

Guía para voluntarios

No trabaje si está enfermo(a).



*piel/ojos amarillos



Asegúrese de registrarse.



Pida más capacitación si la necesita.

Nota: Comuníquese con la persona a cargo (PIC, *por sus siglas en inglés*) si necesita una tarjeta de trabajador de alimentos de Washington (WFC, *por sus siglas en inglés*) o una capacitación para trabajadores de alimentos en el lugar.



Lávese las manos durante al menos 20 segundos con jabón y agua tibia de la llave. Use toallas de papel para secarse las manos.

Lávese las manos después de ir al baño, tocarse la cara/pelo, sacar la basura, cambiar de actividad, etc.



Use pinzas, servilletas de papel o guantes desechables para manipular alimentos listos para comer (RTE, *por sus siglas en inglés*).

NO SE PERMITE tocar la comida RTE directamente con las manos.



Prepare una solución desinfectante o una botella atomizadora con la concentración adecuada.

Lea y siga las instrucciones de la etiqueta del producto desinfectante o pregunte al PIC.



Comuníquese con la persona a cargo (PIC) si tiene alguna pregunta.



www.wafoodcoalition.org

DFDOinfo@kingcounty.gov
www.kingcounty.gov/foodsafety



Public Health
Seattle & King County



Spanish