

DESINFECTAR

LIMPIE Y DESINFECTE SUPERFICIES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS



LAVE

ENJUAGUE

DESINFECTE

DEJE
SECAR AL AIRE

LIMPIE Y DESINFECTE SUPERFICIES TOCADAS FRECUENTEMENTE



REGISTRADORAS



POMOS



PANTALLAS



TELEFONOS



INTERRUPTORES

No olvide

¡LAVARSE LAS MANOS CON FRECUENCIA!



1 Humedezca sus manos con agua tibia.



2 Aplique jabón.



3 Frote sus manos y brazos por 20 segundos. Limpie debajo de las uñas y entre los dedos.



4 Enjuague con agua.



5 Seque sus manos y brazos.



6 Use guantes, si aplica.

¡MISSION RESTAURANT SUPPLY OFRECE TODOS LOS SUMINISTROS ESENCIALES!
LLAME O VISITE CUALQUIERA DE NUESTRAS TIENDAS PARA
ARTÍCULOS DE LIMPIEZA, DESINFECTANTES, JABÓN DE MANOS Y MÁS.



www.missionrs.com

San Antonio
(210) 354-0690

Corpus Christi
(361) 289-5255

Dallas/Fort Worth
(817) 265-3973

Austin
(512) 389-1705

McAllen
(956) 467-1295