

员工必须洗手



水湿

用温水打湿双手
(至少100°F) 并涂抹肥皂产品



搓洗

使用肥皂产品搓洗双手 (至少10到15秒)
并清洁指甲缝



冲洗

用干净的流动温水冲洗双手



干燥

用干净的一次性纸巾或暖风干手器干燥双手。

以下操作之前须洗手：

- ▶ 打理食物之前。
- ▶ 使用清洁的设备和餐具之前。
- ▶ 戴手套准备即食 (RTE) 食品之前。
- ▶ 重新开始另一项备餐任务之前。
- ▶ 打理生食后转而准备RTE食物之前。

以下情况之后须洗手：

- ▶ 如厕之后。
- ▶ 因故中止打理食物之后 (接听电话、开门或抽屉)。
- ▶ 饮、食之后, 以及使用烟草或嚼口香糖之后。
- ▶ 触摸脏污的餐具、器皿或设备之后。
- ▶ 倒垃圾或打理其他非食品工作任务之后。
- ▶ 触摸鼻子、嘴巴或身体的任何部位之后。
- ▶ 打喷嚏、咳嗽, 使用手帕或一次性纸巾之后。
- ▶ 照料或打理水生或服务性动物之后。
- ▶ 一切手污染活动结束后之后。

有关洗手和个人清洁的更多信息, 请参见《零售食品法规》第590.002节; FDA《食品法规》FC 2-301和FC 2-302。

Chinese (S)