

Tork Clean Care

Consejos de higiene para el personal de servicios alimentarios

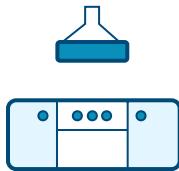
¡Lávate las manos!



Antes de...



Empezar a trabajar



Entrar en la cocina



Manipular alimentos



Ponerte los guantes

Después de...



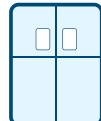
Ir al baño



Sacar la basura



Tocarte la ropa, el pelo, la cara o el cuerpo



Salir de la cocina



Manipular productos químicos



Comer o beber



Manejar dinero



Limpiar mesas o platos sucios



Manipular ingredientes de riesgo como carne cruda, aves o marisco



Estornudar o toser



Al manipular diferentes tipos de alimentos



Después de quitarte los guantes

Y...

Una vez cada hora, para compensar las veces que no se hizo

Cinco pasos para lavarse bien las manos

1. Humedecer manos y brazos
2. Aplicar el jabón Tork, lo suficiente para cubrir ambas manos
3. Frotar bien las manos y los brazos durante 30 segundos
4. Aclarar bien las manos y los brazos con agua durante 30 segundos
5. Secarse las manos y los brazos con una toalla de papel Tork de un solo uso