

Introducción

El lavado de las manos es una práctica habitual dentro de los procesos cárnicos, con ello se previene la transmisión de enfermedades zoonóticas a los trabajadores y se garantiza la calidad del producto.

Dicho procedimiento requiere del conocimiento específico de su objetivo para ser realizado en forma idónea.



Garantice la higiene y calidad del producto que está elaborando, ejecute un lavado correcto de sus manos.

Procedimiento correcto

Paso 1: Preparación de las manos

- No se permiten joyas (anillos, relojes, etc.)
- Las uñas deben estar cortas, limpias y sin barniz.
- Las manos y los brazos no deben presentar infecciones y/o heridas.

Paso 2: Lavarse las manos.

- Mojar las manos bajo el chorro de agua.
- Aplicar el jabón desinfectante desde el dispensador y frotar las manos durante veinte segundos como mínimo.
- Utilizar escobilla para limpiar bajo las uñas y entre los dedos.
- Enjuagar la escobilla y dejarla en la solución desinfectante.
- Enjuagar las manos bajo el chorro de agua.
- Secar las manos con toalla desechable o secador de aire caliente.
- Eliminar los restos de toalla de papel en el papelerero.
- No tocar superficies contaminadas posterior al lavado de las manos.



1 Mojar las manos bajo el chorro de agua.



2 Aplicar jabón.



3 Frotar las manos al menos 20 seg.



4 Limpiar con escobilla.



5 Enjuagar bajo el chorro de agua.



6 Secar las manos.