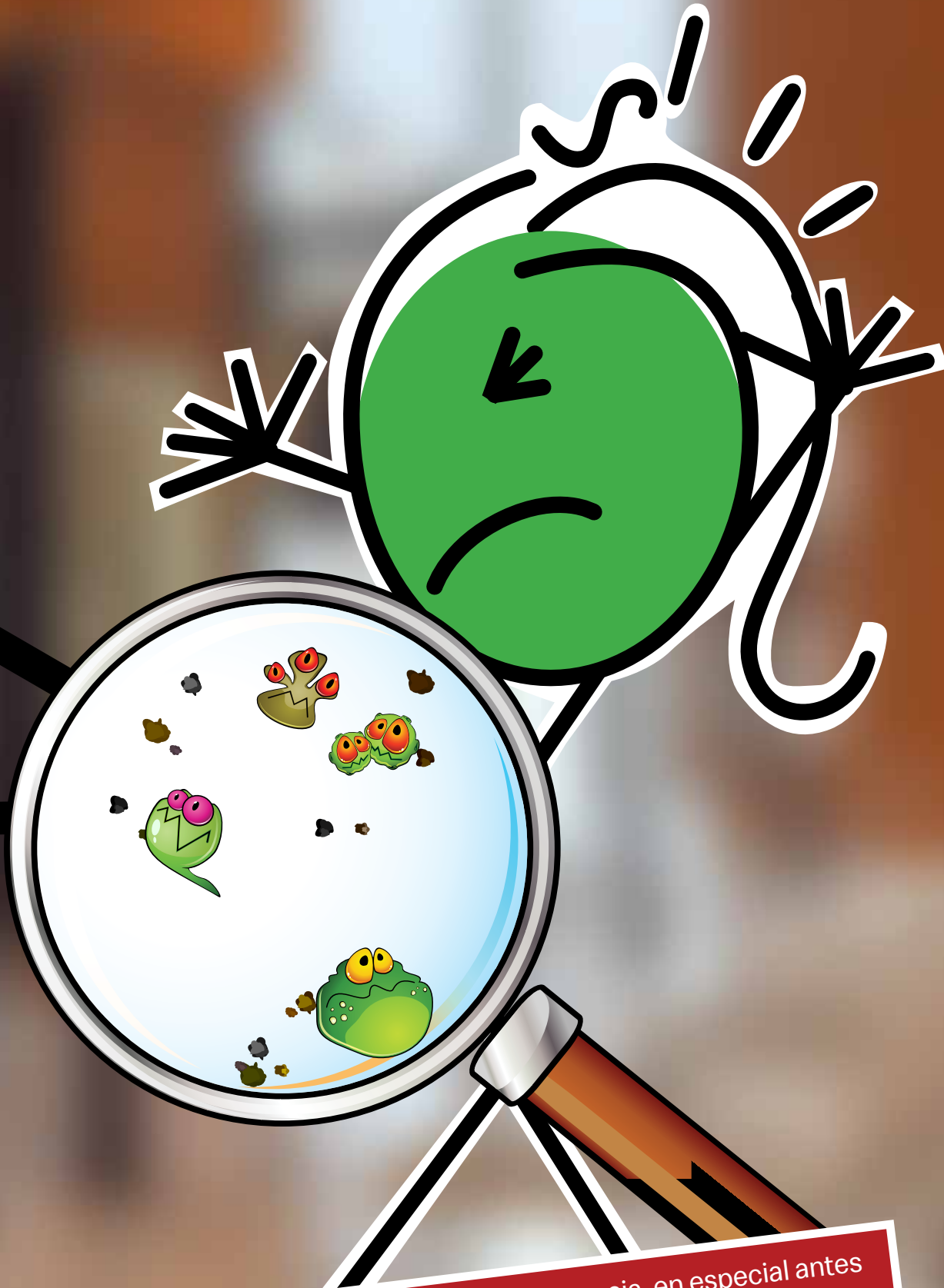


Safety Sketches

February - Food Safety/Hand Washing / Febrero - Seguridad alimentaria/Lavado de manos

Hands off... Please!

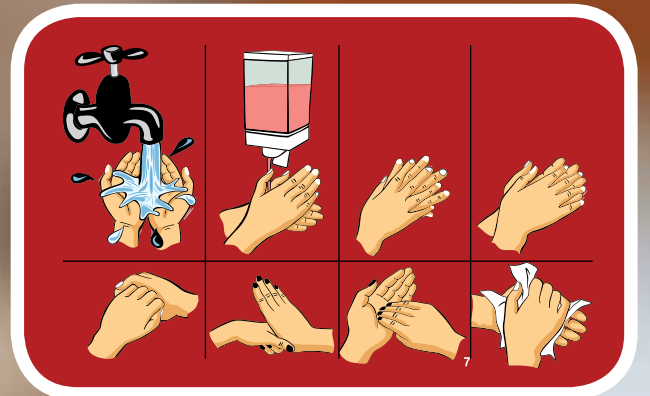
What you can't see can make someone sick! Follow proper hand washing procedures to keep your hands clean and our food safe:



Wash hands often, especially before starting work or preparing food.



Also wash hands after restroom breaks, shaking hands, emptying trash, cleaning, mopping or touching your face, hair or door handles.



Wash hands with soap for 20 seconds, between fingers and around nails. Rinse thoroughly and dry.

- Lávate las manos con frecuencia, en especial antes de empezar a trabajar o preparar alimentos.
- También lávate las manos después de ir al baño, estrechar la mano a alguien, vaciar la basura, limpiar, trapear o tocarte la cara, el cabello o las manijas de las puertas.
- Lávate las manos con jabón durante 20 segundos, entre los dedos y alrededor de las uñas. Enjuágate bien y sécate.

For more information on food safety/hand washing, go to atmcd.com

Para más información sobre la seguridad alimentaria y el lavado de manos, visita atmcd.com



This product printed on Recycled paper

©2020 McDonald's (770) 441-1912 MCD-220-CP