

洗手并非可选措施。



洗手可以限制很多疾病的传播。它是保证您的顾客安全的最重要的措施之一。它还是一项必要要求。遵守这些规则以获得最佳结果：

何时洗手：

在下列活动之前：

- 准备或处理食品
- 穿戴或更换手套
- 使用餐具或拿取干净盘子

在下列活动之后：

- 使用移动电话
- 拿取现金或信用卡
- 使用卫生间
- 休息
- 用餐
- 使用烟草产品或电子烟
- 接触生肉
- 处理垃圾
- 使用清洁化学品

或者您的手脏时！

使用肥皂还是消毒杀菌剂？

免洗手消毒液不适用于脏手。如果您在准备食品时
使用免洗手消毒液，应用于用肥皂和水洗手
之后（而非代替之）。

如何洗手：

- 1) 用热水沾湿双手
- 2) 使用肥皂
- 3) 揉搓15-20秒。手指交叉 揉搓
- 4) 将肥皂冲洗干净
- 5) 用一次性毛巾擦干或风干机吹干双手



徒手与食品：

每个人的双手都有细菌。这就是为什么食品处理人员不得徒手接触**即食食品**（不会进一步烹饪的食品）。

使用手套是避免接触食品的一种有效措施，但您也可以使用：

- 蜡纸/熟食包装
- 钳子
- 刮刀
- 其他供餐用具

当您使用手套时，确保手套干净。**更换任务时或者手套脏污时更换手套，且至少每4小时更换一次。**

请勿重复使用手套！



获取更多信息，请联系：

ACHD食品安全计划 • 412.578.8044 • foodsafety@alleghenycounty.us

2121 Noblestown Rd., Ste 210 • Pittsburgh, PA.15205 • AlleghenyCounty.us/FoodSafety