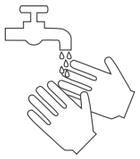
FoodHandler® risk nothing®

SEGURIDAD ALIMENTARIA 101

LAVADO ADECUADO DE MANOS & USO DE GUANTES

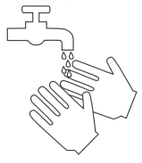
LÁVATE LAS MANOS ANTES Y DESPUÉS UTILIZAR GUANTES

1. Moja tus manos

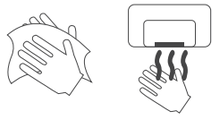


2. Espuma con jabón por 10-15 segundos (utiliza fricción)

3. Enjuaga tus manos



4. Seca tus manos completamente con una sola toalla de papel



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

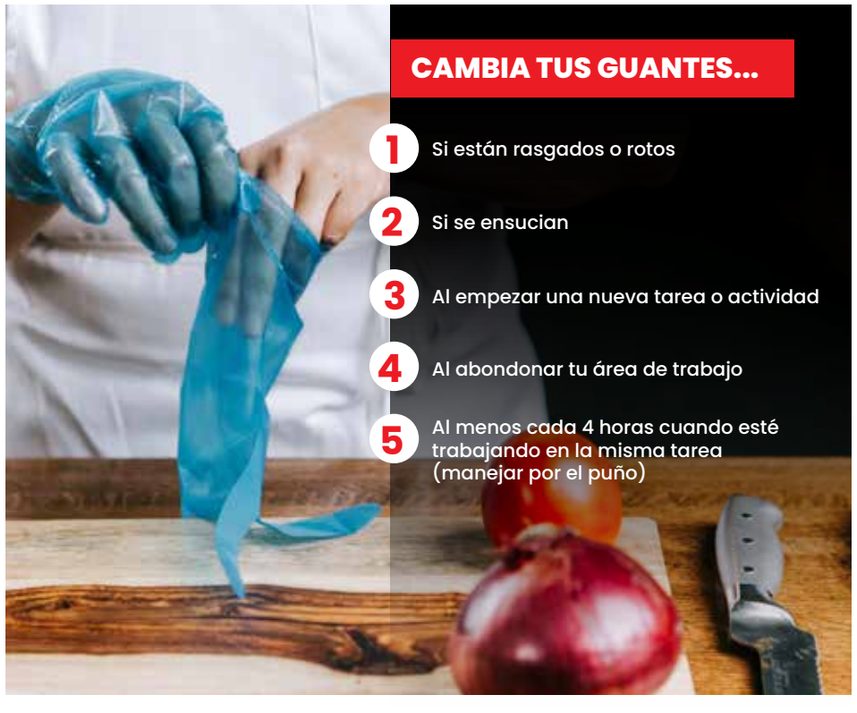
COMO USAR GUANTES DE MANERA CORRECTA

Lávate las manos a fondo antes de ponerte un par de guantes nuevos.

Siempre utiliza guantes al manejar comida lista-para-comer (sandwich, ensalados, carnes, pan o hielo).

Utiliza guantes que te encajen bien y que sean los mejores adecuados para la tarea.

CAMBIA TUS GUANTES A MENUDO PARA PREVENIR CONTAMINACIÓN-CRUZADA



CAMBIA TUS GUANTES...

1. Si están rasgados o rotos
2. Si se ensucian
3. Al empezar una nueva tarea o actividad
4. Al abondonar tu área de trabajo
5. Al menos cada 4 horas cuando esté trabajando en la misma tarea (manejar por el 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.

EJEMPLOS

- Ensaladas
- Carnes Cocidas
- Pescado ahumado
- Pan
- Sándwiches
- Queso
- Alimentos que ha cocinado con anticipación que se servirá frío

¿MUY ENFERMO PARA TRABAJAR? NO COMPARTAS TUS GERMENES.

DILE A TU SUPERVISOR...

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

- Fiebre tifoidea (causada por Salmonella tifoidea)
- Salmonella (no-tifoidea)
- Hepatitis A
- Norovirus
- E. Coli que produce la toxina Shiga
- Shigella

Si tienes cualquiera de los siguientes síntomas:

- Vómito
- Dolor de garganta y fiebre
- Diarrea
- Lesiones que tengan pus
- Ictercia

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.

El código alimentario exige la restricción de una persona que haya estado expuesta a un patógeno transmitido por los alimentos si trabaja en un servicio de alimentos que atiende a poblaciones altamente susceptibles. Informe a su gerente si ha estado expuesto a un patógeno transmitido por alimentos.

1675 Robb Drive. Reno, NV 89523 | 800.338.4433 | FoodHandler.com