

AVISO

LOS EMPLEADOS DEBEN MANTENER SUS MANOS Y LAS PARTES DE SUS BRAZOS SIN CUBRIR LIMPIAS

Lávese las manos después de cada visita al baño y después de tocar cualquier objeto posible contaminado.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA DE LAS MANOS

Los empleados que trabajen con alimentos deberán lavarse las manos y las partes de sus brazos que estén sin cubrir durante al menos 20 segundos, usando jabón en un lavamanos.

Los dedos, las yemas de los dedos, áreas entre los dedos, manos y los brazos se deben enjabonar y restregar vigorosamente durante 10 a 15 segundos seguidos y después enjuagarse bien con agua que corra, limpia y tibia.

Inmediatamente y seguido con un secado minucioso con papel individual, toallas desechables o con un secador de manos y use una toalla de papel para cerrar el grifo.

[healthy.arkansas.gov](https://www.healthy.arkansas.gov)

