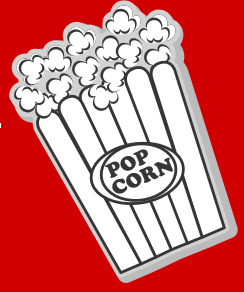
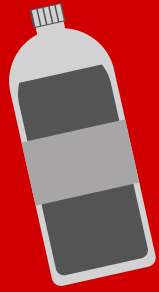
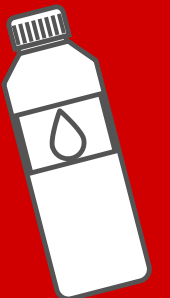
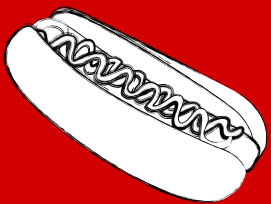
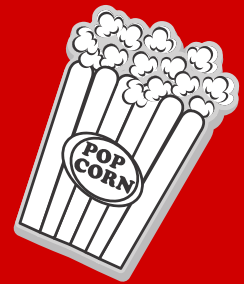
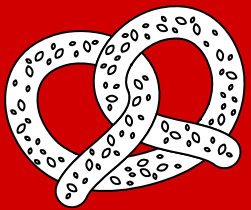
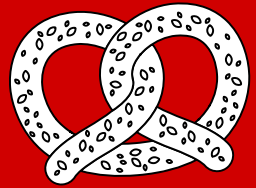
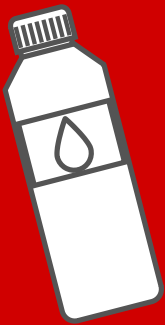
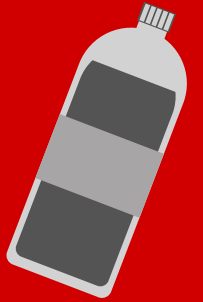
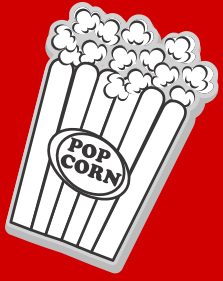


SEGURIDAD ALIMENTICIA EN CONCESIONES



- Lávese las manos con agua y jabón con frecuencia (después de manipular dinero, usar el baño, estornudar o toser, etc.).
- Use guantes, pinzas, o cubiertas, etc. en lugar de tocar los alimentos con las manos. No trabaje cuando esté enfermo (con fiebre, vómitos, diarrea, etc.).
- Cualquier herida o lastimadura en sus manos debe cubrirse con vendajes limpios y con guantes desechables.
- Use ropa limpia y recójase el cabello.
- No coma mientras trabaja y mantenga las bebidas alejadas de las áreas de preparación de alimentos.



Siempre consulte con su autoridad reguladora local para conocer los requisitos que se aplican a su operación específica.