



Mójelas

MÓJELAS con agua tibia (por lo menos a 100°F) y añada jabón



Lávelas

LÁVELAS con jabón (por lo menos de 10 a 15 segundos) frotándolas vigorosamente y limpiando debajo de las uñas



Enjuáguelas

ENJUÁGUELAS en agua corriente limpia y tibia



Séquelas

SÉQUELAS con una toalla limpia de papel de uso único o con un secador de manos de aire caliente.

El personal debe lavarse las manos

Lávese **ANTES** de:

- ▶ Comenzar a preparar los alimentos.
- ▶ Trabajar con equipos y utensilios limpios
- ▶ Ponerse guantes para trabajar con alimentos listos para el consumo (RTE por sus siglas en inglés)
- ▶ Comenzar una nueva tarea de preparación de alimentos.
- ▶ Cambiar de trabajar con alimentos crudos a trabajar con alimentos listos para el consumo.

Lávese **DESPUÉS** de haber:

- ▶ Ido al baño.
- ▶ Interrumpido el trabajo con alimentos (para contestar el teléfono, abrir la puerta o cajones).
- ▶ Comido, tomado, usado tabaco o masticado chicle.
- ▶ Tocado platos, utensilios o equipos sucios
- ▶ Sacado la basura u otras tareas de preparación no relacionadas con alimentos.
- ▶ Tocado la nariz, la boca o cualquier otra parte de su cuerpo.
- ▶ Estornudado, tosido o usado un pañuelo de tela o desechable
- ▶ Atendido o manejado un animal de servicio o un animal acuático
- ▶ Terminado cualquier actividad que contamine las manos.

Información adicional acerca del lavado de manos y aseo personal se encuentra en el Código de Alimentos Minoristas secciones 590.002; FC 2-301 y FC 2-302

Spanish