

WHEN TO
WASH
YOUR
HANDS



HELP PROTECT OUR
PRODUCE FROM
CONTAMINATION BY
WASHING
YOUR HANDS



HOW TO
WASH
YOUR
HANDS

STEP 1

PROPERLY
WET HANDS

STEP 2

WASH FOR
20 SECONDS
WITH SOAP

STEP 3

RINSE HANDS
THOROUGHLY WITH
CLEAN WATER

STEP 4

DRY USING A
PAPER TOWEL OR
A HAND DRYER

STEP 5

THROW THE
PAPER TOWEL
IN THE TRASH



Washington
State Department of
Agriculture

21 CFR 112.32 requires
employees to wash hands.

AGR Pub 612-774 (N/9/19)
Do you need this publication in an alternate format? Contact
WSDA at (360) 902-1976 or TTY Relay (800) 833-6388.

CUANDO
LAVARSE
LAS
MANOS



AYUDE A PROTEGER
NUESTRAS FRUTAS
Y VEGETALES DE LA
CONTAMINACIÓN
LAVÁNDOSE
LAS MANOS



POR FAVOR
LAVE
SUS
MANOS

PASO 1

MOJE SUS
MANOS

PASO 2

LAVE POR LO MENOS
20 SEGUNDOS
FROTÁNDOSE
CON JABÓN

PASO 3

ENJUÁGUESE BIEN
LAS MANOS CON
AGUA LIMPIA

PASO 4

SEQUE SUS MANOS
CON UNA TOALLA DE
PAPEL DESECHABLE

PASO 5

TIRE LA TOALLA DE
PAPEL EN EL CESTO
DE LA BASURA



21 CFR 112.32 requiere que los empleados se laven las manos.

AGR Pub 612-774 (N/9/19)
¿Necesita esta publicación en otro formato? Póngase en contacto con el WSDA llamando al (360) 902-1976 o a la línea de retransmisión (TTY) 800 833-6388.