

# 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