



NORMAS DE HIGIENE DURANTE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS



DIRECCIÓN DE PARTICIPACIÓN SOCIAL

Lavarse las manos correctamente

Enjabonar desde el codo
hasta las uñas



**No hablar,
toser o estornudar**
sobre los alimentos. Informar
de cualquier enfermedad

**Proteger
las heridas**
Se deben cubrir con
vendajes, gasas o curitas

Utilizar cubrecabezas efectivo

y el cabello recogido



**Evitar joyas y
objetos personales**
que puedan caer en los
alimentos

Utilizar ropa limpia

Calzado adecuado y guantes



**No fumar en el
lugar de trabajo**
para evitar contaminación

**Todo manipulador de alimentos ha de recibir información y formación
sobre las necesidades higiénicas básicas de su trabajo.**