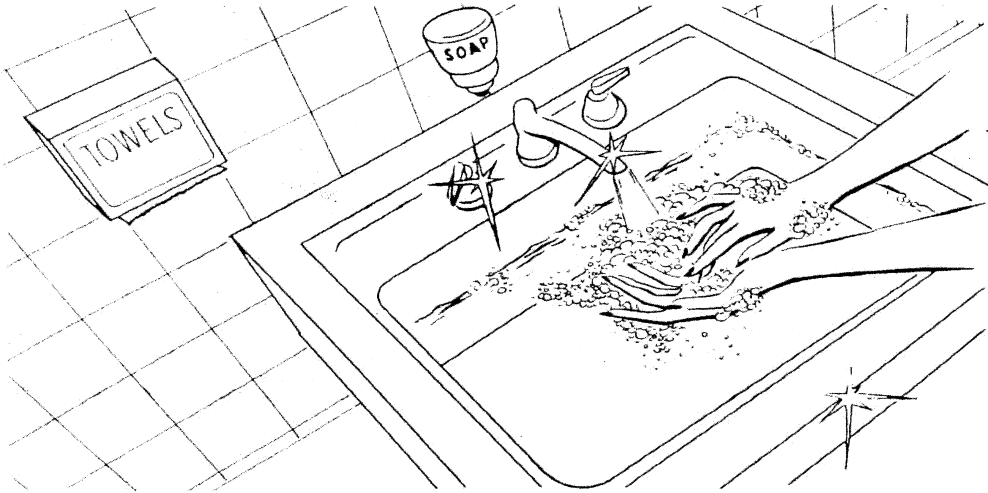


Proteja su salud y la de los demás

Lávese las manos



- 1. Inmediatamente antes de participar en la preparación de alimentos;**
- 2. Después de usar el baño;**
- 3. Después de toser, estornudar, usar un pañuelo o tejido desechable, fumar, comer, o beber;**
- 4. Después de usar o manipular equipos o utensilios sucios;**
- 5. Durante la preparación de alimentos, para evitar la suciedad y la contaminación cruzada**
- 6. Al cambio de trabajar entre alimentos crudos y los preparados para comer; y**
- 7. Después de participar en cualquier actividad que puede contaminar las manos.**

Se proporcionarán instalaciones adecuadas y convenientes para lavarse las manos, incluyendo agua corriente fría y caliente, jabón y toallas sanitarias aprobadas. Se prohíbe el uso de una toalla común. **NINGÚN EMPLEADO DEBE VOLVER A SU PUESTO DE TRABAJO SIN LAVARSE LAS MANOS DESPUÉS DE USAR EL BAÑO.**

Todos los empleados deberán llevar ropas exteriores limpias y mantener las manos limpias en todo momento mientras se empleen en la manipulación de alimentos, bebidas, utensilios o equipos. Se proporcionará un letrero o cartel en todos los lavabos que informe a los trabajadores que deben lavarse las manos y será claramente visible para todos los trabajadores.



DEPARTAMENTO de AGRICULTURA de GEORGIA
DIVISIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

19 Martin Luther King Jr Drive SW
Atlanta, GA 30334

WWW.AGR.GEORGIA.GOV

