



**Te invitamos
a leer más**

2.18: a)

Las enfermedades alimentarias transmitidas por los manipuladores de alimentos, lo pueden ser por las vías intestinal, aérea (nasal y oral) y cutánea (manos y uñas principalmente).

La principal vía es la intestinal y el mecanismo de transmisión, las manos.



Por eso, y sin perjuicio de otras medidas de higiene, es importante el lavado de las manos al salir del servicio higiénico.

El salir de la cocina, tras concluir la manipulación, no implica una situación de riesgo. Tampoco cabe decir que no hay momentos concretos para lavarse las manos, pues además de la salida del servicio, es oportuno hacerlo en momentos concretos, como son: iniciar la tarea en la cocina, tras manipular alimentos crudos, tras regresar de hacer otra cosa que puede implicar contaminación (por ejemplo, manejar basuras, dinero, etc.).