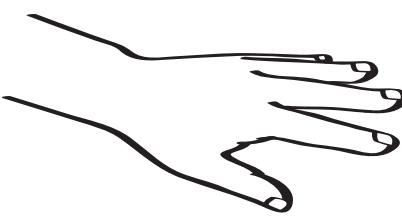


Mantenimiento correcto de la higiene de las manos

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

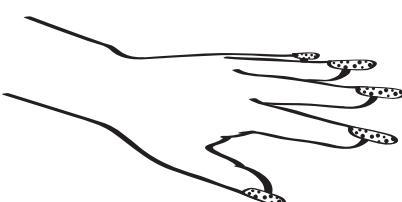
Además de lavarlas correctamente, las manos necesitan otros cuidados con regularidad para que no transfieran microorganismos a los alimentos.



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.



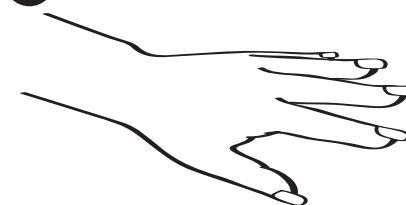
Está en buenas manos

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



