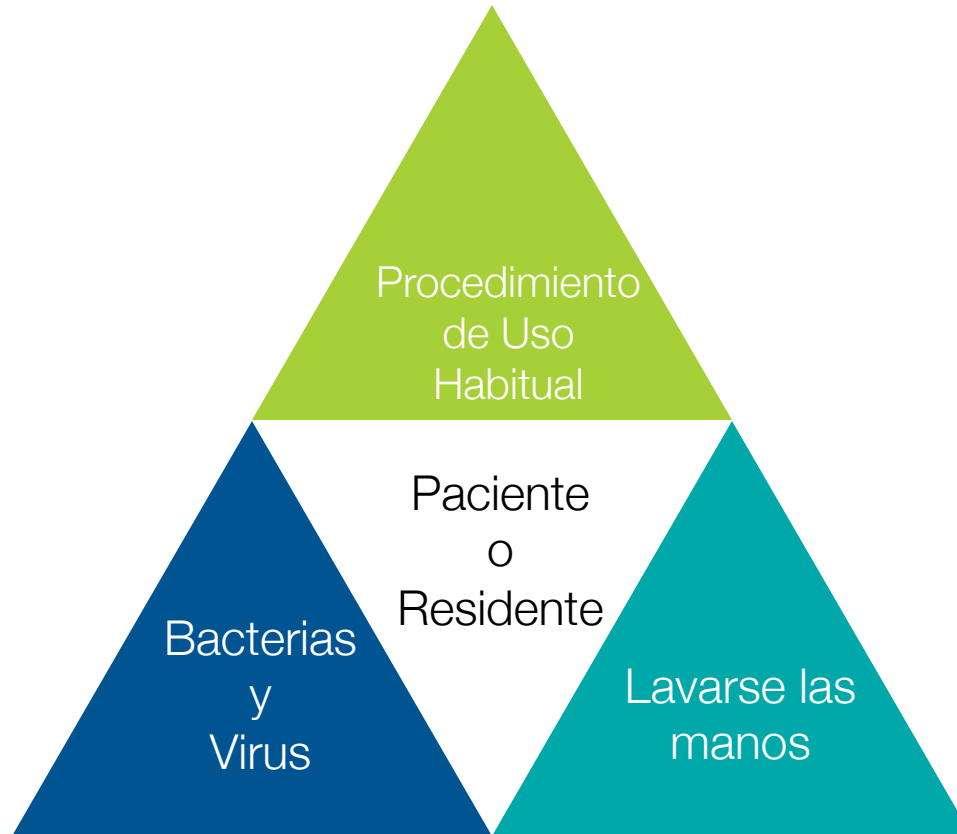


LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

Está en sus manos



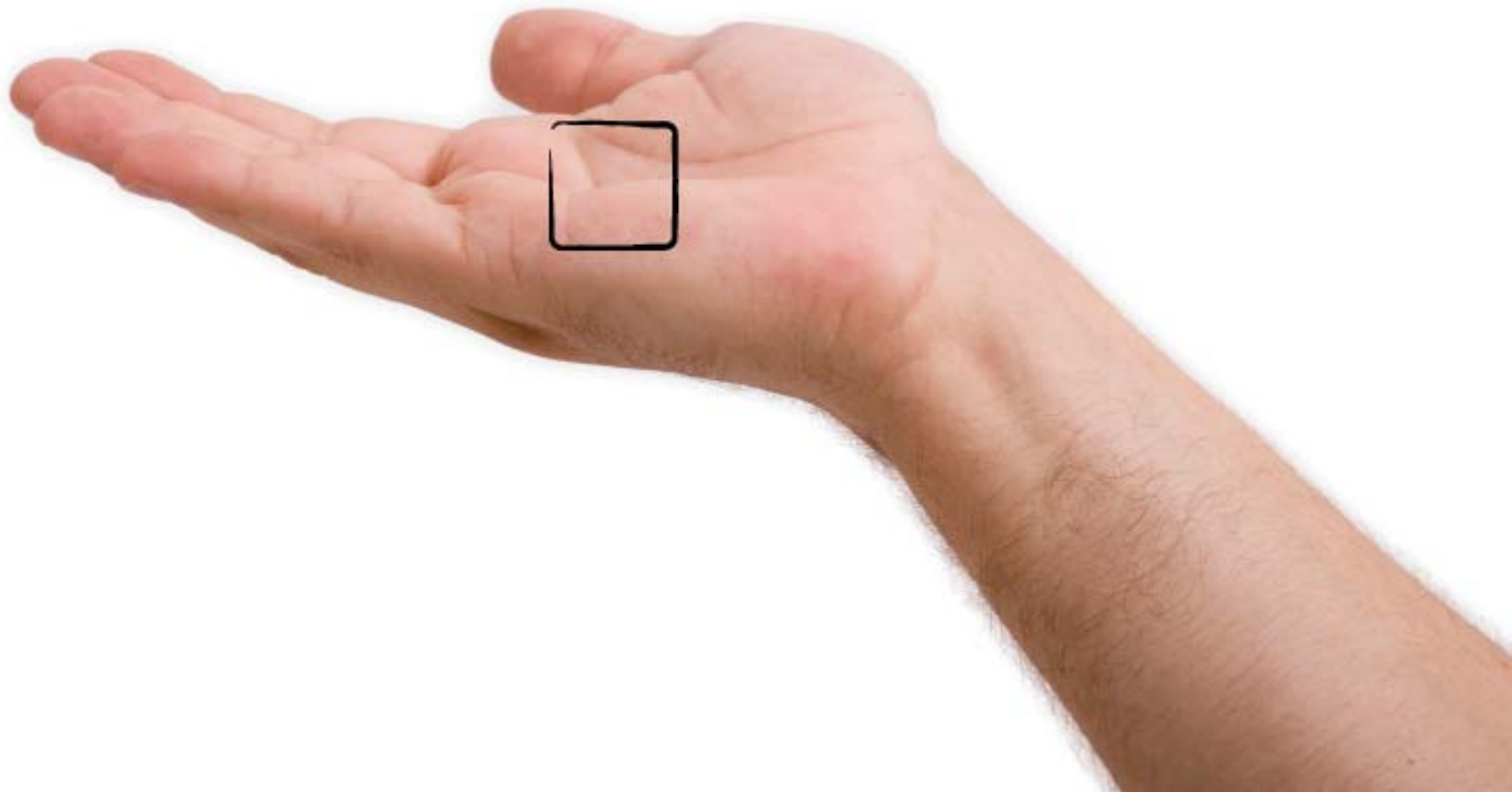
Calidad + Seguridad = Calidad de Vida



¡La seguridad de los alimentos
está en sus manos!



¿Cuántos gérmenes hay en sus manos?



Enfermedades producidas por el manejo de alimentos

- 48,000,000 enfermedades
- 128,000 hospitalizaciones
- 3,000 muertes



¿Qué puede hacer usted?

- Lavarse las manos
 - Impedir las infecciones
 - Romper la cadena de transmisión de infecciones
 - Impedir el crecimiento de gérmenes
