

» Lávese las manos

Si manipula alimentos, ¡debe lavarse las manos con frecuencia!

El lavado de manos es la mejor forma de prevenir la propagación de una infección.

¿Por qué?

- Sus manos pueden verse limpias, pero tienen gérmenes
- Lavarse las manos ayuda a evitar que sus clientes se enfermen
- **¡Lo exige la ley!**

¡Use guantes nuevos!

- Cada vez que se lave las manos
- Cuando un guante esté roto o sucio



¿Cuándo?

- Al llegar al trabajo
- Después de usar el baño
- Después de fumar
- Después de estornudar
- Después de tocar su cabello, rostro o ropa
- Después de comer o beber
- Después de quitarse o antes de ponerse un par de guantes nuevos
- Antes de manipular alimentos, especialmente alimentos listos para consumir, como ensaladas y sándwiches
- Después de manipular basura
- Después de manipular equipos, platos o utensilios sucios
- Después de tocar carne cruda de res, ave o pescado
- Cada vez que cambie de tarea (pase de hacer una cosa a otra)

¿Cómo?



1

Mójese las manos con agua corriente tibia

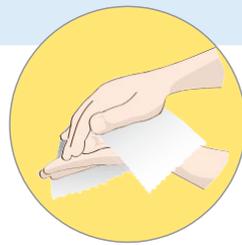
Enjabone



2

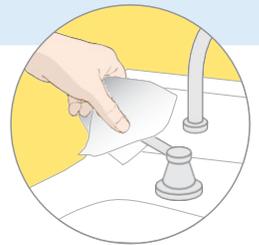
Refriegue entre los dedos, en la parte superior y debajo de las uñas

Lávese por 10-15 segundos o lo que demore en cantar el "Feliz cumpleaños"



3

Séquese las manos con toallas de papel desechables o un secador eléctrico



4

Use una toalla de papel para cerrar el grifo

