



Think ahead.

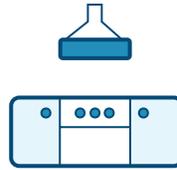
# Tork Cuidado de la Limpieza Consejos de higiene para el personal de servicio de alimentos ¡Lave sus manos!



Antes...



Trabajar



Entrar a la  
cocina



Manipular  
alimentos



Ponerse  
guantes

Después...



Usar el  
baño



Sacar la  
basura



Tocar su ropa, pelo,  
cara o cuerpo



Salir de la  
cocina



Manipular  
químicos



Comer o  
beber



Manipular  
dinero



Limpiar mesas  
o platos sucios



Manipular  
ingredientes  
peligrosos como  
carne cruda, aves o  
mariscos



Estornudar  
o toser



Entre manejo de  
diferentes tipos de  
comida



Después de  
quitarse los  
guantes

Y...

Una vez cada hora - para compensar las veces que pudo haberlo olvidado

## 5 pasos para un lavado de manos efectivo

1. Mojar manos y brazos.
2. Aplique jabón Tork - asegúrese de dispensar suficiente para cubrir ambas manos.
3. Frote las manos y los brazos vigorosamente por 30 segundos.
4. Enjuague bien las manos y los brazos con agua por 30 segundos.
5. Seque las manos y los brazos con una toalla de papel Tork de un solo uso.