FOOD SAFETY Quick tip

Cuándo Lavarse Las Manos

1 Después de usar el baño

2 Antes y después de manipular alimentos crudos

3 Después de tocarse el cabello, la cara o el cuerpo, incluyendo la ropa o delantales sucios

4 Después de estornudar, de toser o de usar un pañuelo

5 Después de fumar, comer, beber o masticar chicle o tabaco (porque requieren contacto entre la mano y la boca)

6 Después de manejar productos químicos

7 Después de sacar la basura y después de limpiar mesas o acarrear platos sucios

8 Después de tocar cualquier otra cosa que pueda contaminar las manos, incluyendo equipo no sanitizado o superficies de trabajo sucias o los trapos de limpieza sucios

Source:
National Restaurant Association Educational Foundation.
312/715-1010, Ext.701.

COMMITTED TO INTERNATIONAL FOOD SAFETY COUNCIL FOOD SAFETY EDUCATION