



- Lava carnes y vísceras antes de su preparación
- Mantén las uñas recortadas y limpias
- Coloca depósitos específicos para basura orgánica e inorgánica



- Lava tus manos con agua y jabón antes de preparar y consumir alimentos
- Lava y talla con jabón y cloro todas las superficies y equipos usados en la preparación de alimentos



- Bebe y usa agua desinfectada con cloro, plata coloidal o hervida s

# Lavado correcto de los alimentos



Lava y talla con agua y jabón las verduras y frutas, enjuágalas a chorro de agua. Aquellas que no se puede tallar, desinféctalas con:



- Plata coloidal, siguiendo las instrucciones del envase
- Agua clorada, agrega 2 gotas de cloro (con hipoclorito de sodio al 6%) por cada litro de agua, déjalas reposar 30 minutos y escurre sin enjuagar