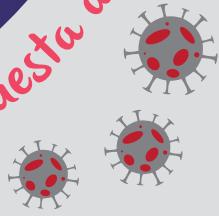


# ADECUADO LAVADO DE MANOS

La avicultura en respuesta al COVID - 19

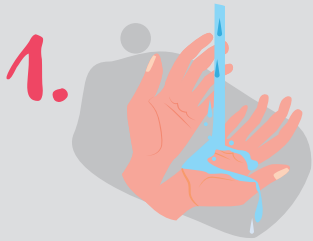


## ¿Cuándo lavarte las manos?

- ▶ Al ingresar a las instalaciones avícolas y en cada cambio de actividad.
- ▶ Antes y después de ingerir alimentos.
- ▶ Antes y después del uso de sanitarios.
- ▶ Aumenta la frecuencia del lavado de manos cuando tengas contacto con personas externas al lugar de trabajo.



Duración de todo el procedimiento: 20 - 30 segundos



1.

Humedece tus manos con agua.



2.

Deposita en la mano una cantidad de jabón suficiente, rota las palmas de las manos entre sí.



3.

Frota la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa.



4.

Frota las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados.



5.

Frota el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándote los dedos.



6.

Frota con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa.



7.

Frota la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa.



8.

Evita el contacto con superficies durante el lavado.



9.

Seca tus manos y dispón las toallas secantes en la caneca.

#BioseguridadEsProteccion



**FENAVI**  
Federación Nacional de  
Avicultores de Colombia  
Fondo Nacional Avícola

