

# 10

## Aspectos Básicos De La Higiene Personal

¡La Seguridad Alimentaria **Comienza Con Usted!**

Lista de verificación diaria para los empleados



Informe sobre todas las enfermedades.



Cubra las cortadas y heridas con una venda y use un guante encima de la zona donde está la venda.



Lávese las manos con frecuencia y cuando cambie de tarea.



Mantenga sus uñas cortas y sin esmalte.



Evite consumir alimentos y bebidas cuando prepare los alimentos.



Tome una ducha o un baño a diario.



Use algo que le contenga el cabello cuando prepare los alimentos.



Use ropa limpia.



No se toque la cara ni el cabello con las manos.



Limite el uso de alhajas a una alianza de matrimonio simple.



Experience food. Safely.™