

FOOD SAFETY

Quick tip

LA ESTACION DE LAVADO BIEN SURTIDA

Examina tus estaciones de lavado. ¡Si no puedes marcar cada uno de los puntos siguientes, tus lavabos no serán utilizados como se debe y no podrán realizar su deber- lograr manos limpias! Hás una política de revisar esta lista de comprobación al principio de cada turno.

1. El lavabo y el área alrededor están limpios.

- ▶ El lavabo está accesible y libre de desorden. El área tiene buena luz.

2. El jabón está disponible.

- ▶ Si usas jabón líquido o en polvo, el dispensador esta lleno. Un dispensador transparente es más fácil de checar.

3. Las opciones para secarse las manos están disponibles.

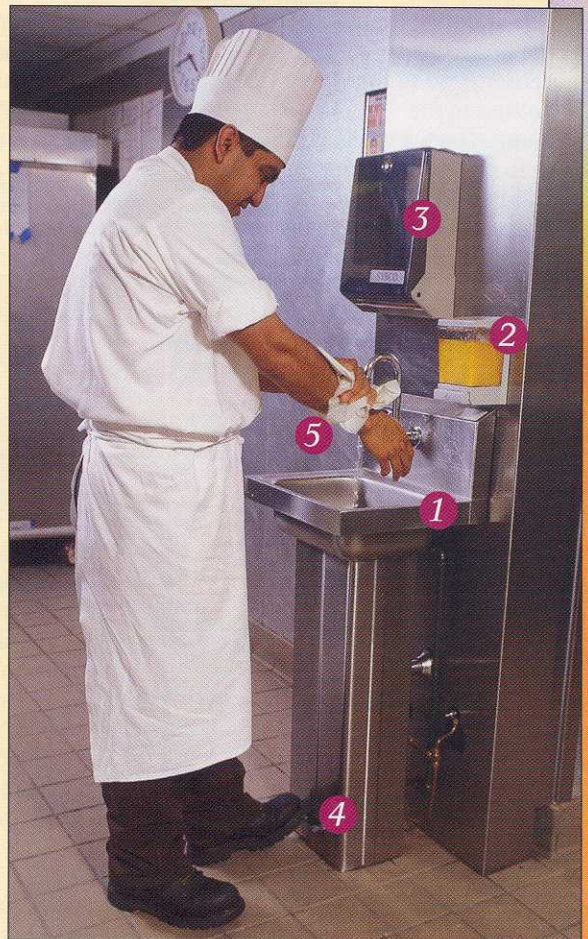
- ▶ Las toallas desechables individuales, un sistema continuo de toallas o un dispositivo de aire caliente para secarse las manos estan disponibles y en buenas condiciones de trabajo. Una vez más, un dispensador transparente es más fácil de checar. Si utilizas toallas desechables, asegurate de tener un receptáculo de basura cerca.

4. Las llaves del agua caliente y fría están en buenas condiciones de trabajo.

- ▶ Los pedales de pie y sensores infrarrojos para abrir el agua son buenas alternativas para las llaves estándares y pueden reducir al mínimo el riesgo de recontaminar las manos. Pero si su lavabo tiene las llaves estándares, las toallas de papel deben usarse para cerrar las llaves del agua.

5. Uso apropiado.

- ▶ Los empleados nunca usan el lavabo para lavar alimento o los platos.



Source: National Restaurant Association
Educational Foundation.
312/715-1010, Ext.701.

