

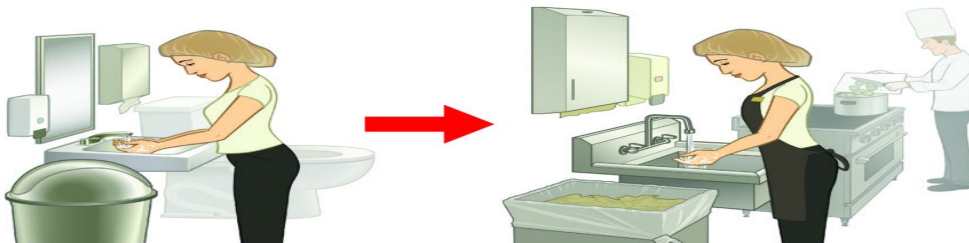
Lavar las manos

Handwashing

CUÁNDO LAVARSE LAS MANOS

- Antes de iniciar el trabajo/participar en la preparación de alimentos
- Durante el trabajo con la frecuencia que sea necesario para mantenerlos limpios
- Después de tocar su ropa, piel o cabello
- Al cambiar entre trabajar con alimentos crudos y alimentos listos para comer
- Después de manejar utensilios y equipos sucios
- Después de manipular carne cruda, aves, mariscos o productos
- Después de toser y estornudar con un pañuelo o el tejido
- Después de fumar, comer, beber o masticar (chicle, tabaco, etcetera)
- Después de usar el inodoro *
- Después de manipular la basura
- Después de otras actividades, pueden contaminar las manos de los trabajadores.

*** La FDA recomienda doble lavado de manos después de usar el inodoro. Al viajar desde el baño a la cocina, hay obstáculos y barreras que se encuentran. Estas barreras consisten en puertas de cocina, contacto físico y póngase en contacto con el entorno del edificio. Los desechos humanos es la más peligrosa fuente de contaminación. Mientras que medidas de salud pública protegen el suministro de agua potable de la contaminación de las aguas residuales peligrosas, sólo el controlador de alimentos interesados puede proteger los alimentos de contaminación con los desechos humanos (heces).**



LÁVESE LAS MANOS EN UN LAVABO DE MANO CORRECTAMENTE SUMINISTRADO:

- Lávese las manos en la mano sumideros provistos de caliente y fría agua, jabón y mano secar el dispositivo o desechables toallas de papel.
- Temperatura del agua corriente caliente y fría en un mínimo de 100° F.
- Jabón
- Toallas desechables o dispositivo de secado de manos de aire caliente
- Una pérdida puede por toallas desechables
- Una muestra de lavado de manos, un cartel o un icono como un recordatorio del lavado de manos lavado de manos en todos los lavabos utilizan por empleados.



Adicional recordatorio

- La preparación de alimentos, lavado de utensilios o fregaderos de fregona no están aprobados para el lavado de manos. Fregaderos de mano son para lavarse las manos solamente (mantenga utensilios, telas, alimentos del lavabo de mano).
- Empleados son más propensos a lavarse las manos cuando disponen de lavabos.
- Los gerentes deben para capacitar a alimentos empleados en los procedimientos de lavado de manos adecuado, supervisar y hacer cumplir las políticas de lavado de manos.
- Mantener las uñas recortadas y sin asperezas.

