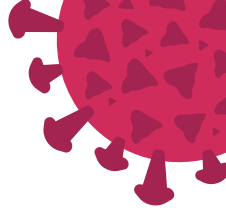




Fraternidad  
Muprespa

# LAVADO DE MANOS EN HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN



**IMPORTANTE:** disponer de geles hidroalcohólicos para los clientes y para los trabajadores.



40-60seg

## AGUA Y JABÓN

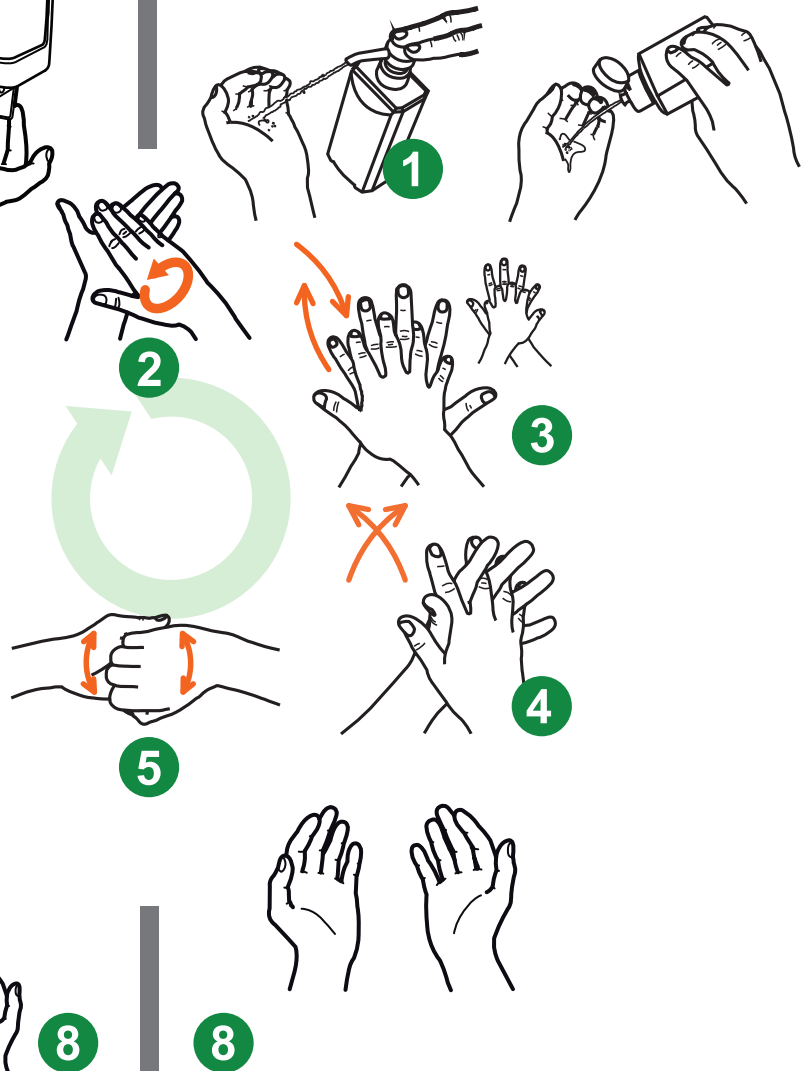
- Manos visiblemente sucias.
- Manchadas con fluidos corporales.
- Después de usar el inodoro.
- Sospecha de exposición a patógenos.



20-30seg

## SOLUCIÓN HIDROALCOHÓLICA

- Manos no visiblemente sucias.
- Usar crema hidratante al entrar y salir del centro.



**ES RESPONSABILIDAD DE TODOS  
CONTENER LA PROPAGACIÓN DEL VIRUS**

