

# HANDWASHING DONE RIGHT!



Wash hands with warm water (100°F).



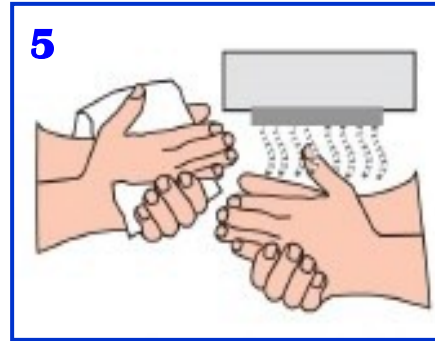
Apply soap from a dispenser and lather up to the elbows.



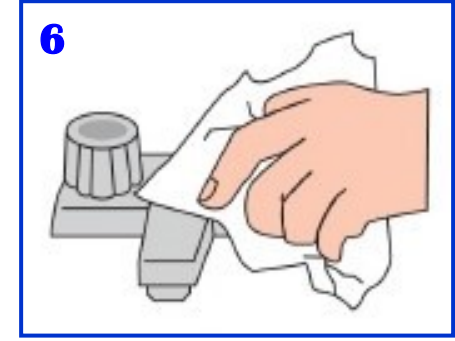
Rub hands together for at least 15 seconds. Wash all surfaces on hands, including fingers, and under fingernails.



Rinse thoroughly under running water.



Dry hands with paper towels or hot air dryer.



Turn off faucets while holding paper towel to prevent recontamination.

## ALWAYS WASH YOUR HANDS THOROUGHLY:

Before returning to food preparation activities ▪ In between handling raw and cooked products ▪ After visiting the restroom  
After touching your hair, face, money, trash, or dirty dishes ▪ After taking a break ▪ Prior to putting on gloves

**GLOVES AND HAND SANITIZERS ARE NOT A SUBSTITUTE FOR HAND WASHING**

# EVERYONE'S HEALTH IS IN YOUR HANDS



PUBLIC HEALTH  
ENVIRONMENTAL HEALTH SERVICES

800-442-2283  
[www.sbcounty.gov/dph/dehs](http://www.sbcounty.gov/dph/dehs)

Rev. 1/15

# ¡LAVADO DE MANOS HECHO CORRECTAMENTE!



1  
Lávese las manos con agua tibia (100°F).



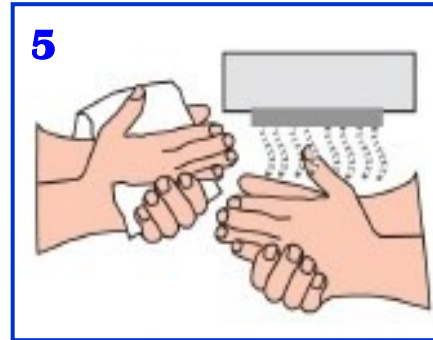
2  
Aplique jabón del dispensador y espuma hasta los codos.



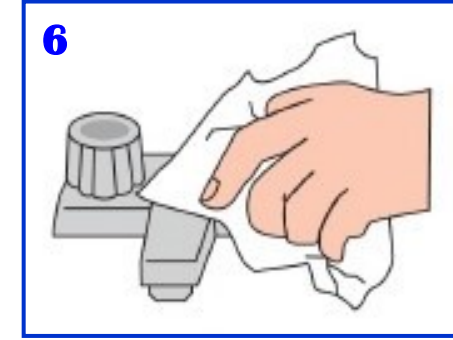
3  
Frote las manos juntas por lo menos 15 segundos. Lave todas las superficies de las manos, incluyendo los dedos, y debajo de las uñas.



4  
Enjuáguese al fondo con agua del chorro.



5  
Séquese las manos con una toalla de papel o con una secadora de aire.



6  
Cierre las llaves del agua con la toalla de papel para prevenir la recontaminación.

## SIEMPRE LÁVESE LAS MANOS COMPLETAMENTE:

Antes de regresar al manejo de alimentos ▪ Entre manejo de carnes crudas y alimentos cocinados ▪ Después de usar el baño  
Después de tocar el pelo, cara, dinero, basura o utensilios sucios ▪ Después de tomar el descanso ▪ Antes de ponerse los guantes

**LOS GUANTES Y DESINFECTANTES DE MANOS NO PUEDEN SUBSTITUIR EL LAVADO DE MANOS**

# LA SALUD DE TODOS ESTA EN SUS MANOS