



Su papel en la seguridad de los alimentos: ¡MANTENER A TODOS SALUDABLES!

TU PUEDES PREVENIR LA PROPAGACIÓN DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LA COMIDA

- ▶ **Detenga el contagio.** Si ha tenido diarrea o vómitos en las últimas 48 horas, no toque la comida ni lave los platos. Usted aún puede contagiar la enfermedad, aunque se sienta mejor.
- ▶ **Tenga cuidado, incluso cuando se sienta bien.** Recuerde que usted puede transmitir diferentes enfermedades a otras personas incluso antes de saber que está enfermo.
- ▶ **Lavarse las manos es muy importante, pero no es suficiente.** Incluso un lavado y secado a fondo solo eliminan la mitad de los microbios que causan enfermedades en sus manos.
- ▶ **Es vital no tocar con las manos desprotegidas los alimentos listos para comer.** Es su segunda línea de defensa para no pasar microbios al plato del cliente.
- ▶ **Los virus son poderosos.** Causan más del 50% de todos los brotes de enfermedades transmitidas por alimentos en los EE. UU. Los síntomas suelen incluir diarrea aguda, náuseas y vómitos.
- ▶ **Los virus permanecen.** Pueden vivir en superficies como las manijas de la nevera y las mesas de preparación hasta por 48 horas. ¡Desinfecte frecuentemente!
- ▶ **Algunas bacterias producen toxinas.** Estas toxinas no se destruyen al cocinar ni al congelar la comida. Su higiene es fundamental para evitar que las toxinas se formen en primer lugar.
- ▶ **Los gerentes y trabajadores de alimentos están obligados por ley a vigilar la salud de sus empleados y a reportar ciertas enfermedades al Departamento de Salud de Florida.**