

# Cuando se deben lavar las manos



Después de utilizar el servicio sanitario



After breaks



Después de botar la basura



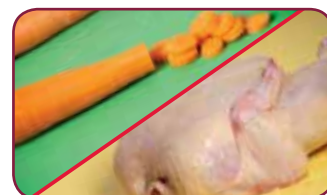
Después de manipular carne o mariscos crudos



Después de manipular productos químicos

## Lavar las manos

- Lave con jabón o detergente y agua.
- Enjabone, frote, y enjuague por un total de 20 segundos.
- Seque las manos con una toalla desechable o secador.
- No toque el grifo para apagar agua. Utilice una toalla o la muñeca.



Cuando cambiando tareas de la preparación de alimentos



Después de tocar su pelo, cara o cuerpo



Después de tocar delantales o ropa sucias



Antes de poner guantes plásticos



Después de comer, beber, masticar chicle, o utilizar tobacco



Después de fumar



Después de manipular dinero\*

\*Aunque el dinero no es un buen medio de transmisión de gérmenes, los clientes a menudo perciben al dinero como sucio. Es mejor lavarse las manos entre manejar dinero y manipular alimentos.