

SEGURIDAD EN ALIMENTOS

Luis Orlando Alvarado, CFSM

Curso Certificado en Manejo de Alimentos

Website: www.seguridadenalimentos.com

Facebook: www.facebook.com/seguridadenalimentosoficial

E-Mail: seguridadenalimentos@gmail.com

Celular: (787) 596-5500

Wash Your Hands Lávese Las Manos



- 1** Wet hands with warm water.
Mójese las manos con agua tibia.



- 2** Apply soap.
Use el jabon.



- 3** Rub hands vigorously, between fingers too!
Restriéguese las manos vigorosamente, y también entre los dedos.



- 4** Brush fingernails.
Cepílese las uñas.



- 5** Rinse away all soap.
Enjuáguese todo el jabón.



- 6** Dry hands with paper towel or warm air hand dryer.
Séquese las manos con toallas de papel o con una secadora de manos.