

For Foodservice Personnel

Para el personal de servicio
de alimentos

5 Steps to Proper Handwashing

5 pasos para un lavado de manos correcto



1
Apply foam soap
to dry hands
Aplique jabón espuma



2
Spread over hands
Repartidas en las manos



3
Add water and wash
at least 20 seconds
**Refriegue y lave al menos
20 segundos**



4
Rinse both sides of hands
with water

**Enjuague ambos lados de las manos con
agua**



5
Dry hands and shut off faucet
with hand towel

**Seque las manos y cierre el grifo con una toalla de
manos**