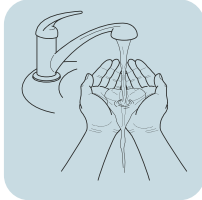


Lavado de manos y salud de los empleados

PARA USO EXCLUSIVO COMO LAVAMANOS

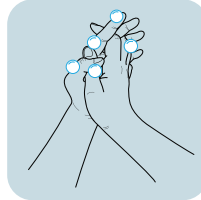
Cómo lavarse



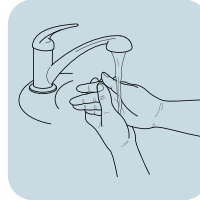
Mójese las manos con agua tibia (mín. 100°F)



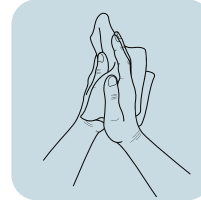
Aplique jabón



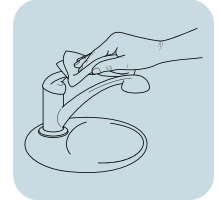
Frote vigorosamente por 15 segundos fuera del agua



Enjuáguese las manos



Séquese las manos



Cierre la llave del agua con toallas de papel

Salud de los empleados

El Código de Alimentos de la FDA, Capítulo 2-2, Salud de los empleados, exige que el titular de un permiso, la persona a cargo y las personas que manipulan alimentos reduzcan el riesgo de contagio de enfermedades transmitidas por los alimentos al:

1. Reportar síntomas tales como:

- Vómitos
- Diarrea
- Ictericia
- Dolor de garganta con fiebre
- Cortadas o quemaduras infectadas en las manos y muñecas

***Nota:** Se debe enviar a casa a los empleados y estos no pueden regresar a trabajar hasta que no presenten síntomas por al menos 24 horas (sin uso de medicamentos).

2. Prohibir que manipulen alimentos aquellos empleados diagnosticados con una enfermedad que se transmita a través de alimentos tales como:

- Fiebre tifoidea (Salmonella Typhi)
- Salmonella (no tifoidea)
- Shigella spp. (causa de shigelosis)
- Escherichia coli productora de toxina Shiga
- Virus de hepatitis A
- Norovirus

5 síntomas de enfermedades transmitidas por alimentos



Ictericia



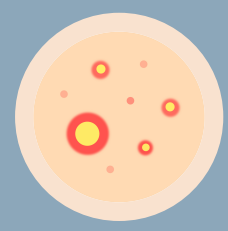
Diarrea*



Dolor de garganta con fiebre



Vómitos*



Heridas/furúnculos infectados expuestos en las manos o brazos