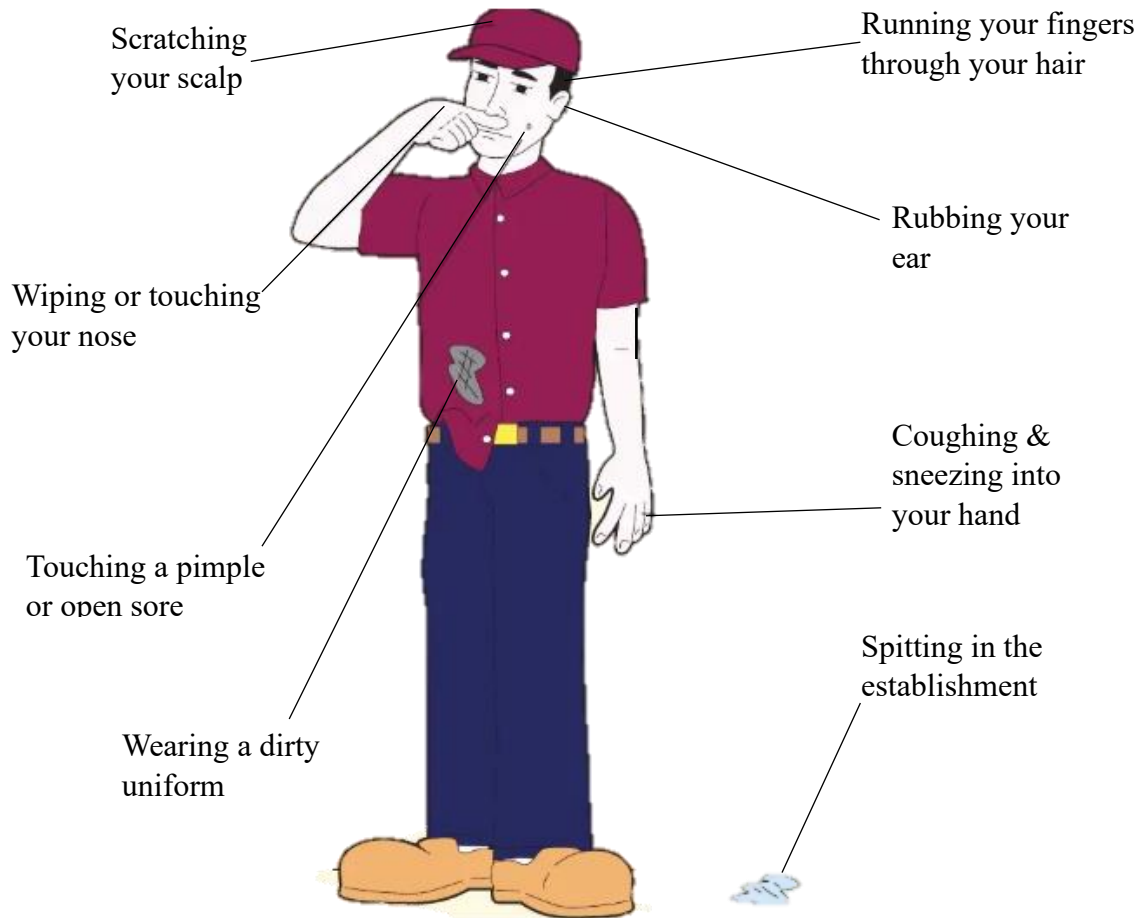


How Food Gets Contaminated:

Even simple actions can lead to contamination, such as:

