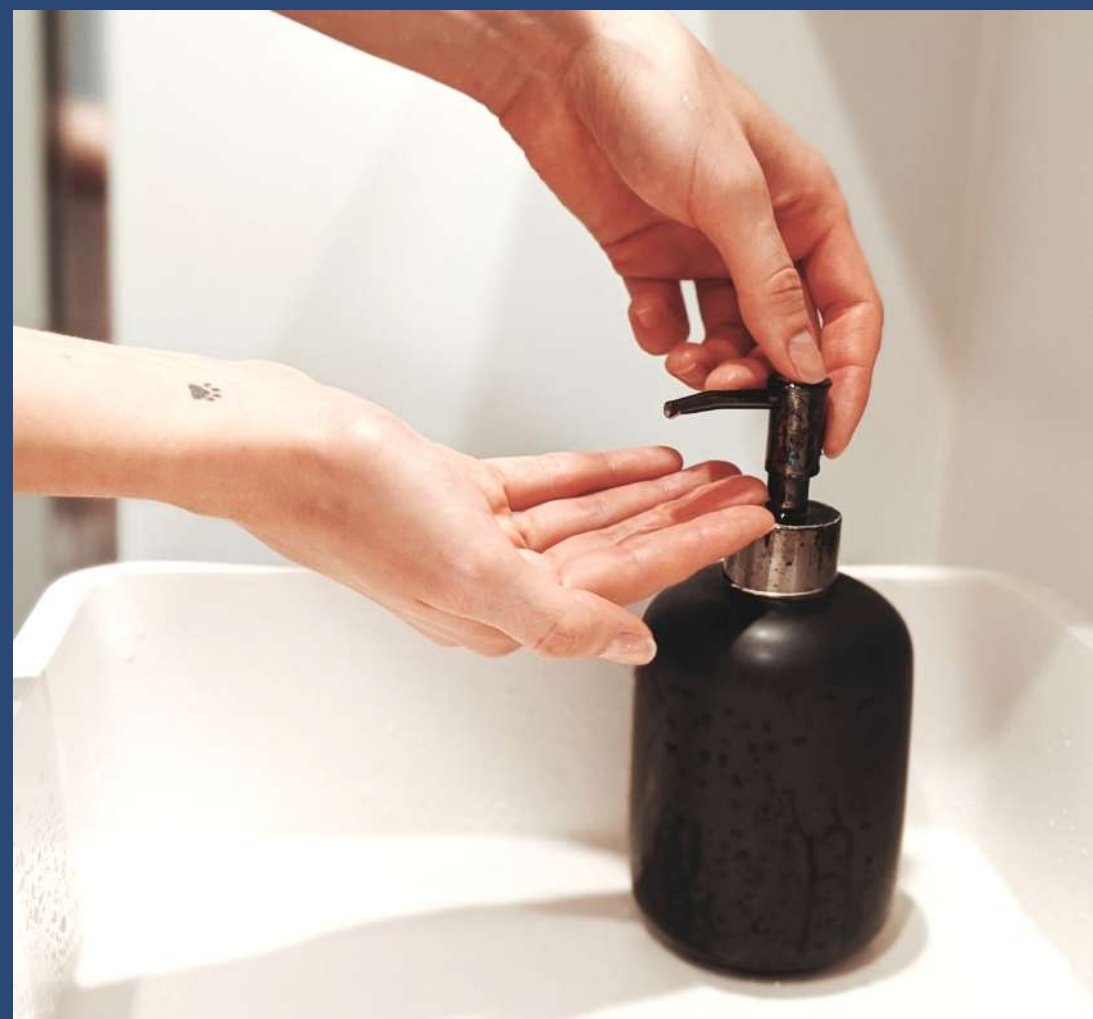
01

Moja tus manos antes de aplicar el jabón.



02

Junta las palmas de tus manos y frota el jabón sobre las palmas y el dorso de las manos, incluso entre los dedos.



03

Lava tus manos durante al menos 20 segundos.



04

Limpia tus manos con una toalla limpia o un pedazo de papel y evita frotarte con demasiada fuerza.

