

洗手步骤

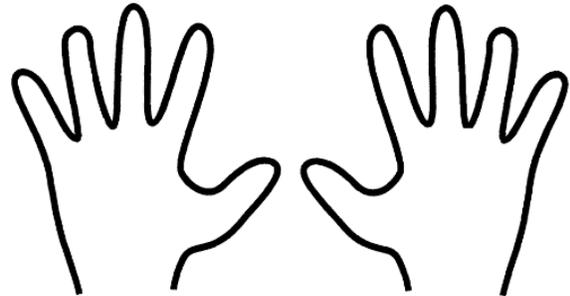
谁需要洗手?

每一个在食品零售企业工作的都必须洗手。

洗手应在以下工作开始前完成……

之前:

- 开始工作
- 处理食物
- 处理干净的盘子
- 戴上一副新手套



干净的手 = 干净的食物

洗手也应在以下事情完成后做……

之后:

- 使用洗手间
- 吸烟
- 进食或喝东西
- 打喷嚏或咳嗽
- 休息时间
- 接触任何可能造成污染的物品(电话、金钱、脏台布、生食、肉类、蛋类、新鲜农产品、处理脏盘子、设备、餐具或垃圾、使用清洁剂或化学品、从地板上捡起物品等)。
- 离开工作区域, 回去准备食物
- 脱下脏手套
- 在工作中, 必须经常洗手

正确的洗手可以分解油脂, 消除顽固细菌, 这样细菌就可以被冲走。

你怎样洗手?

- ☞ 使用肥皂和温暖的自来水
- ☞ 用力摩擦双手
- ☞ 冲洗所有表面, 包括指甲下(用刷子擦洗你的指甲下面和周围), 手和手腕之间, 手指和指甲周围
- ☞ 冲洗干净
- ☞ 用擦手纸拭干手
- ☞ 用纸巾把水龙头关掉

你在哪里洗手?

你必须只在洗手槽洗手。在准备食物的槽或洗碗槽里洗手会污染食物、盘子或餐具。