

Manténgalas limpias

Los empleados deben lavar sus manos:



Copyright © International Association for Food Protection

- Antes de preparar los alimentos.
- Después de ir al baño.
- Después de manipular carne cruda.
- Después de manipular platos sucios, productos químicos, o basura.
- Después de los descansos, de comer, o fumar.
- Después de ensuciarse las manos.