

# Guía para voluntarios

**No trabaje si está enfermo(a).**



\*piel/ojos amarillos



**Asegúrese de registrarse.**



**Pida más capacitación si la necesita.**

**Nota:** Comuníquese con la persona a cargo (PIC, *por sus siglas en inglés*) si necesita una tarjeta de trabajador de alimentos de Washington (WFC, *por sus siglas en inglés*) o una capacitación para trabajadores de alimentos en el lugar.



**Lávese las manos durante al menos 20 segundos con jabón y agua tibia de la llave. Use toallas de papel para secarse las manos.**

**Lávese las manos** después de ir al baño, tocarse la cara/pelo, sacar la basura, cambiar de actividad, etc.



**Use pinzas, servilletas de papel o guantes desechables para manipular alimentos listos para comer (RTE, *por sus siglas en inglés*).**

**NO SE PERMITE** tocar la comida RTE directamente con las manos.



**Prepare una solución desinfectante o una botella atomizadora con la concentración adecuada.**

Lea y siga las instrucciones de la etiqueta del producto desinfectante o pregunte al PIC.



**Comuníquese con la persona a cargo (PIC) si tiene alguna pregunta.**



[www.wafoodcoalition.org](http://www.wafoodcoalition.org)

[DFDOinfo@kingcounty.gov](mailto:DFDOinfo@kingcounty.gov)  
[www.kingcounty.gov/foodsafety](http://www.kingcounty.gov/foodsafety)



**Public Health**  
Seattle & King County



Spanish