

SEGURIDAD ALIMENTARIA 101:

LAVADO ADECUADO DE MANOS & USO DE GUANTES

LÁVATE LAS MANOS **ANTES Y DESPUÉS UTILIZAR GUANTES**

Moja tus manos



Espuma con jabón por 10-15 segundos (utiliza fricción)



guantes nuevos.

Enjuaga tus manos



Seca tus manos completamente con una sola toalla de papel



Utilizar una toalla de papel de un solo uso para apagar el agua y para abrir la puerta para evitar re-contaminar tus manos







para la tarea.

dinero) o cuando abanones

las estacion de trabajo

4 horas cuando estes ejecutando la misma tarea. tocar una superficie sucia. Maneja los guantes del puño UTILIZA TUS GUANTES CUANDO MANEJES COMIDA

LISTA-PARA-COMER



Comida lista-para-comer están listas para consumo – ninguna preparación adicional, como cocer, son necesarias. Por ejemplo, ensaladas en bolsa o pan.

• E. Coli que produce la toxina Shiga

CAMBIA TUS GUANTES A MENUDO PARA PREVENIR CONTAMINACIÓN-CRUZADA

carnes, pan o hielo).



¿MUY ENFERMO PARA TRABAJAR? NO COMPARTAS TUS GERMENES.



Si estás muy enfermo para trabajar o si alguna persona en tu casa ha sido diagnosticada con:

- Fiebre tifoidea (causada por Salmonella tifoidea) Hepatitis A
- Salmonella (no-tifoidea) Norovirus
- Shigella
- Si tienes cualquiera de los siguientes síntomas:
- Vómito

- Diarrea
- Ictercia

- Dolor de garganta y fiebre
- Lesiones que tengan pus

Si estás enfermo/a y contaminas la comida que preparas o sirves, aquellos que coman la comida podrian también resultar enfermos. Para mas información, visita www.cdc.gov o www.fda.gov.