Lavati le mani

Quando e come, ogni volta.

Quando

- Prima di iniziare a lavorare
- Dopo aver toccato carne, pesce o uova crudi
- Dopo tosse, starnuto o naso
- Dopo essere stato in bagno
- Dopo rifiuti, cartoni e pulizie
- Dopo soldi, telefono e pause

Come

1. **Bagna le mani**
   Con acqua corrente.
2. **Insapona tutto**
   Palmi, dorsi, fra le dita, pollici, unghie e polsi.
3. **Strofina bene**
   Senza fretta: è lo strofinare che pulisce.
4. **Risciacqua**
   Finché il sapone è andato via.
5. **Asciuga con carta**
   Monouso, mai con il grembiule.
6. **Chiudi il rubinetto con la carta**
   Se non è a pedale o a fotocellula.

40–60 secondi È il tempo che serve per un lavaggio completo con acqua e sapone.

Da dove viene: passaggi e durata sono quelli del poster dell'OMS «Come lavarsi le mani con acqua e sapone?», ripreso dal Ministero della Salute. Il Reg. (CE) 852/2004 (allegato II, capitoli I e VIII) chiede lavabi con acqua calda e fredda, sapone e un sistema igienico per asciugarsi, e un'igiene personale elevata.

Prospero
prospero.food

Prospero è l'HACCP digitale per chi lavora in cucina: registri dal telefono, promemoria e documenti pronti per il controllo. Inquadra il QR.
Modello gratuito e generico: il tuo manuale di autocontrollo può richiedere campi diversi.