

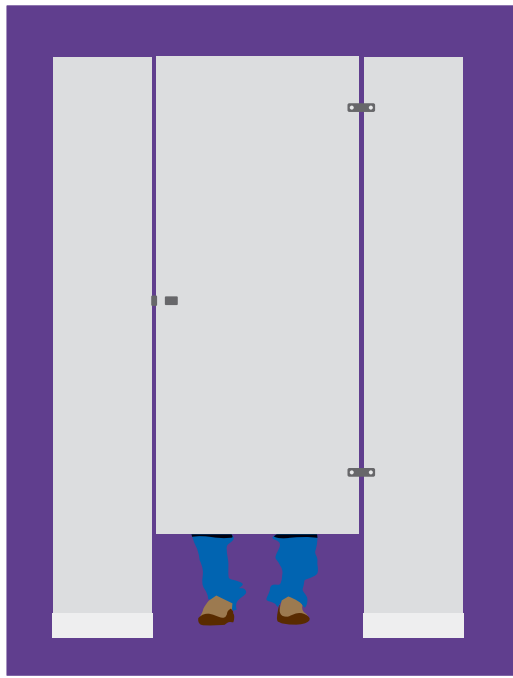
# The Culture of Food Safety

## HANDWASHING

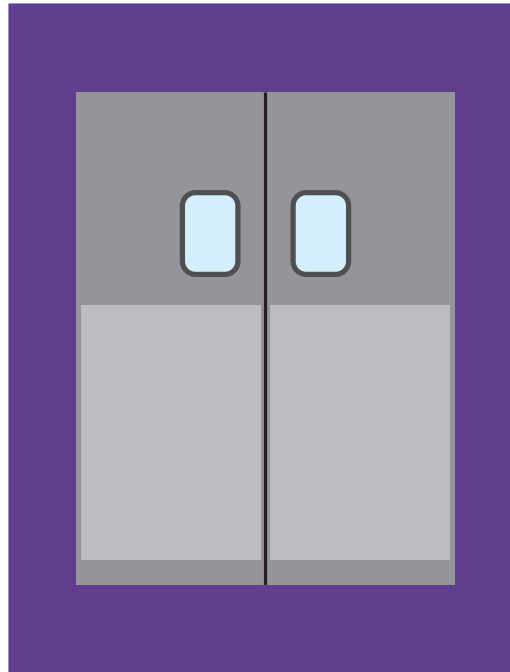
When it comes to personal hygiene, handwashing is one of the most important steps in preventing the spread of pathogens and cross-contamination. It's also one of the easiest steps! Food handlers must wash their hands before preparing food or working with clean equipment and utensils. They must also wash their hands before putting on single-use gloves.

**Make sure to wash your hands after the following activities**

*Using the restroom*



*Leaving and returning to the kitchen/prep areas*



*Clearing tables or busing dirty dishes*



*Taking out the garbage*



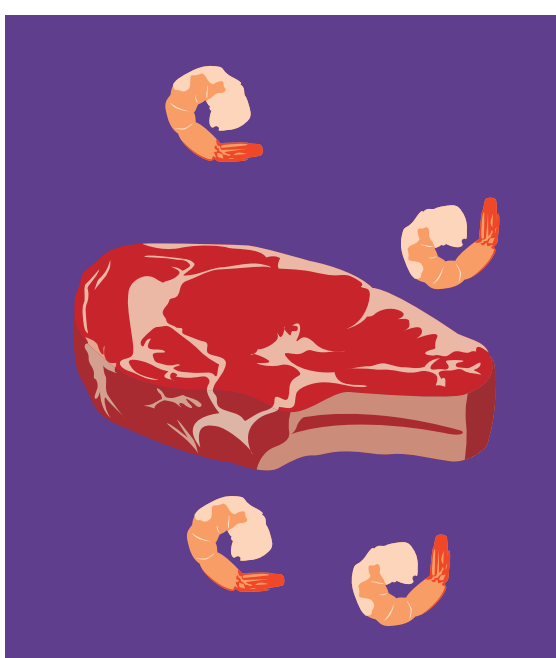
*Handling chemicals that might affect food safety*



