

# Mantenimiento correcto de la higiene de las manos

Para mantener la seguridad de los alimentos, siga estas pautas:

Además de lavarlas correctamente, las manos necesitan otros cuidados con regularidad para que no transfieran microorganismos a los alimentos.



**Mantenga limpias y cortas sus uñas.** Es difícil mantener limpias las uñas largas. Además allí podrían esconderse microorganismos que causan enfermedades.



**No use esmalte para uñas.** Podría cubrir la suciedad que hay debajo de las uñas y ésta puede caer en los alimentos.



**No use uñas postizas.** Es difícil mantenerlas limpias y pueden caer en los alimentos.



**Cúbrase las cortadas y las llagas con curitas.** Use siempre guantes o dediles para mantener secas las curitas y para impedir que caigan en los alimentos.

# Está en buenas manos

**Instrucciones:** Acaban de contratar a cuatro empleados que se encargarán de manejar los alimentos. Observe sus manos y explique lo que deben hacer antes de permitirles que manejen los alimentos.

**1** Maria



---

---

---

**2** Sharisse

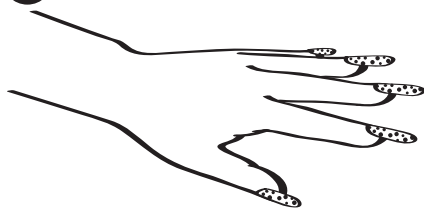


---

---

---

**3** Janet



---

---

---

**4** Paul



---

---

---

