

# Food Safety

## Proper Hand Washing & Infection Control

**1** Start at a hand washing sink, NOT at a food prep sink  
Usted debe comenzar en un lavamanos NO en un lava platos

**2** Use soap and warm running water  
Use jabón y agua tibia. de la llave



**3** Rub hands together for 20 seconds, up to elbows  
Frota sus manos por 20 segundos

**4** Wash backs of hands, wrists, between fingers, and under fingernails  
Lavarse la parte de atras de las manos, las muñecas, entre los dedos y debajo de las ungas

**5** Rinse hands well under running water.  
Enjuague las manos con el agua que sale de la llave



**6** Turn off running water with a paper towel, not with bare hands  
Use la misma toalla para cerrar la llave

**7** Dry hands with a clean paper towel or air dryer  
Sequese las manos con una toalla de papel o con la maquina de secarse las manos

