



Division of Hotels & Restaurants
Florida Department of
Business and Professional Regulation
www.hospitalityeducation.org

Comidas Sanas

....

¡Depende de Usted!



1

Usted debe comenzar en un lavamanos--**NO** en un lavaplatos.

2

Use jabón y agua tibia de la llave.

3

Frote sus manos por 20 segundos.

4

Lávese la parte de atrás de las manos, las muñecas, entre los dedos y debajo de las uñas.

5

Enjuáguese las manos con el agua que sale de la llave.

6

Cierre la llave con una toalla de papel, **NO** con las manos.

7

Séquese las manos con una toalla de papel. O con la máquina de secarse las manos.

8

Use una solución desinfectante para sus manos antes de tocar comidas listas para servir.



UNIVERSITY OF
FLORIDA