

Food Safety Hand Hygiene Regimen

Régimen higiénico para manos en el manejo seguro de alimentos



HAND SOAP



1

Wet hands under warm running water.

Mójese las manos con agua corriente caliente.



2

Dispense soap.

Distribuya el jabón.



3

Rub hands and exposed portions of arms together for 10–15 seconds.

Frótese las manos y porciones expuestas de los brazos durante 10–15 segundos.



4

Rinse thoroughly.

Enjuague a fondo.



5

Dry with clean paper towels and use towels to turn off water.

Séquese las manos con toallas de papel y use las toallas para cerrar el agua.

INSTANT HAND SANITIZER



1

Dispense a thumbnail size amount of product onto palm.

Dispense en la palma de la mano una cantidad del producto del tamaño de la uña del pulgar.



2

Rub hands together briskly until dry.

Frótese las manos vigorosamente hasta que estén secas.

According to the FDA Food Code, Wash 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
- After cleaning up bodily fluids

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
- Después de la limpieza de líquidos corporales