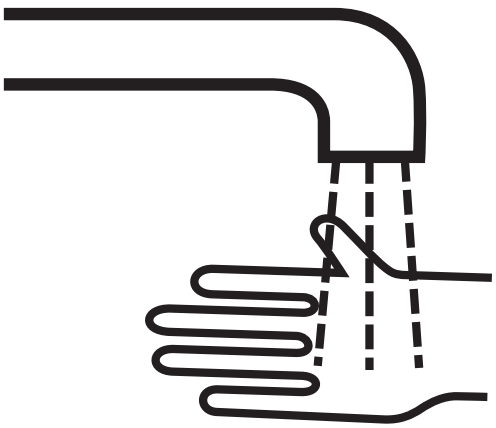
Lávese las manos

para prevenir enfermedad producida por los alimentos



Lávese las manos
inmediatamente antes de toda la preparación de alimento, incluyendo el trabajo con el alimento desempaquetado.

Lávese las manos
antes de dispensar o de servir el alimento.

Lávese las manos
antes de manejar el equipo limpio, los utensilios que servir, los artículos de mesa o los envases de un uso desempaquetados del alimento.

Lávese las manos
durante la preparación del alimento para remover la suciedad, quitar o la contaminación y para prevenir la contaminación cruzada y al cambiar tareas. Lávese las manos entre el trabajo con el alimento crudo, tal como carne molida, pollo, ensaladas verdes, y los rodillos de la cena.

Lávese las manos
inmediatamente después de tocar su pelo, la cara o cualquier otra parte del cuerpo humano.

Lávese las manos
después de comer, beber, fumar, toser, estornudar o de usar un pañuelo o un tejido fino.

Lávese las manos
después de ir al cuarto de baño. Uno de 50 personas pasa mil millones de enfermedades - produciendo bacterias en sus heces incluso cuando se sienten bien. El papel higiénico no previene niveles peligrosos de bacterias de heces o de orina sobre sus dedos.

Lávese las manos
después de que cualquier actividad que pueda contaminar sus manos.

Para más contacto de la información

DEHS

County of San Bernardino • Department of Public Health
DIVISION OF ENVIRONMENTAL HEALTH SERVICES

Visite nuestro web site: www.sbcounty.gov/dehs

ONTARIO
1647 E. Holt Blvd.
(909) 458-9672

SAN BERNARDINO
385 North Arrowhead Ave.
(909) 884-4056

VICTORVILLE
13911 Park Ave., Suite 200
(760) 243-3773

510034\INDD
March 2007