



**Te invitamos  
a leer más**

**1.12: c)**

Hay que prestar mucha atención a la higiene, y en particular al lavado de manos.

Quien manipula los alimentos puede contaminar estos por falta de higiene y en particular por microorganismos de origen intestinal; motivo por el cual es fundamental el correcto lavado de manos al salir del servicio higiénico.



Otra posible transmisión de microorganismos a través de las manos del manipulador, consiste en la manipulación de alimentos crudos y sin lavarse las manos, tocar los alimentos cocinados o listos para el consumo.