

# Lavaggio delle mani del personale

1. Bagnarsi le mani con acqua corrente, calda
2. Insaponare
3. Strofinare per almeno 20 secondi
4. Pulire sotto le unghie e tra le dita
5. Sciacquare abbondantemente con acqua corrente
6. Asciugare le mani



Sezione 2-301,12, Codice alimentare del 1999

Per ulteriori informazioni contattare  
il dipartimento sanitario locale