

LAVADO DE MANOS

NORMAS APROBADAS

TODOS LOS EMPLEADOS DEBEN LAVARSE LAS MANOS ANTES DE COMENZAR A TRABAJAR, ANTES DE MANIPULAR ALIMENTOS Y DESPUÉS DE CUALQUIER ACTIVIDAD QUE PUDIERA CONTAMINAR ALIMENTOS O INSTRUMENTOS.

1



Enjuagar las manos con agua caliente

2



Aplicar suficiente jabón para lavar completamente las manos

3



Lavar las manos y antebrazos hasta los codos, lavar entre los dedos y bajo las uñas durante por lo menos 20 segundos

4



Enjuagar las manos hasta que queden completamente libres de jabón

5



Usar una toalla de papel para cerrar la llave del agua

6



Secar las manos completamente usando toallas de papel o una secadora de aire

7



Usar una toalla de papel para abrir la puerta del baño y salir



A COMPREHENSIVE PEST MANAGEMENT AND FOOD SAFETY PROGRAM

© 2005 Orkin, Inc.