**Why Is Washing Our Hands So Important?**

Our hands come into contact with other objects more than any other part of our body.  We are touching things from the moment we wake up until we fall asleep at night without a thought on what diseases we may come into contact with from hundreds of different items such as

door handles, money, keyboards, rails, phones, and even the seats we use on public transport.

1. None of these items, and the hundreds more we missed, are sterile and their surfaces can contain up to millions of different bacteria that could be harmful to the human body.
2. Most bacteria are spread by hand-to-hand or hand-to-food contact, so it’s vital to know when and how to wash your hands to help minimize risk of transmitting serious, and fatal, diseases.
3. Serious diseases and infections are transmitted by dirty hands or from incorrectly washed hands.

**When Do You Wash Your Hand In The Food Manufacturing Plant?**

You need to wash your hands thoroughly:

* After using the toilet
* After arriving at work
* Before, during, and after handling food
* In between handling raw and baked bread
* After handling soiled equipment or food utensils
* After using a tissue or handkerchief
* After handling trash, broom, mop etc.
* After smoking
* After eating
* After coughing or sneezing
* After cleaning up the food preparation area
* Any time you think your hands may become contaminated

**Correct Hand Washing Technique**

It is important to follow the correct hand washing technique:

* Wet hands with clean running water
* Shut off running water
* Apply generous amount of soap on hands
* Lather hands with soap for a minimum of 20 seconds, making sure to rub the backs of your hands, between fingers, around your wrists, and under your fingernails.
* Thoroughly rinse hands under clean running water until all soap has been removed
* Immediately dry hands.
* Apply Alcohol Sanitizer, and let air-dry

**Alcohol Sanitizer Locations**

* Cafeteria/ Lunch Room
* Shipping & Receiving / Cleaning Room
* Mixing Room (Production)
* Production Room
* Packing Room (Production)

**¿Por que es tan importante lavarnos las manos?**

Porque nuestras manos entran en contacto con otros objetos mas que cualquier otra parte de nuestro cuerpo. Estamos tocando las cosas desde el momento en que nos despertamos hasta que nos quedamos dormidos por la noche sin pensar en qué enfermedades podemos entrar en contacto con cientos de diferentes elementos como manijas de puertas, dinero, teclados, rieles, teléfonos, e incluso los asientos que usamos en el transporte publico.

1. Ninguno de estos artículos, y los cientos más que nos perdemos, son estériles y sus superficies pueden contener hasta millones de bacterias diferentes que podrían ser perjudiciales para el cuerpo humano.
2. La mayoría de las bacterias se propagan de mano a mano o de mano a contacto con alimentos, por lo que es vital saber cuándo y cómo lavarse las manos para ayudar a minimizar el riesgo de transmitir enfermedades graves y mortals.
3. Las enfermedades e infecciones graves se transmiten por manos sucias o por manos lavadas incorrectamente.

**¿Cuándo deberían lavarse las manos?**

Necesitan lavarse bien las manos:

* Después de usar el baño
* Después de llegar al trabajo.
* Antes, durante y después de manipular alimentos.
* Entre el manejo de pan crudo y horneado
* Después de manipular equipos sucios o utensilios de comida.
* Después de usar un pañuelo de papel o pañuelo
* Después de manipular basura, escoba, trapeador, etc.
* Después de fumar.
* Después de comer
* Después de toser o estornudar
* Después de limpiar el área de preparación de alimentos.
* Cada vez que piense que sus manos puedan estar contaminadas

**Técnica correcta para lavarse las manos**

Es importante seguir la técnica correcta de lavado de manos:

* Mojarse las manos con agua corriente limpia.
* Cerrar el agua corriente
* Aplique una cantidad generosa de jabón en las manos.
* Enjabonarse las manos con jabón durante un mínimo de 20 segundos, asegurándose de frotar el dorso de las manos, entre los dedos, alrededor de las muñecas y debajo de las uñas.
* Enjuague bien las manos con agua corriente limpia hasta que se haya eliminado todo el jabón.
* Secar las manos de inmediato.
* Aplicar alcohol desinfectante y dejar secar al aire

**Lugares adonde habrá desinfectantes de alcohol**

* Cafetería / Comedor
* Envío y recepción / sala de limpieza
* Sala de mezclas (producción)
* Sala de producción y Sala de empaque (producción)