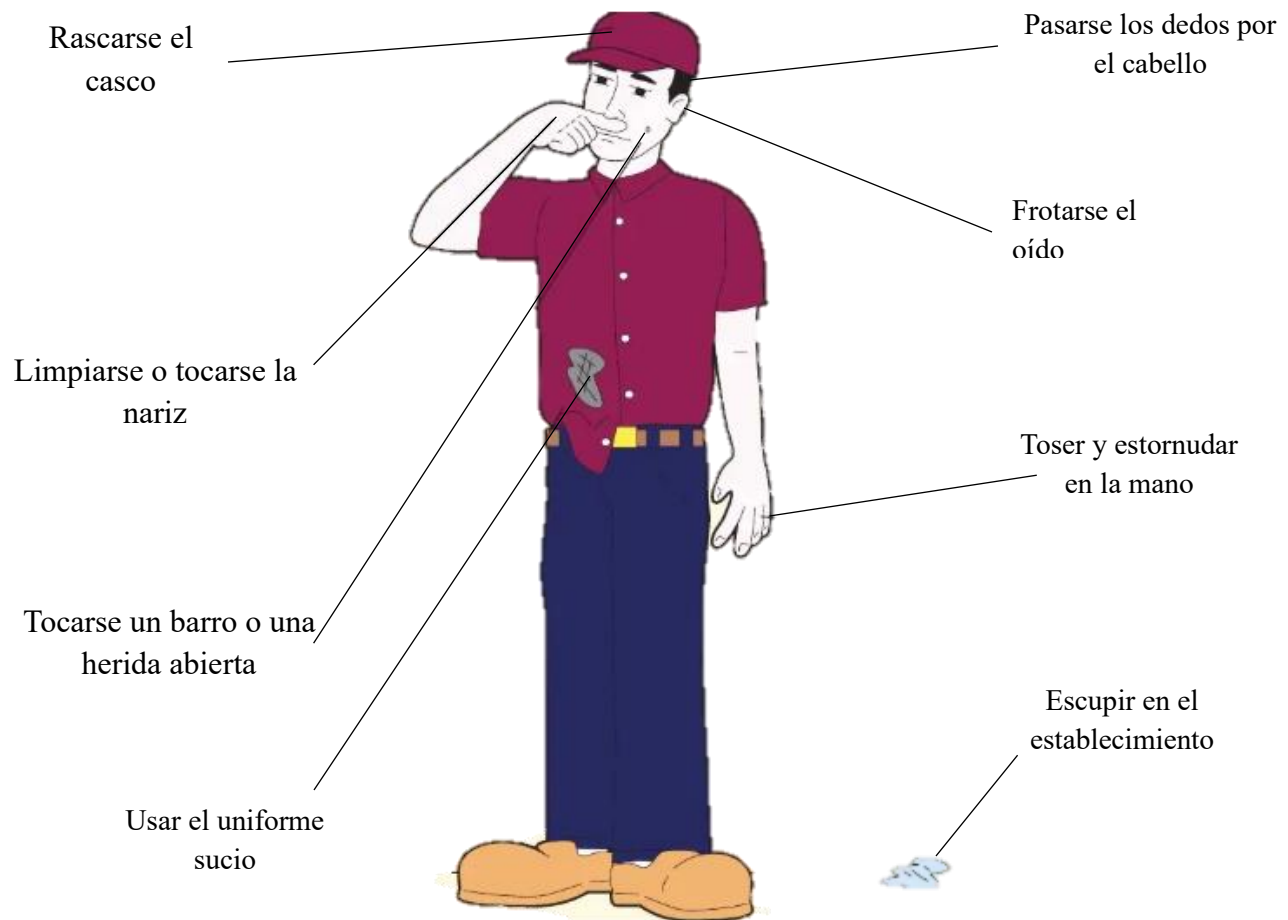


When and How to Wash Your Hands

- Before you begin a task
- After you use the restroom
- Before and after you handle raw meat, poultry, and seafood
- After you touch hair, face or body
- After you sneeze, cough, or use a tissue
- After you smoke, eat, drink, or chew gum or tobacco
- After you use chemicals that might affect the safety of food
- After you take out the garbage
- After you clear tables or bus dirty dishes
- After you touch your clothes or apron
- After you touch anything that may contaminate your hands

Como se contaminan los alimentos:

Hasta las acciones simples pueden llevarte a la contaminación, así como:



Cómo y cuándo lavarse las manos

- Antes de empezar una tarea
- Después de usar el baño
- Antes y después de manipular carne cruda, aves de corral y mariscos
- Después de tocar el cabello, cara o cuerpo.
- Después de estornudar, toser o usar un pañuelo.
- Después de fumar, comer, beber, o masticar goma o tabaco.
- Después de usar químicos que pueden afectar la seguridad de los alimentos
- Después de sacar la basura
- Después de limpiar las mesas o levantar trastes sucios
- Después de tocar la ropa o mandil.
- Después de tocar cualquier cosa que pueda contaminar las manos.