

Handwashing

Food employees must wash their hands:

- Immediately before working with food
- Before putting on gloves
- Before handling clean equipment or utensils
- After using the toilet room
- After coughing or sneezing
- After handling raw meats
- After smoking, eating or drinking
- After emptying the trash containers
- Any time your hands become contaminated



Lavado de Manos

Empleados de los alimentos tienen que lavarse las manos:

- Antes de tocar utensilios limpios, equipo limpio, comida, especialmente comidas preparadas como sándwiches y ensaladas
- Antes de ponerse guantes
- Después de usar el baño
- Después de fumar, comer o beber
- Después de manejar carne cruda
- Después de toser o estornudar
- Después de sacar la basura
- Cada vez que las manos se contaminan

