

LAVADO DE MANOS:

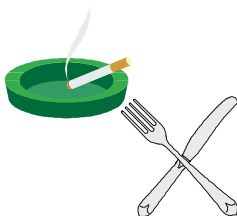
El lavado completo y frecuente de manos previene la propagación de enfermedades. Los empleados deben lavarse las manos antes de tocar, preparar o servir alimentos, o antes de ponerse los guantes.

5 pasos para unas manos limpias

1. Mójese las manos con agua tibia
2. Enjabone y haga espuma
3. Frote ambas manos enérgicamente por 10-15 segundos
4. Enjuague bien
5. Séquelas con una toallita desechable

Lávese las manos después de:

Fumar, comer o beber



Tocar alimentos crudos



Limpiar o tocar la basura



Usar un pañuelo



Ir al baño



Gráficos por cortesía de *Kansas Department of Health and Environment*