

Lávese las manos. Detenga la propagación de gérmenes.

Todo el personal que manipule alimentos, incluidas las botellas, debe lavarse las manos.

Después:

- De llegar al trabajo.
- De tocar la piel que no sean las manos limpias y partes limpias expuestas de los brazos.
- De usar el baño, ayudar a un niño a usar el baño o cambiar pañales.
- De atender o tocar animales.
- De toser, estornudar, usar un pañuelo de tela o descartable.
- De consumir tabaco, comer o beber.
- De manipular equipo o utensilios sucios.
- De realizar actividades que contaminen las manos.

Cuándo:

- Al ingresar a la cocina o área donde se manipulan alimentos.
- Al colocarse guantes para realizar una tarea que implique trabajar con alimentos.
- Al cambiar entre actividades relacionadas con la preparación de alimentos.
- Al cambiar entre el trabajo con alimentos crudos y el trabajo con alimentos listos para el consumo.

Cómo lavarse las manos



1. Mójese las manos con agua tibia.



2. Aplique jabón.



3. Frótese las manos con firmeza por 20 segundos.



4. Enjuáguese las manos.



5. Séquese las manos con toallas de papel u otro dispositivo de secado aprobado.



6. Cierre el grifo con toallas de papel.

Colocar este cartel en los lavamanos de los baños del personal y en otros lavamanos donde el personal que manipula alimentos, incluidas las botellas, se lava las manos.



COLORADO

Division of Environmental
Health & Sustainability

Department of Public Health & Environment

303-692-3645 | www.colorado.gov/cdphe/child-care