



LAVADO DE MANOS — EN EL — MANEJO DE ALIMENTOS

CE:201/A/010/19

Técnica doble:



Retire joyas y/o accesorios de ambas manos.



Doble la manga del suéter hasta el codo.



Abra la llave y humedezca sus manos con agua tibia.



Tome un cepillo para uñas y coloque la cantidad suficiente de jabón para crear espuma en los dedos.



Cepille vigorosamente las puntas, yemas, uñas y debajo de las uñas.



Siga cepillándose la punta de los dedos bajo el chorro de agua, hasta que no quede jabón.



Enjuague el cepillo de uñas, y déjelo con las cerdas hacia arriba.



Continúe con el lavado de manos simple.

Técnica simple:



1. Tome el jabón necesario para cubrir todas las zonas a tratar.



2. Frote las manos con el jabón hasta que se forme espuma.



3. Talle dorsos de cada mano con la palma de la mano contralateral y dedos entrelazados.



4. Talle las palmas entre sí con los dedos entrelazados.



5. Talle nudillos de ambas manos.



6. Talle los pulgares de cada mano.



7. Talle punta de los dedos (Uñas).



8. Talle la muñeca, bajando un poco hacia el antebrazo.



9. Enjuague con abundante agua.



10. Seque con una toalla desechable.



11. Cierre la llave del agua con la toalla desechable que utilizó para secarse.

MOMENTOS DE LAVADOS DE MANOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

