



Te invitamos a leer más

3.13: c)

El lavado de manos a la salida del servicio higiénico, es fundamental para evitar la transmisión de gérmenes procedentes de la vía intestinal por las personas que manipulan los alimentos.



Un correcto lavado de manos consiste en enjabonarlas, frotándolas por ambas caras, dedos, uñas y muñecas, seguido de aclarado con agua corriente caliente.

Para el secado higiénico, utilizar papel desechable o, en otro caso, toalla limpia y seca.