

El Personal Debe Lavarse Las Manos:

COMO



CUANDO

Lávese las manos antes de preparar comidas o cada vez que sea necesario.

Lávese las manos despues de haber:

- ▶ Ido al baño
- ▶ Tocado carne, pollo o pescado crudos, huevos, u otros alimentos potencialmente peligrosos
- ▶ Interrumpido el trabajo con alimentos (para contestar el teléfono, abrir la puerta o cajones)
- ▶ Comido, fumado o mascado goma
- ▶ Tocado platos, cubiertos o utensilios sin lavar
- ▶ Sacado la basura
- ▶ Tocado la nariz, la boca o cualquier otra parte del cuerpo
- ▶ Estornudado o tosido

No tocar alimentos listos para servir, con las manos descubiertas.

Use guantes, pinzas, servilletas de papel o algún otro utensilio para servir. Si no usa guantes, quítese las joyas, esmalte de uñas o uñas postizas.

Use guantes

Cuando tiene lastimaduras o cortes en las manos
Cuando no pueda quitarse los anillos y pulseras

Si usa guantes

- ▶ Lávese las manos antes de ponerse guantes nuevos

Cámbielos

- ▶ Con la misma frecuencia con que se lava las manos
- ▶ Cuando estén rotos o sucios

Elaborado por el Programa de Educación y Extensión Nutricional de la Universidad de Massachusetts (UMASS), con el apoyo de la Administración de Alimentos & Productos Medicinales de los Estados Unidos de Norteamérica, en colaboración con la Asociación para la Educación y Sanidad Alimentaria de Massachusetts. Con la asistencia del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos de Norteamérica. El Area de Extensión de UMASS brinda igualdad de oportunidades en sus programas y puestos de trabajo.



**UMASS
EXTENSION**