

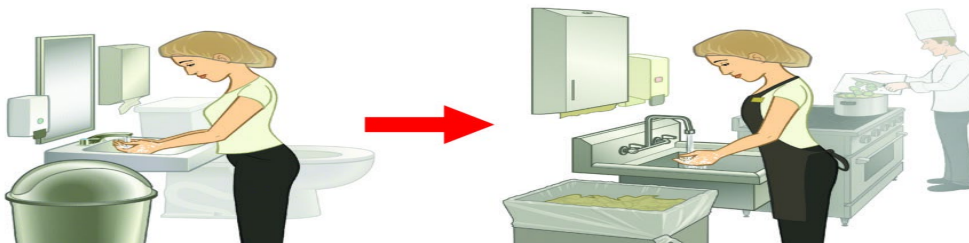
〔委婉语〕上厕所。

Handwashing

当洗碗手

- 开始工作前从事食品制备工作
- 在工作中尽可能多地保持干净
- 触摸你的衣服、皮肤或头发后
- 在使用生食食品和即食食品之间切换时
- 处理弄脏的设备和用具后
- 处理生肉、家禽、海鲜或农产品后
- 咳嗽和打喷嚏后, 用手帕或纸巾
- 吸烟、进食、饮酒或咀嚼后 (口香糖、烟草等)
- 使用完厕所后 *
- 处理垃圾后
- 在任何其他活动之后, 这可能会污染员工的手。

* **fda** 建议使用厕所后进行双手洗。从卫生间到厨房时, 会遇到障碍和壁垒。这些屏障包括厨房门、身体接触和与建筑环境的接触。人类废物是最危险的污染源。虽然公共卫生措施保护饮用水供应不受危险的污水污染, 但只有有关食品处理人员才能保护食品不受人类废物 (粪便) 的污染。



用一个非常供应的手把手洗掉:

- 用冷热自来水、肥皂和手部烘干装置或一次性纸巾提供的手夹在水槽里清洗.
- 冷热水温度在最低100°f.
- 肥皂。
- 一次性纸巾或加热空气手烘干装置
- 一次性毛巾的废物罐
- 在员工使用的所有洗手厕所中, 都会有洗手的标志、海报或图标, 以提醒员工洗手.



使人回想起某人[事]的东西

- 食品制备、餐具清洗或拖把水槽不被批准用于洗手。手水槽仅用于洗手 (将餐具、衣服、食物放在手厕所之外).
- 当厕所配备设备时, 员工更容易洗手.
- 管理人员必须对食品员工进行正确的洗手程序培训, 监控和执行洗手政策.
- 保持指甲修剪, 没有粗糙的边缘.

