

¿Cómo lavarse las manos adecuadamente?

EL CORRECTO
LAVADO
DE MANOS
PARA
MANTENER
LOS
ALIMENTOS
A SALVO



Moja tus manos con agua



Aplica jabón líquido



Frota ambas palmas de las manos



Coloca la palma derecha sobre el dorso izquierdo con los dedos entrelazados y viceversa y frota



Entrelaza tus dedos palma con palma



Limpia el interior de las uñas con los dedos entrelazados



Roza de manera rotativa el pulgar izquierdo en la palma de la mano derecha y viceversa



Roza de manera rotativa las yemas de tus dedos de tu mano derecha en la palma izquierda y viceversa



Aclara las manos con agua



Seca las manos con papel



Unilever
Food
Solutions