

PASOS DEL LAVADO DE MANOS

El simple acto de lavarse las manos con frecuencia y a fondo reduce la contaminación de los alimentos y protege la salud de los clientes y empleados.

		
Humedecer las manos con agua caliente Moje sus manos con agua caliente	Usar jabón Use jabón	Lavar y restregar durante 20 segundos Frote sus manos por 20 segundos
		
Enjuagar el jabón Enjuague	Cerrar el grifo de agua con una toalla de papel Cierre la llave del agua usando una toalla de papel	Secar con una toalla de papel o secador de aire Seque sus manos usando una toalla de papel o una secadora de aire
LOS EMPLEADOS DEBEN LAVARSE LAS MANOS		
Empleados deben lavarse las manos		
		StateFoodSafety Food Safety Training & Certification 



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT

Your Health. Our Mission.