

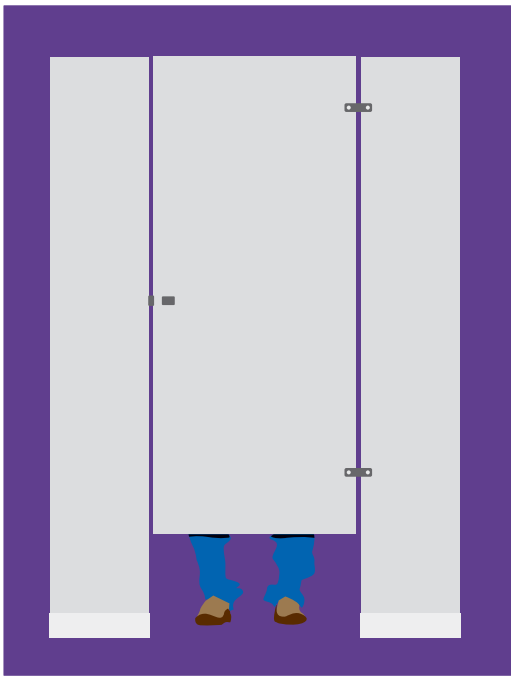
The
Culture
of
Food Safety

HANDWASHING

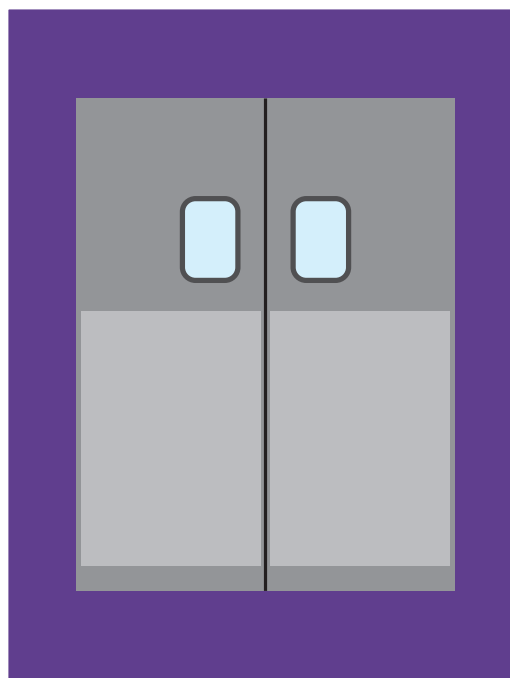
When it comes to personal hygiene, handwashing is one of the most important steps in preventing the spread of pathogens and cross-contamination. It's also one of the easiest steps! Food handlers must wash their hands before preparing food or working with clean equipment and utensils. They must also wash their hands before putting on single-use gloves.

Make sure to wash your hands after the following activities

Using the restroom



Leaving and returning to the kitchen/prep areas



Clearing tables or bussing dirty dishes



Taking out the garbage



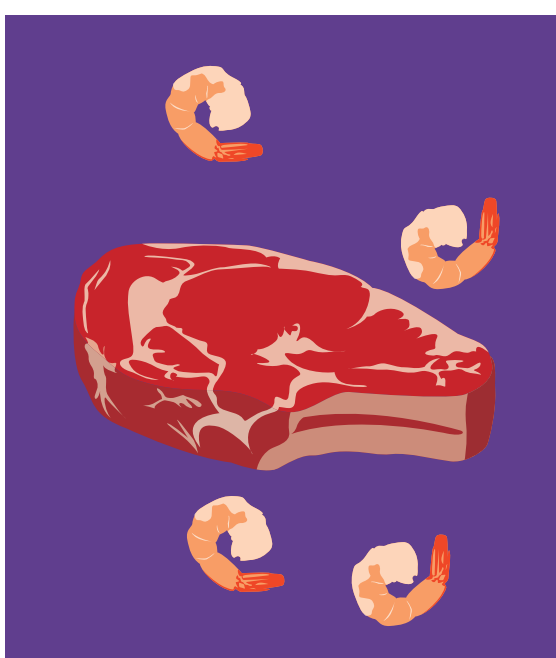
Handling chemicals that might affect food safety



