

TRABAJADORES DEL SERVICIO DE ALIMENTOS: LAVARSE LAS MANOS CON REGULARIDAD

El lavado de las manos es la manera más importante de prevenir brotes de enfermedades relacionadas con los alimentos

**TODOS LOS EMPLEADOS
-DEBEN-
LAVARSE LAS MANOS
ANTES DE REGRESAR A TRABAJAR**

**LÁVESE LAS MANOS ANTES DE TRABAJAR,
DESPUÉS DE USAR EL BAÑO,
Y DESPUÉS DE:**

- tocarse el pelo, la cara, o el cuerpo
- trabajar con platos/utensilios sucios
- trabajar con alimentos crudos
- estornudar o toser
- sacar la basura
- fumar
- comer o beber
- tocar animales vivos
- que las manos están visiblemente manchadas o sucias

Usted debe....

- usar jabón y agua tibia
- frotarse las manos durante 20 segundos
- lavarse:
 - la parte superior de las manos y las muñecas
 - entre los dedos
 - las yemas de los dedos y debajo de las uñas
- enjuagarse las manos bien
- secarse con una toalla de papel
- usar una toalla de papel para cerrar el caño



**PROCEDIMIENTOS
APROPIADOS
PARA EL LAVADO
DE LAS MANOS**



FOOD SERVICE COMPLIANCE CENTER

TO REORDER CALL 1-800-986-0763

© Copyright 2007