

# HANDSINK STATION ESSENTIALS

“Stock It, Keep It Clear: Accessible Hand Sink, Always Near!”

## FDA Food Code CHAPTERS

5-204.11, 5-205.11,  
6-301.11, 6-301.12

### PUBLIC HEALTH REASONS:

#### *Location and Placement*

Hands frequently transmit pathogens to food in establishments. Throughout routine operations, hands can become contaminated with various substances. To minimize the transfer of contaminants, it's crucial to provide food employees with accessible handwashing sinks equipped for proper hygiene.

#### *Operation and Maintenance*

Facilities must be kept in a state that encourages handwashing and limits their use for that purpose. Easy access to handwashing facilities promotes timely washing, which interrupts the transfer of contaminants from the hands of food handlers to food or surfaces that come into contact with food. Using sinks designated for food prep and dishwashing as handwashing stations after restroom breaks or tasks that soil hands can lead to contamination

#### *Handwashing Cleanser, Availability*

Hand cleanser must always be available to help reduce the presence of germs and particles on hands.

#### *Hand Drying Provision.*

It is known that wet hands transfer bacteria more easily than dry hands. After washing, the remaining moisture on hands can transfer bacteria and viruses to food or surfaces through touch. The way hands are dried plays an important role in reducing the risk of cross-contamination from hands to food and surfaces.

## FOLLOW THIS...



## AVOID THIS...



# LA ESTACIÓN LAVAMANOS DEBE PROPORCIONAR

"Mantener el área despejada y relleno:

Lavamanos debe estar accesible, y siempre cerca"

## FDA Food Code CHAPTERS

5-204.11, 5-205.11,  
6-301.11, 6-301.12

### RAZONES DE SALUD PÚBLICA:

#### *Lugar y colocación*

Las manos transmiten con frecuencia patógenos a los alimentos en los establecimientos. A lo largo de las operaciones rutinarias, las manos pueden contaminarse con diversas sustancias. Para minimizar la transferencia de contaminantes, es crucial proporcionar a los empleados de alimentos un lavado accesible para lavarse los manos equipado con una higiene adecuada.

#### *Operación y Mantenimiento*

Las instalaciones deben mantenerse en un estado que anime el lavado de manos y limite su uso para ese propósito. El acceso fácil a las instalaciones de lavado de manos promueve el lavado oportuno, lo que interrumpe la transferencia de contaminantes de las manos de los manipuladores de alimentos a los alimentos o superficies que entran en contacto con los alimentos. El uso de fregaderos designados para la preparación de alimentos y el lavado de platos como estaciones de lavado de manos después de las pausas para ir al baño o las tareas que ensucian las manos pueden provocar contaminación

#### *Disponible, Jabón para lavar las manos*

El limpiador de manos debe estar siempre disponible para ayudar a reducir la presencia de gérmenes y partículas en las manos.

#### *Método aceptable de secado de manos.*

Se sabe que las manos mojadas transfieren bacterias más fácilmente que las manos secas. Después del lavado, la humedad restante en las manos puede transferir bacterias y virus a los alimentos o superficies a través del tacto. La forma en que se secan las manos juega un papel importante en la reducción del riesgo de contaminación cruzada de las manos a los alimentos y las superficies.

## SIGUE ESTO...



## EVITA ESTO...

