

Apropiado Lavado de Manos

MOJAR

1



Moje sus manos con agua que este corriendo a lo mas caliente que pueda confortablemente soportar. (100°F-110°F)

APLICAR

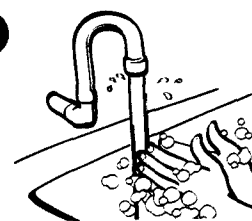
2



Aplique jabon.

RESTREGAR

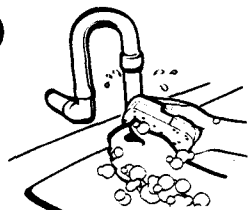
3



Vigorosamente restriegue manos y antebrazos por los menos 30 segundos.

LIMPIAR

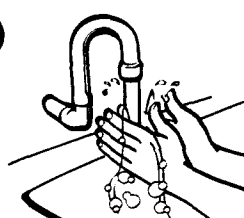
4



Limpie entre sus dedos, abajo de sus manos y detras de sus unas.

ENJUAGAR

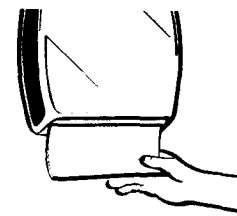
5



Enjuague completamente bajo agua corriente.

SECAR

6



Seque manos y brazos con toallas de papel desechables o con secador de aire tibio

Alto de propagar germen y enfermedades

LAVE SUS MANOS ANTES DE EMPEZAR A TRABAJAR Y DESPUES DE SEGUIR ESTAS ACTIVIDADES:

- Despues de estar en contacto con sangre o fluidos del cuerpo
- Antes, durante y despues de manejar o preparar alimentos
- Antes y despues de usar guantes
- Antes y despues de manejar dinero
- Antes de manejar trastes y equipo limpio
- Al limpiar mesas o trastes sucios
- Al manejar carnes, aves o pescados crudos
- Al manejar basura o sacar la basura

- Al manejar quimicos que afecten a los alimentos
- Al dejar y regresar al area de prep. De alimentos
- Fumar, comer, beber o masticar chicle o tabaco
- Al bostezar, toser, o sacudir su nariz
- Al tentar cualquier cosa que pueda contaminar tus manos
- Al tentar tu cabello, cara, nariz, boca o cuerpo
- Al usar los banos
- Cuando cambia diferente tarea al preparar alimentos

Consejo Industrial de Alimentos Seguros del Condado Yavapai
(928) 830-7100

Un asociado de
La Universidad de Arizona Extension Cooperativa y Salud Ambiental del Condado Yavapai

www.cals.arizona.edu/yavapai/fcs/index.html