Eating, drinking, smoking, or chewing gum or tobacco



Handling raw meat, poultry, or seafood



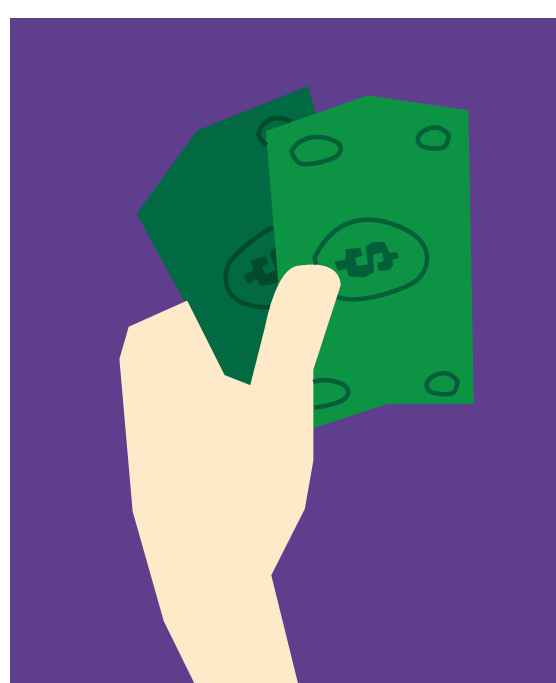
Touching the body or clothing



Sneezing, coughing or using a tissue



Handling money



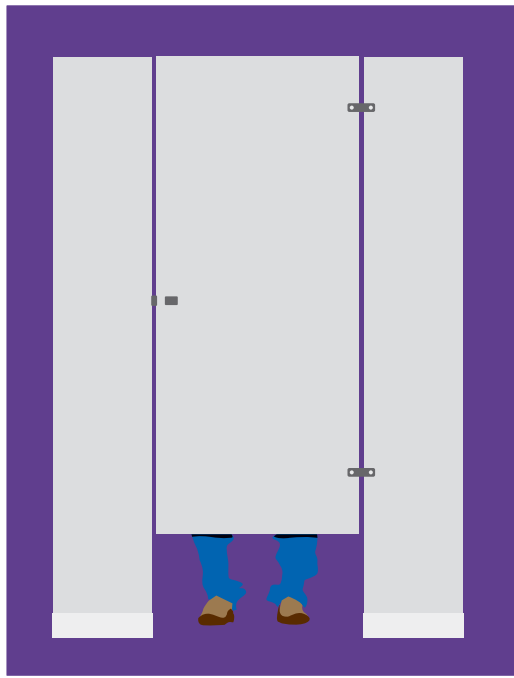
la
Cultura
de la
Seguridad Alimentaria

EL LAVADO DE LAS MANOS

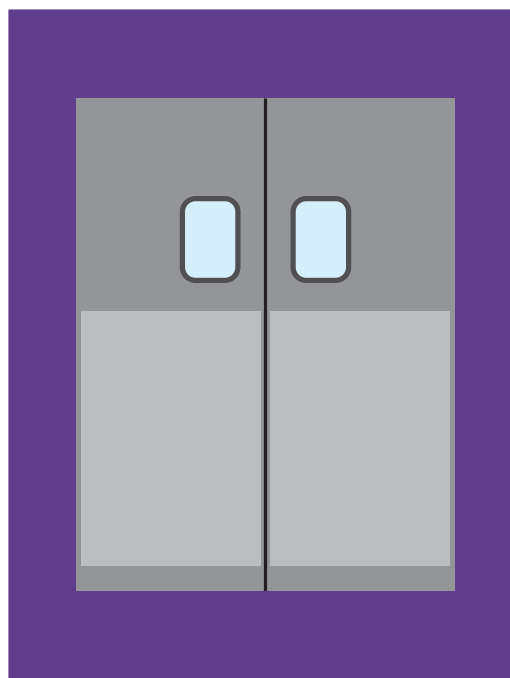
Cuando se trata de la higiene personal, el lavado de las manos es uno de los pasos más importantes para prevenir la propagación de patógenos y la contaminación cruzada. ¡Y también es uno de los pasos más fáciles! Los manipuladores de alimentos deben lavarse las manos antes de preparar alimentos o de tocar equipo o utensilios limpios. También deben lavarse las manos antes de ponerse los guantes de un solo uso.

Asegúrese de lavarse las manos después de cada una de estas actividades

Ir al baño



Salir y regresar a la cocina/áreas de preparación



Limpiar mesas o tocar platos sucios



Sacar la basura



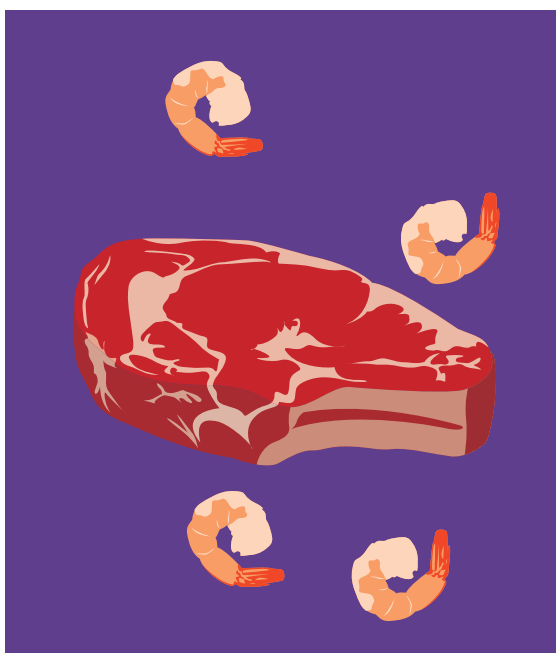
Manejar productos químicos que puedan afectar la seguridad de los alimentos



Comer, beber, fumar, o mascar chicle o tabaco



Manejar carne cruda, aves de corral o mariscos



Tocarse el cuerpo o la ropa



Estornudar, toser o usar un pañuelo desechable



Manejar dinero

