

## Lavado de manos para trabajadores del sector alimentario

### Handwashing for food workers video script in Spanish

---

#### Lavarse las manos

Una buena higiene de los trabajadores del sector de alimentos es una parte importante para mantener seguros y saludables a todos en las escuelas, restaurantes, tiendas de comestibles y otros negocios similares.

Todos los trabajadores del sector de alimento deben estar capacitados y seguir los pasos adecuados para lavarse las manos.

Los negocios de alimentos deben tener lavabos que se utilicen únicamente para lavarse las manos y que estén siempre accesibles.

No bloquee los lavamanos con cajas, botes de basura, baldes, rejillas u otros artículos.

Además, estos lavabos no se pueden utilizar para preparar alimentos ni para lavar platos y utensilios.

Cuelgue un cartel en todos los lavamanos y baños para recordarle a los trabajadores o manipuladores de alimento que deben lavarse las manos.

Todos los lavamanos deben estar equipados con jabón líquido y toallas de papel.

Revise los lavamanos con regularidad durante el día para asegurarse de que no estén bloqueados y que cuenten con jabón y toallas de papel.

La mayoría de la gente piensa que se lavan las manos bien.

Sin embargo, cuando miramos las manos bajo una luz negra con un gel indicador, podemos ver como gérmenes pueden pasar desapercibidos si no nos lavamos las manos correctamente

Para lavarse las manos correctamente

Enjuáguese las manos con agua corriente y tibia

Aplique jabón

Frótese las manos por 20 segundos, asegúrese de lavarse las muñecas y entre los dedos

Enjuáguese bien

Séquese las manos

Luego, cierre la llave con una toalla de papel

Como puede ver, después de aplicarse el gel indicador y seguir todos los pasos del lavado de mano, no quedan gérmenes que se aprecien bajo la luz negra.

Para evitar la contaminación de los alimentos, lávese las manos después de

Usar el baño

Agarrar un teléfono

Tocarse el cabello, la cara o el cuerpo.

Toser, estornudar, sonarse la nariz.

Usar tabaco o productos similares

Trabajar con utensilios o equipos sucios.

Además, lávese las manos antes de ponerse guantes limpios,

Al cambiar de oficio o tarea,

Al cambiar entre alimentos crudos y alimentos listos para comer,

y tantas veces como sea necesario durante la preparación o manipulación de alimentos.

Usted es la primera línea de defensa para la seguridad de los alimentos en nuestra comunidad.

Para obtener más información, comuníquese con su departamento de salud local o visite el sitio web de la Ciudad de Minneapolis.

For reasonable accommodations or alternative formats please contact Environmental Health at [health@minneapolismn.gov](mailto:health@minneapolismn.gov) or 612-673-2301. People who are deaf or hard of hearing can use a relay service to call 311 at 612-673-3000. TTY users call 612-263-6850.

Para ayuda, llame al 311. Rau kev pab 311. Hadii aad Caawimaad u baahantahay wac 311.

[www.minneapolismn.gov/handwashing-videos](http://www.minneapolismn.gov/handwashing-videos)