*Eating, drinking, smoking, or chewing gum or tobacco*



*Handling raw meat, poultry, or seafood*



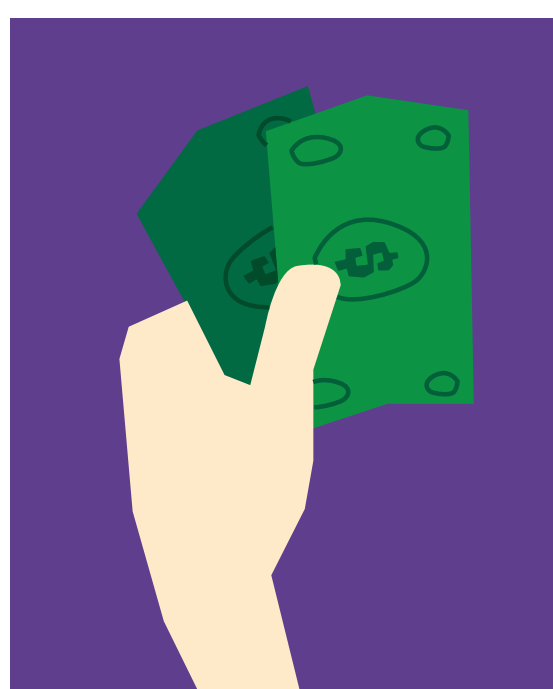
*Touching the body or clothing*



*Sneezing, coughing or using a tissue*



*Handling money*



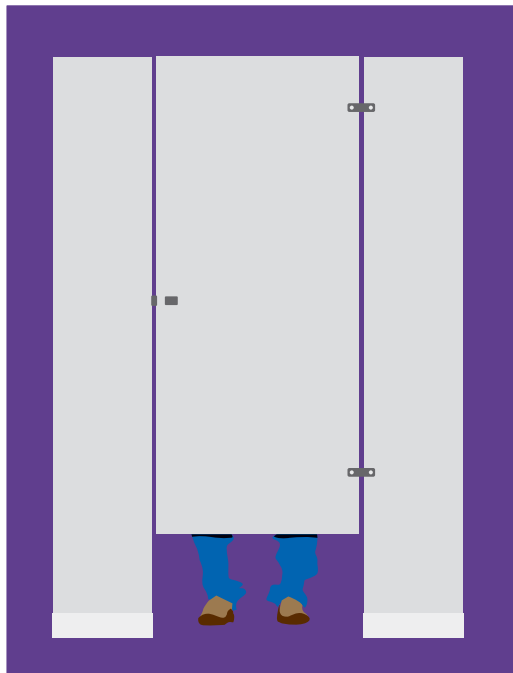
*La*  
**Cultura**  
*de la*  
**Seguridad**  
**Alimentaria**

# EL LAVADO DE LAS MANOS

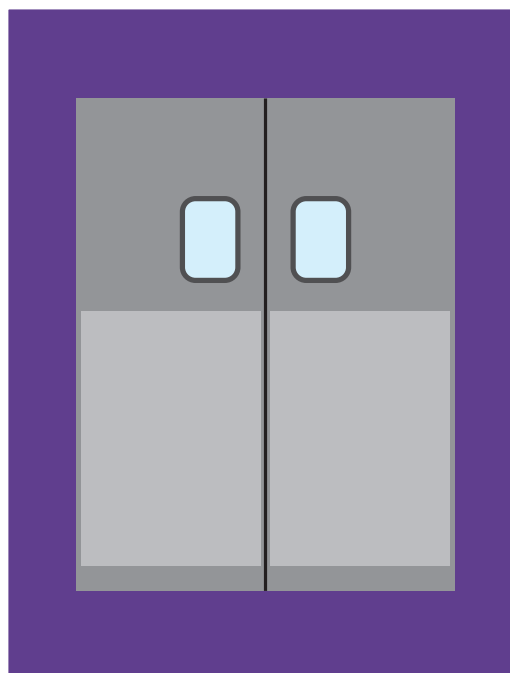
Cuando se trata de la higiene personal, el lavado de las manos es uno de los pasos más importantes para prevenir la propagación de patógenos y la contaminación cruzada. ¡Y también es uno de los pasos más fáciles! Los manipuladores de alimentos deben lavarse las manos antes de preparar alimentos o de tocar equipo o utensilios limpios. También deben lavarse las manos antes de ponerse los guantes de un solo uso.

*Asegúrese de lavarse las manos después de cada una de estas actividades*

*Ir al baño*



*Salir y regresar a la cocina/áreas de preparación*



*Limpiar mesas o tocar platos sucios*



*Sacar la basura*



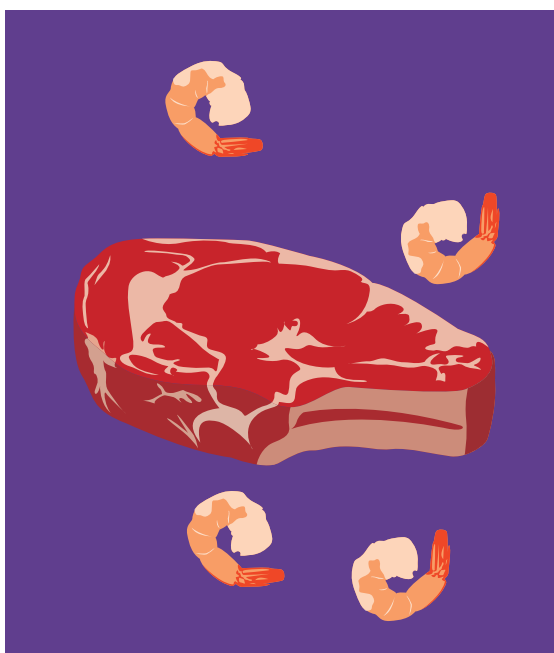
*Manejar productos químicos que puedan afectar la seguridad de los alimentos*



*Comer, beber, fumar, o mascar chicle o tabaco*



*Manejar carne cruda, aves de corral o mariscos*



*Tocarse el cuerpo o la ropa*



*Estornudar, toser o usar un pañuelo desechable*



*Manejar dinero*

