

Polisa de Lava Manos

Lavar manos, cuando echo apropiadamente, puede reducir el riesgo de contaminar comida y la posibilidad de enfermedad nacida de comida.

CUANDO SE LAVA LAS MANOS

1. Después de tocar partes del cuerpo descubiertas
2. Después de usar el baño
3. Después de toser, destornudar, usar un pañuelo o disponible toalla, usar tabaco, comer o beber.
4. Después de manejar equipo sucio o utensilios
5. Inmediatamente antes de ocuparse en preparación de comida
6. Durante la preparación de comida, a menudo como necesario para mover suciedad y contaminación y para prevenir contaminación cruzada cuando cambiando tarea
7. Cuando cambiando dentro trabajos con comidas crudas y trabajando con comidas listas-para-comer
8. Después de ocuparse en actividades que contaminan las manos



COMO LAVAR MANOS

Empleados de comida deben limpiar sus manos y porciones de sus brazos expuestos con un compuesto de limpieza y rigurosamente frotar las superficies juntas de sus enjabonadas manos y brazos por lo menos 20 segundos y enteramente enjuagar con agua limpia. Empleados deben poner atención particularmente a las áreas debajo de las unas y dentro de los dedos.

Yo he leído, entiendo y estoy de acuerdo a cumplir con estos requisitos de la Póliza de Lavamanos.

Nombre _____

Fecha _____

Grounded in Health