

记得洗手！

如果要处理食物，则 **必须** 经常洗手！

洗手是预防感染扩散的最佳方法。

为什么要洗手？

- 双手看起来很干净时也会存在细菌
- 洗手有助于防止您和您的顾客生病
- 这是法律的要求！

使用新手套！

- 当每次洗手后
- 手套被撕破或弄脏时



什么时候洗手？

- 上班时
- 上完厕所后
- 吸烟后
- 打喷嚏后
- 触摸头发、脸部或衣服后
- 饮食后
- 脱下手套之后或戴上新手套之前
- 在处理食物之前，尤其是即食食物，例如沙拉和三明治
- 处理垃圾后
- 处理脏的设备、餐具或器皿后
- 接触生肉、家禽或鱼后
- 每次更改任务时（从一件事转到另一件事）

如何洗手？



1

使用温自来水**湿润**
双手

使用**肥皂**打出**泡沫**



2

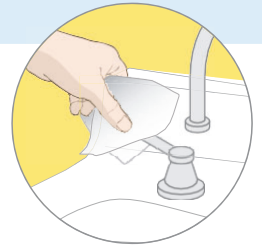
搓洗手指缝、手背和指甲下

搓洗至少10到15秒时间，即唱一首“生日快乐歌”的时间长度



3

用一次性纸巾抹干或电动干手器吹**干双手**



4

用纸巾把水关掉



罗得岛卫生部 | 食品保护中心

如需要更多信息，请致电 (401) 222-2750

改编自马萨诸塞州

卫生部改编

2017年5月