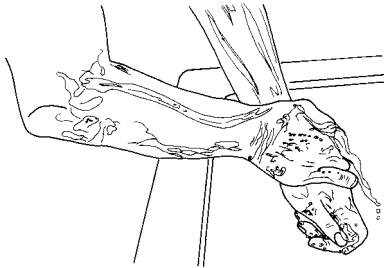
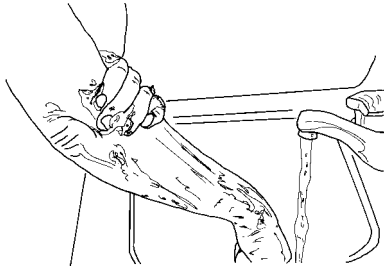
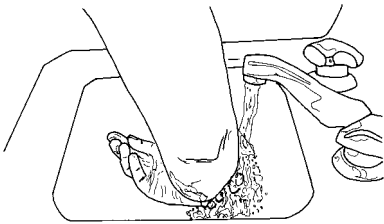
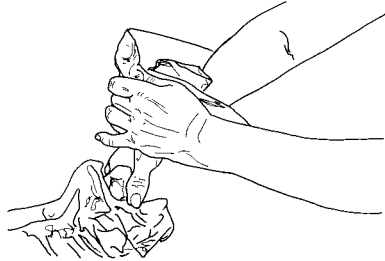
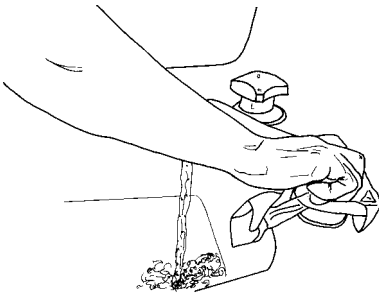
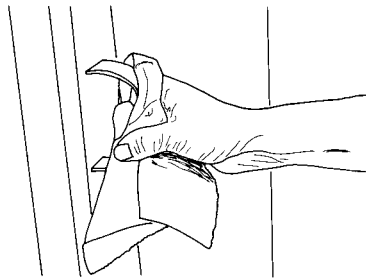




TECNICAS de LAVADO de MANOS

	
1. Mójese las manos con agua tibia y enjabónese las hasta formar espuma.	2. Enjabónese y forme espuma hasta los codos. Refriéguese las manos durante 20 segundos.
	
3. Enjuáguese bien las manos y los codos.	4. Séquese las manos con una toalla desechable.
	
5. Úse la misma toalla para cerrar la llave.	6. Úse esa misma toalla para abrir la puerta.

Prepared by Julie A. Albrecht, Extension Food Specialist and Susan S. Sumner, Extension Food Microbiologist.
Pictures courtesy of Dianne Peters.