

# 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



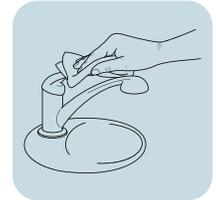
Frote vigorosamente por 15 segundos fuera del agua



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



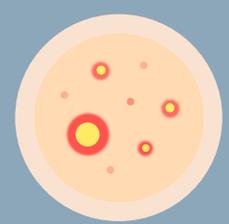
Diarrea\*



Dolor de garganta con fiebre



Vómitos



Heridas/furúnculos infectados expuestos en las manos o brazos