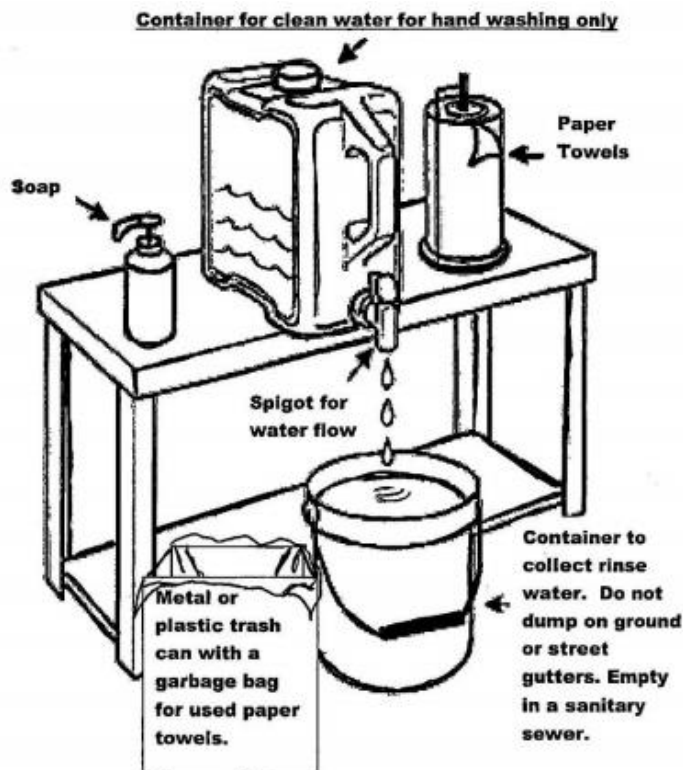




HANDWASHING AT TEMPORARY EVENTS

Proper handwashing facilities must be set-up and functional at all temporary food facilities. Handwashing stations must consist of a mechanical sink, or a container with running water (valve to turn water on/off), a wastewater container, soap, and paper towels. The use of HAND SANITIZER alone is NOT acceptable. In addition, soap pre-placed in a bucket of water is not acceptable.

Examples of proper handwashing stations:



WASH HANDS

Before

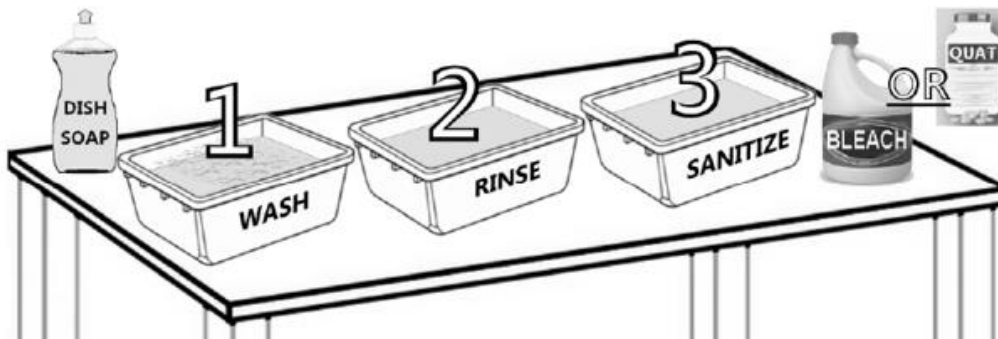
- Starting to work
- Putting on gloves or in between glove changes
- Handling clean dishes

After

- Using the restroom
- Sneezing or coughing
- Eating or drinking
- Smoking
- Handling money
- Emptying garbage
- Any chance of contamination

DISHWASHING AT TEMPORARY EVENTS

To clean and sanitize utensils follow the steps in the order shown below.



For Sanitizing, mix one tablespoon of bleach **OR** one quat tablet in one gallon of water.

**** DO NOT MIX QUAT AND BLEACH TOGETHER!**

Any wiping cloths used must be stored in a separate sanitizing solution for wiping cloths only.



