



Higiene alimentaria y personal

1

Lavarse las manos después de hacer las compras, antes y después de cocinar, antes de sentarse a comer, después de ir al baño y luego de estornudar.

2

Desinfectar las superficies donde se vayan a manipular alimentos, como mesas y mesadas. También se deben higienizar alacenas, utensilios y las manijas de la heladera.

3

Limpiar las latas, botellas y paquetes de alimentos con agua y lavandina después de comprarlos.

4

Higienizar frutas y verduras antes de consumirlas (sumergir en agua con vinagre por unos diez minutos).

5

NO olvidarse nunca del correcto lavado de manos.