

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.

Distribuya el jabón.



Rub hands and exposed portions of arms together, including fingernails, fingertips, and in between fingers, for 10–15 seconds.

Frote sus manos y las partes expuestas de sus brazos entre sí, incluyendo las uñas, las puntas de los dedos y los espacios entre los dedos, durante 10–15 segundos.



Rinse thoroughly with clean, warm running water.

Enjuague con abundante agua corriente, limpia y tibia.



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

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

The total process should take approximately 20 seconds.

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 on clean, single-use gloves for working with food
- After handling shellfish or crustacea in display tanks

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 guantes limpios desechables para trabajar con alimentos
- Después de manipular mariscos o crustáceos en tanques de exhibición