

# **STOP! WASH YOUR HANDS**

**We must provide a safe environment for our Guests and ourselves**

## **How to wash hands:**

1. Wash in hot water, completely scrub hands, fingernails, and arms with soap under running water for over 20 seconds – until you hear beep!!!
2. Rinse with hot water
3. Dry your hands and arms completely with paper towels (moisture holds bacteria!)
4. Sanitize your hands with the hand sanitizer

## **When to wash hands:**

- Before beginning your shift or returning to your station
- Before and After handling any food or even being near any food items
- After touching money, clothes, body, brooms, mops, trays, boxes, etc.
- After human contact, touching the body, shaking hands, or touching clothes
- After handling garbage, parking lot checks, dirty dishes, etc.
- Before leaving the bathroom and then AGAIN at hand sink in the kitchen
- Regularly during your shift – wash your hands constantly!

## **Important Information**

- You must wear gloves while doing any prep – chicken, salads, cookies, etc.
- Any cuts or scrapes require MJKL Blue Band-Aid and glove!
- There must be more than one hand wash per hour for each employee! 75+ for the day
- Employees nails must be clean, trimmed and no false nails, nail polish, or jewelry
- Must always use dedicated tongs to handle meat products – Raw and Cooked

***Failure to follow any of these requirements could lead to a Guest becoming very ill and possibly killed and also it will lead to disciplinary action up to and including termination and our Health Department Certificate revoked***

# **¡DETENGA! LAVE SUS MANOS**

**Nosotros debemos mantener un ambiente seguro nuestros Invitados y nosotros**

## **Cómo lavar las manos:**

1. ¡Lave en el agua caliente, completamente las manos del matorral, uñas, y brazos con jabón bajo el agua corriente durante encima de 20 segundos–hasta que usted oiga el pitido!!!
2. Enjuague con el agua caliente
3. Seque sus manos y arma completamente con las toallas del papel (la humedad sostiene las bacterias!)
4. Sanéese sus manos con el sanitzer de la mano

## **Cuándo lavar las manos:**

- Antes de empezar su cambio o devolver a su estación
- Antes de y Después de ocuparse de cualquier comida o incluso el ser cerca de cualquier artículo de comida
- Después del dinero conmovedor, ropa, el cuerpo, las escobas, los trapeadores, las bandejas, las cajas, etc.,
- Después del contacto humano, referente al cuerpo, manos temblorosas, o la ropa conmovedora,
- Después de ocuparse de basura, el parque de estacionamiento verifica, platos sucios, etc.,
- Antes de dejar el baño y entonces DE NUEVO a mano el fregadero en la cocina
- ¡Regularmente durante su cambio–constantemente lave sus manos!

## **La Información importante**

- Usted debe llevar los guantes mientras haciendo cualquier escuela preparatoria–el pollo, las ensaladas,
- ¡Cualquiera corta o las raspaduras le requieren Venda Azul y guante a MJKL!
- ¡Debe haber más de un lavado de la mano por hora para cada empleado! 75+ durante el día
- Las uñas de los empleados deben estar limpias, arregló y ninguna uña falsa, pulimento de la uña, o joyería
- Siempre deba usar las tenazases especializadas para ocuparse de productos de carne–Crudo y Cocinado

***El fracaso para seguir cualquiera de estos requisitos podría llevar a un Invitado que se pone muy enfermo y posiblemente matado y también llevará a la acción disciplinaria a a e incluso la terminación y nuestro Certificado a Sección de Salud revocados***