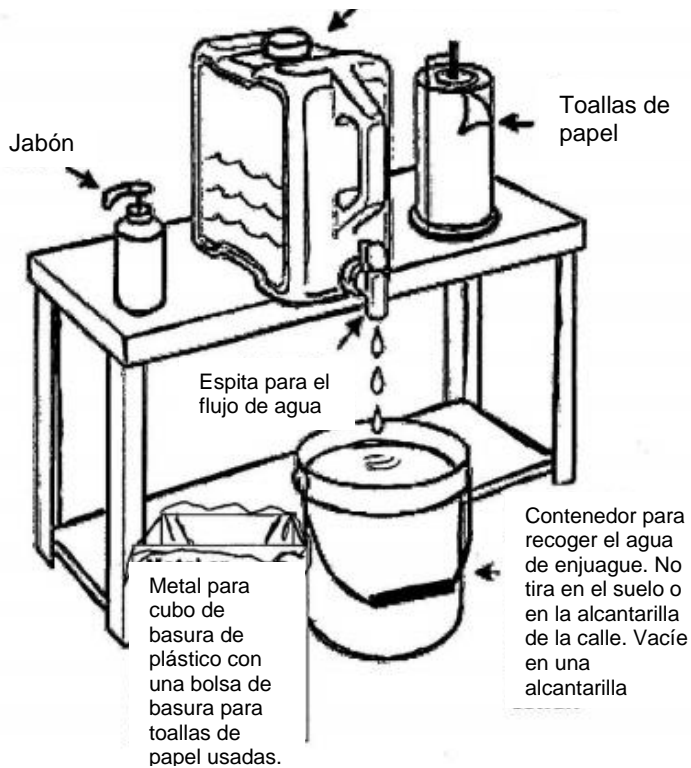


LAVADO DE MANOS EN EVENTOS TEMPORALES

Todas las instalaciones de alimentación temporal deben estar configuradas y funcionar adecuadas. Las estaciones de lavado de manos deben consistir en un fregadero mecánico o un recipiente con agua corriente (válvula para encender/apagar el agua), un contenedor de aguas residuales, jabón y toallas de papel. El uso de **DESINFECTANTE PARA MANOS** por sí solo **NO** es aceptable. Además, el jabón pre-colocado en un cubo de agua no es aceptable.

Ejemplos de estaciones de lavado de manos adecuadas:

Contenedor para agua limpia sólo para el lavado de manos



LAVARSE LAS MANOS

Antes

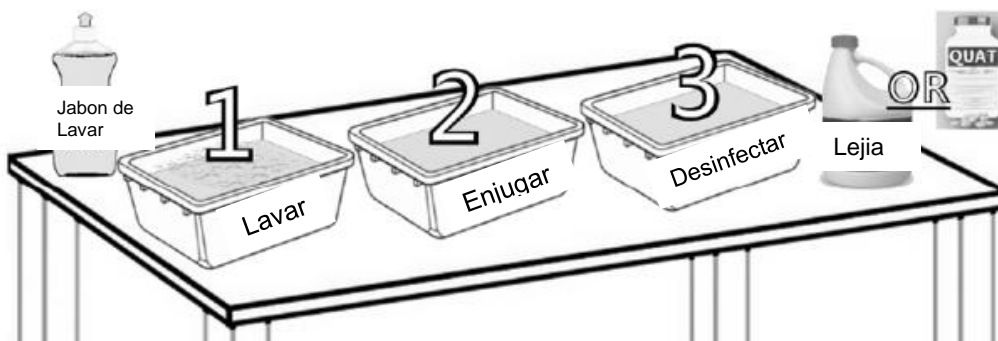
- Empezar a trabajar
- Ponerse guantes o entre los cambios
- Manejo de platos limpios

Después

- Uso del baño
- Estornudar o toser
- Comer o beber
- Fumar
- Manejo de dinero
- Vaciar la basura
- Cualquier posibilidad de contaminación

LAVADO DE PALTO EN EVENTOS TEMPORALES

Para limpiar y desinfectar los utensilios siga los pasos en el orden que se muestra a continuación.



Para desinfectar, mezcle una cucharada de lejía O una tableta de un quat en un gallon de agua.

**** NO MEZCLE QUAT Y LEJIA JUNTOS!**

Los paños de limpieza utilizados deben almacenarse en una solución separada solo para paños de limpieza.

