

*The topics this year focus on:*

# The Culture of Food Safety

The culture of food safety is not just the responsibility of one person. It takes the entire team working together to make sure food is served safely. There are many parts that make up an operation's food safety culture, such as modeling behaviors, training, and positive reinforcement.

All of these pieces combined help to build a strong foundation of food safety culture in your operation.

**WHAT IS  
FOOD SAFETY?**

**HANDWASHING**

**THE ROLE OF FOOD  
SAFETY TRAINING**

**TIME &  
TEMPERATURE  
CONTROL**

Sponsored by



# The Culture of Food Safety

Week 2:

## HANDWASHING

Handwashing is the most important part of personal hygiene and is an important part of an operation's food safety culture. Correct handwashing is critical to preventing the spread of pathogens such as Norovirus and Hepatitis A.

*Follow the steps to wash your hands correctly.*



**1. Wet hands and arms.**  
Using running, warm water.



**2. Apply soap.** Make sure there is enough soap to build up a good lather. Follow the manufacturer's recommendations.



**3. Scrub hands and arms vigorously for 10 to 15 seconds.** Clean the fingertips, under fingernails, and between fingers.



**4. Rinse hands and arms thoroughly.** Use running, warm water.



**5. Dry hands and arms.** Use a single-use paper towel or a hand dryer.

**Make handwashing an essential part of your operation's culture by:**

- Modeling correct behaviors
- Giving positive reinforcement
- Identifying corrective action
- Conducting training and retraining when necessary

Sponsored by



*Los temas de este año son:*

**¿QUÉ ES LA SEGURIDAD ALIMENTARIA?**

**LAVADO DE LAS MANOS**

**EL ROL DEL ENTRENAMIENTO EN SEGURIDAD ALIMENTARIA**

**CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA**

*La*  
**cultura**  
*de la*  
**seguridad**  
**alimentaria**



La cultura de la seguridad alimentaria no es responsabilidad de una sola persona. Se necesita que todo el equipo trabaje unido para asegurarse que los alimentos que sirven son seguros. Hay muchos factores que forman la cultura de la seguridad alimentaria en un establecimiento, tales como modelar los comportamientos, el entrenamiento y dar refuerzo positivo.

Todas estas piezas se combinan para ayudar a construir una base fuerte para la cultura de la seguridad alimentaria en el establecimiento.

Patrocinado por



La  
**cultura**  
de la  
**seguridad**  
**alimentaria**

**Semana 2:**

# LAVADO DE LAS MANOS

El lavado de las manos es la parte más importante de la higiene personal y también de la cultura de la seguridad alimentaria en el establecimiento. Lavarse las manos correctamente es crítico para prevenir propagar patógenos como el Norovirus y la Hepatitis A.

*Sigue estos pasos para lavarte las manos correctamente.*



**1. Mojarse las manos y los antebrazos.**  
Bajo un chorro de agua tibia.



**2. Aplicar jabón.**  
Asegúrate que haya suficiente para hacer bastante espuma. Sigue las recomendaciones del fabricante.



**3. Frotarse bien las manos y los antebrazos de 10 a 15 segundos.** Limpia la punta de los dedos, bajo las uñas y entre los dedos.



**4. Enjuagarse bien las manos y los antebrazos.**  
Bajo un chorro de agua tibia.



**5. Secarse las manos y los antebrazos.** Usa una toalla de papel de un solo uso o un secador de manos.

**Haz que el lavado de manos sea una parte esencial de la cultura de tu establecimiento al:**

- Modelar los comportamientos correctos
- Dar refuerzos positivos
- Identificar las acciones correctivas
- Entrenar y reentrenar cuando sea necesario