

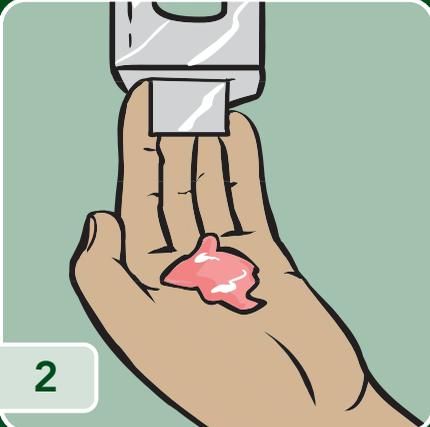


Como lavarse las manos de manera apropiada

1



2



3



4



5



1. Humedezca las manos debajo de agua de red caliente.
2. Unte bastante jabón para obtener suficiente espuma.
3. Lave bien las manos, también entre los dedos y debajo de las uñas por lo menos por 20 segundos.
4. Enjuague las manos debajo de agua de red caliente.
5. Seque las manos con papel toalla desechable. Use otra hoja de papel toalla para cerrar la pila y abrir la puerta cuando salga para evitar la contaminación. Nunca use su ropa como sustituto del papel toalla.

¿Cuándo se debe lavar las manos?

- Después de usar el baño.
- Después de toser o estornudar.
- Después de usar cualquier químico.
- Después de tener contacto con su ropa o delantal.
- Después de tener contacto con cualquier cosa que pueda contaminar sus manos.

Sugerencias adicionales para el manejo seguro de verduras

- Lavase las manos antes de tocar las frutas y vegetales enteros.
- Limpie de manera apropiada todas las superficies y utensilios con agua caliente y jabón; esto incluye todas las superficies de mesón, tablas de cortar, cuchillos, y otros artículos que tocan las verduras frescas antes y después de la preparación.
- Siempre use utensilios diferentes y tablas de cortar para verduras y carnes/aves del corral/mariscos para evitar la contaminación cruzada.
- Enjuague bien las frutas y verduras debajo de agua de red caliente; los productos Ready-Set-Serve no tienen que ser lavados.
- Nunca utilice detergente o cloro para lavar frutas o vegetales ya que estos químicos no están preparados para ser comestibles.
- Aliñe productos de cáscara firme debajo de agua de red fría o lave con una brocha para limpiar vegetales cuando lo este enjuagando.
- Seque con toalla limpia o papel toalla.