

Food Safety Hand Hygiene

Higiene para manos en el manejo seguro de alimentos



Wet hands under warm running water.

Mójese las manos con agua corriente caliente.



Dispense soap.
Distibuya el jabón.



Rub hands and exposed portions of arms together for 20 seconds.
Frótese las manos y porciones expuestas de los brazos durante 20 segundos.



Rinse thoroughly.
Enjuague a fondo.



Dry with clean paper towels or hot air dryer.
Seque con una toalla de papel limpia o con un secador de aire caliente.

According to the FDA Food Code, wash your hands and exposed portions of arms:

- During food preparation to prevent cross-contamination when changing tasks
- After touching any part of the body other than clean hands and clean exposed portions of arms
- After restroom use
- After coughing, sneezing or using a tissue
- After smoking, eating or drinking
- When switching between working with raw food and working with ready-to-eat food
- After handling soiled equipment or utensils
- Before putting gloves on for working with food

De acuerdo con el código de alimentos de la Administración Federal de Alimentos (FDA), lávese las manos y las partes expuestas de los brazos:

- Durante la preparación de alimentos para impedir la contaminación cuando se cambien las tareas
- Después de tocarse cualquier parte del cuerpo, excepto las manos limpias y las partes expuestas de los brazos que estén limpias
- Después de ir al baño
- Después de toser, estornudar o sonarse la nariz
- Después de fumar, comer o beber
- Cuando este cambiando entre trabajos con comidas crudas y trabajos con comidas listas para comer
- Después de manejar el equipo o utensilios sucios o contaminados
- Antes de ponerse los guantes para trabajar con alimentos