



Think ahead.

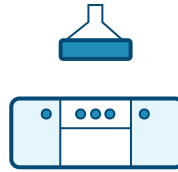
Tork Cuidado de la Limpieza Consejos de higiene para el personal de servicio de alimentos ¡Lave sus manos!



Antes...



Trabajar



Entrar a la
cocina



Manipular
alimentos



Ponerse
guantes

Después...



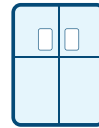
Usar el
baño



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.