



一次性手套的正确使用方法

食物准备过程中，无论是在家中还是在餐馆/杂货店，没有什么可以取代良好的卫生习惯。洗手和正确使用手套是降低食源性疾病风险的最重要因素。确保食品安全，洗手和手套的佩戴是其中最易控制且最易实现的因素。操作原则如下：

洗手

- 手部消毒剂不能取代洗手
- 所有洗手池边必配备肥皂和单人份的厨用纸巾
- 培训所有员工正确而彻底地洗手
- 员工须牢记清洗指甲里面部分
- 处理准备有潜在危险的生鲜食物后，清洁工序完成后，及戴一次性手套之前都必须洗手。
- 准备食物之前，便后，任务更换，吸烟以及任何手部污染之后都必须洗手。
- 严禁赤手接触食物，请使用手套，夹子，冷切专用纸或其他适当餐具拿取食物。

手套使用

- 手套必须为一次性使用，严禁重复使用或者清洗一次性手套，
- 戴手套前须洗手，以避免污染手套外面。
- 手套变脏，破损，任务更换，从处理生鲜食品到即食食品时，或者在任何原因下暂离工作区后，都要及时更换手套。
- 在手套接触门把手和工作设备后，都应视作手套污染。
- 更换手套和洗手遵循同样原则。

谨记

- 不能使用硅胶手套
- 严禁赤手接触即食食品
- 贯彻正确洗手方法
- 使用手套时，必须格外小心，以免产生虚假的安全感。使用不当的手套有很高的交叉污染风险，因为工人可能会失去判断感，没有意识到手套已被污染，应该更换。
- 遵循既定指南换掉脏手套比治疗因不良做法而生病的人更经济划算。