



# Summit County Public Health

1867 West Market Street ♦ Akron, Ohio 44313-6901

Phone: (330) 926-5600 ♦ Toll-free: 1 (877) 687-0002 ♦ Fax: (330) 923-6436

www.scphoh.org

## Instrucciones para el lavado de manos

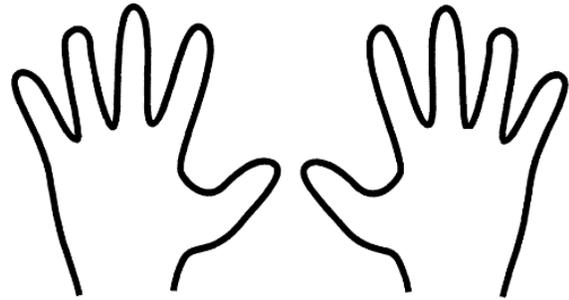
¿Quién necesita lavarse las manos?

Todos los que trabajan en establecimientos de alimentos al por menor deben lavarse las manos.

### EL LAVADO DE MANOS DEBE SUCEDER...

Antes de:

- comenzar a trabajar
- manipular alimentos
- manipular platos limpios
- ponerse un par de guantes



Manos Limpias = Alimentos Limpios

### EL LAVADO DE MANOS DEBE SUCEDER ...

Después de:

- usar el baño
- fumar
- comer o beber
- estornudar o toser
- tiempo de descanso
- tocar cualquier cosa que pueda ser una fuente de contaminación (teléfono, dinero, ropa sucia, alimentos crudos, carnes, huevos, frutas y verduras frescas, manipulación de platos sucios, equipos, utensilios o basura, uso de limpiadores o productos químicos, recogida de artículos del suelo, etc.)
- dejar tu área de trabajo y cuando regresas para preparar alimentos
- quitarte guantes sucios
- durante el trabajo, tan a menudo como sea necesario

Cuando las manos se lavan correctamente se descomponen los aceites y se aflojan las bacterias para poder eliminarlas.

### ¿CÓMO SE LAVAN LAS MANOS?

- ☞ Use jabón y agua corriente tibia
- ☞ Frote/restregue sus manos vigorosamente
- ☞ Lave todas las superficies de sus manos, incluso debajo de las uñas (utilice un cepillo para frotar debajo y alrededor de las uñas), la parte posterior de las manos y las muñecas, entre los dedos y alrededor de las uñas
- ☞ Enjuague bien
- ☞ Seque sus manos con toallas de papel
- ☞ Cierre los grifos con toallas de papel

### ¿DÓNDE TE LAVAS LAS MANOS?

Debe lavarse las manos en un lavamanos/fregadero dedicado solamente para el lavado de manos. El lavarse las manos en un fregadero de preparación de alimentos o de lavar platos puede contaminar alimentos, platos o utensilios.