

Handwashing y procedimientos de sequía para los empleados del alimento según los requisitos de 410 IAC 7-24, sección 128 y 129

Cuándo lavar las manos

- Antes de utilizar los guantes
- Después de tocar cualquier parte del cuerpo humano
- Después de utilizar el servicio sanitario, toser, estornudar, soplar su nariz, comer, utilizar el tabaco, o beber
- Antes y durante de la preparación de la comida, al cambiar entre la comida cruda y las comidas preparadas o tan frecuente que sea necesario para eliminar la contaminación y para prevenir que la contaminación traslade entre comidas
- Después de hacer a otras actividades que contaminen las manos (sacando la basura, limpiando mostradores o las mesas, manipulando los productos químicos, recogiendo artículos caídos, etc.)
- Después de cuidar o de tocar animales

Método correcto para lavar las manos.

- Utilizar un lavamanos señalado para lavar las manos
- Humedecer las manos y aplicar el jabón
- Frotarse las manos en forma vigorosa, asegurándose de lavar las palmas, la parte posterior de manos, entre los dedos y los antebrazos como mínimo durante 20 segundos en agua por lo menos a 100°F. (si está disponible, utilizar un cepillo para limpiar debajo y alrededor de las uñas)
- Enjuagar las manos y los antebrazos muy bien con agua caliente
- Cerrar la llave del agua usando una toalla de papel
- Secar las manos utilizando una secadora de manos automática o una toalla de papel
- No utilizar una toalla común



Indiana State
Department of Health

Programa De la Protección Alimentaría
2 North Meridian Street
Indianapolis, IN 46204