# Safe Food Handling and Snack Time Hygiene Picture This – Spanish





La imagen muestra un área de preparación y distribución de alimentos donde los trabajadores manipulan productos listos para consumir destinados a un grupo. Un trabajador prepara refrigerios sin haberse lavado las manos después de manipular alimentos crudos y toca con frecuencia superficies compartidas como mostradores, recipientes y utensilios. Cerca, otro trabajador usa un limpiador químico sobre una superficie próxima a alimentos descubiertos, mientras los guantes no se utilizan o se reutilizan entre tareas.

En entornos de manipulación de alimentos, los incidentes graves no siempre parecen dramáticos, pero pueden tener consecuencias severas. La contaminación puede ocurrir en segundos a través de manos sin lavar, uso inadecuado de guantes, contacto cruzado entre alimentos crudos y listos para consumir, o uso inseguro de productos químicos cerca de los alimentos.

Lávate siempre bien las manos antes de manipular alimentos, usa los guantes correctamente y cámbialos entre tareas, mantén los productos químicos de limpieza alejados de las superficies de contacto con alimentos y sigue protocolos estrictos de higiene en todo momento. La manipulación segura de alimentos no se trata solo de limpieza: se trata de proteger vidas.