

• 6 PASOS PARA UN LAVADO DE MANOS APROPIADO •

Enjuagar sus manos de una manera rápida no es suficiente para eliminar gérmenes que pueden enfermar a las personas. Para prevenir enfermedades que se transmiten por medio de alimentos en su establecimiento, siga los siguientes pasos.



PASO 1:

Moje sus manos con agua de la llave



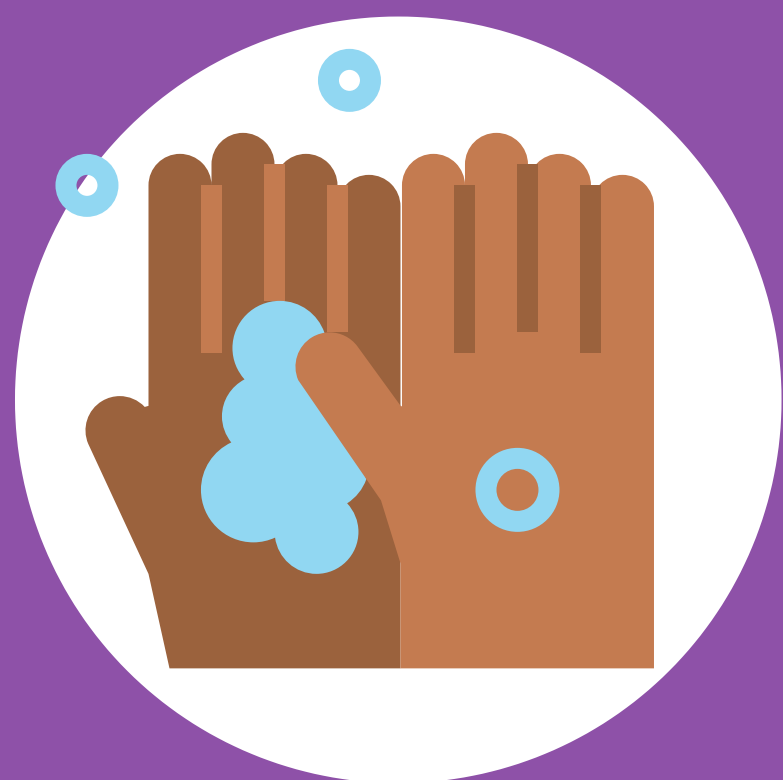
PASO 2:

Talle sus manos con jabón



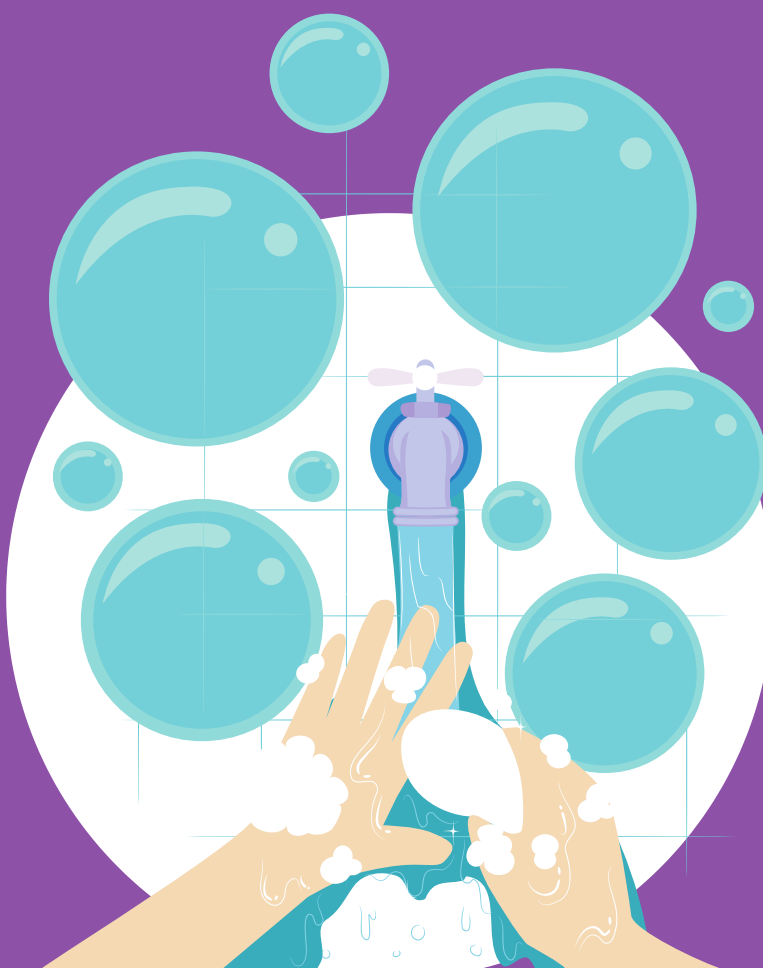
PASO 3:

Continúe tallando por un mínimo de 20 segundos



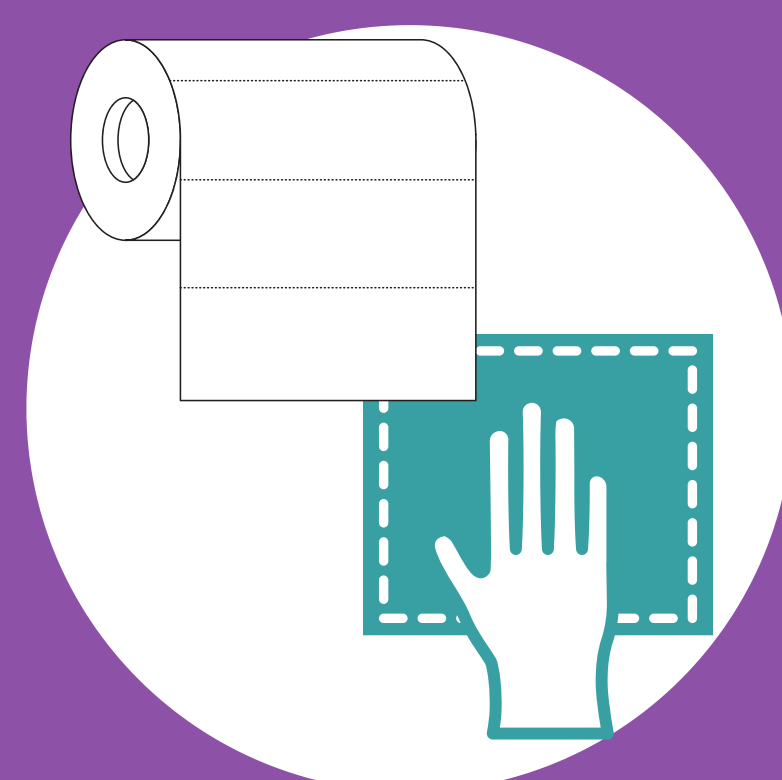
PASO 4:

Talle las palmas y el dorso de las manos, entre sus dedos, las muñecas y los antebrazos.



PASO 5:

Enjuague con agua de la llave por 5 segundos



PASO 6:

Después de enjuagar, seque las manos y los antebrazos utilizando una toalla de papel desechable, un secador de aire o un sistema de toallas de tela que suministre una toalla limpia cada vez.