

# LAVADO DE MANOS



## Lavarse las manos previene la contaminación de la comida

- Los trabajadores que preparan alimentos pueden contaminar la comida al tocarla, porque le transmiten bacterias que llevan en las manos a la comida cuando la preparan o sirven.

*El Centro de Control de Enfermedades CDC estima que la falta de higiene personal es la causa del 25% de los casos de enfermedades transmitidas por la comida.*

## ¿Dónde Podemos encontrar bacteria?

- En la carne, pollo, pescados y mariscos. (Las aves, res, y puerco pueden estar contaminados por bacterias que causan enfermedades que tienen en sus órganos internos, cuando son procesados en los mataderos y los mariscos se pueden infectar con aguas contaminadas).
- En los excrementos humanos, insectos y roedores.
- En el equipo contaminado, en las superficies que están en contacto con la comida como tablas de cortar, mesones y paños sucios.
- En el pus de las espinillas.
- En la mucosidad de la nariz.
- En las manos de los trabajadores que tienen cortes o quemaduras infectadas. *Los trabajadores que tienen cortes deben usar curitas limpias y guantes esterilizados o cobertores de dedos. No se olvide que los guantes protegen a la comida de las bacterias de las manos y los guantes también se contaminan.*

## ¿Cuándo es importante que los trabajadores alimentarios se laven las manos?

- Después de manipular carne cruda, pollo y mariscos
- Después de ir al baño
- Después de estornudar o toser
- Después de tocarse la cara, nariz o el pelo
- Después de fumar o comer
- Después de tocar dinero
- Después de limpiar o sacar la basura
- Antes de empezar a trabajar

All County publications are available in alternative formats (Braille, Large Print, or CD), upon request. Requests for accommodations may be made by calling (415) 473-4381 (Voice) (415) 473-3232 (TDD/TTY) or by e-mail at [disabilityaccess@marincounty.org](mailto:disabilityaccess@marincounty.org). Copies of documents are available in alternative formats, upon request. F:PROGRAM/FOOD/FORMS AND HANDOUTS/Food Safety Handouts/Handwashing 2019 Spanish March 2019

