

# 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