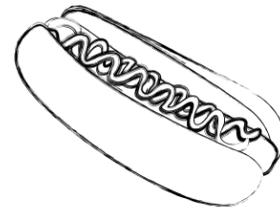
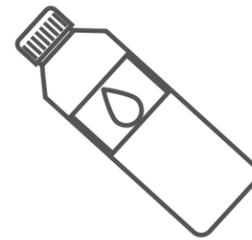
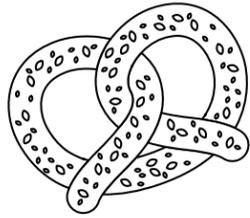
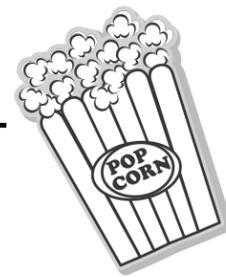
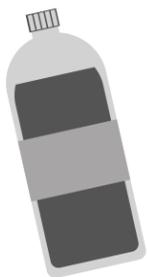


# N

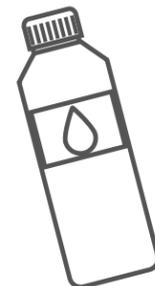
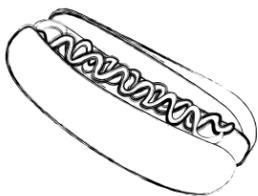
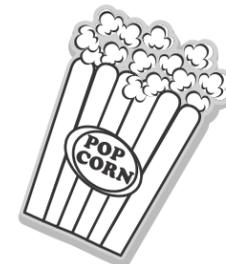
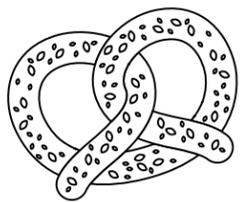
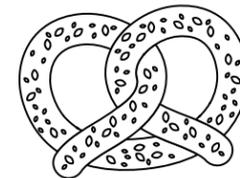
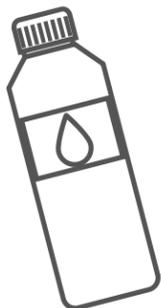
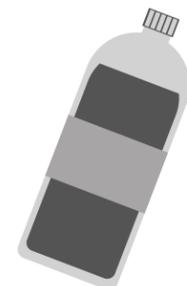
# EXTENSION



## 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.*

La Oficina de Extensión es una División del Instituto de Agricultura y Recursos Naturales de la Universidad de Nebraska-Lincoln en cooperación con los Condados y el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (por sus siglas en inglés "USDA")

UNIVERSITY OF  
**Nebraska**  
Lincoln

Los programas educativos de la Universidad de Nebraska-Lincoln Extensión apoyan las políticas de no discriminación de la Universidad de Nebraska-Lincoln y el USDA. ©2019