 - Matar bacterias y virus



¿Cuáles gérmenes están en sus manos?



Lavarse
Las manos

¿Cuándo se lava las manos usted?



Lavarse
Las manos

¿Cuándo se lava las manos?



Lavarse
Las manos

Anillos y objetos



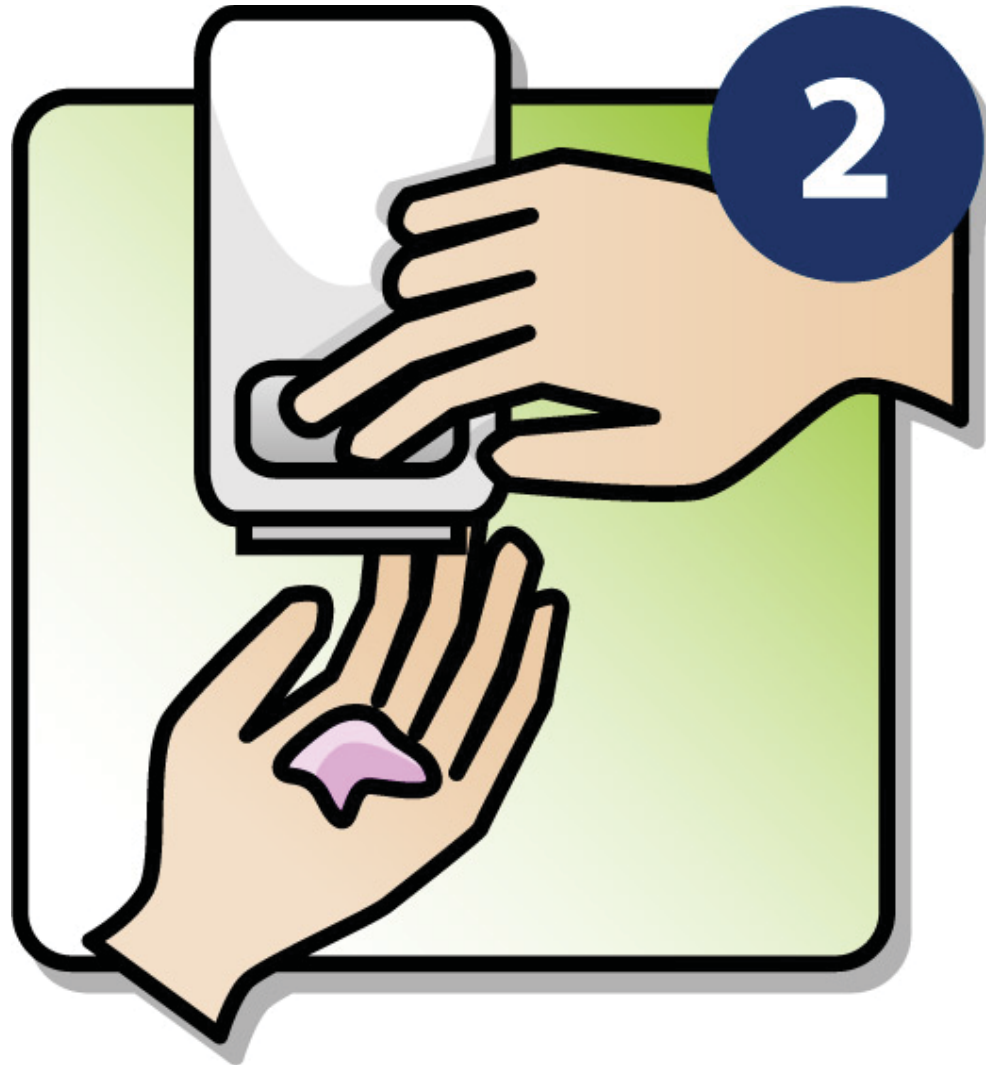
¿En dónde lava usted sus manos?



Paso 1. Mójese las manos y las muñecas



Paso 2. Jabón líquido



Paso 3. Génere mucha espuma



Paso 4. Enjuáguese bien



Paso 5. Séquese las manos con papel toalla



Paso 6. Use papel toalla para cerrar el grifo



Guantes



10 armas mortales



de seguridad



Calidad + Seguridad = Calidad de Vida

