



食物處理員洗手規定



1

將手沾濕

取下首飾和手錶。
先用溫水將手沾濕。



2

上肥皂

確保使用足夠的液體肥皂。



3

讓肥皂充分起泡

起泡約 15-20 秒鐘。
清洗手腕、手掌、手背和手指間。



4

沖洗

用溫水沖洗。
確保不要觸摸水池壁。



5

乾燥

用紙巾或吹風機徹底乾燥雙手。



6

保持清潔

使用紙巾來關掉水管以免再次將手弄髒。