



Los empleados deben lavarse las manos antes de volver a trabajar.



1. Mójese sus manos



2. Aplique Jabón



3. Lave sus manos por 20 segundos



4. Enjuague sus manos



5. Seque sus manos



6. Cierre el agua del lavabo usando una toalla de papel

El Uso Apropiado de Guantes en los Establecimientos de Comida



Los Guantes NO reemplazan un lavado de manos



1. Sus manos deben de ser lavadas y secadas antes de ponerse guantes, antes de cambiarse los guantes, y despues de quitarse los guantes.
2. Sus guantes deben de ser cambiados frecuentemente:
 - a. Al cambiar deberes (p. ej. cuando deja de cortar carne cruda y tiene que preparar otros alimentos)
 - b. Despues de limpiar o de usar quimicos/limpiadores.
 - c. Despues de manejar cosas como dinero
 - d. Despues de tocar/sacar la basura
 - e. Despues de usar el baño (los guantes no pueden ser usados en el baño, lave sus manos)
 - f. Despues de limpiarse la nariz, si se toco la boca, el cabello o la cara
 - g. Despues de comer o beber
 - h. Despues de usar equipo o utensilios sucios
 - i. Cuando esten sucios o rotos
3. Los guantes no pueden ser reusados despues de que se los quite