

職員必須洗手

如何



何時

準備食物之前，或其它必要的時候，要時常洗手

以下情況下必須洗手：

- 用完廁所後
- 觸摸了生肉，魚或蛋或其它有毒性的食物後
- 準備食物時被其它事情打斷後(如接電話，開門或者開抽屜)
- 吃東西，抽煙或嚼香口膠後
- 觸摸了不干淨的碟子，餐具或其它器件後
- 倒完垃圾後
- 摸自己的鼻子，咀巴或其它部分後
- 打噴嚏或咳嗽之後

不用手去拿以煮熟的食物

用手套，夾子，餐巾或其它上菜的餐具
除非戴手套，否則必須除掉所有首飾，指甲油或假甲

戴手套

- 當你的手受割傷或有疼痛感時
- 當你不能把你的首飾脫下來時

如果你戴手套：

- 在戴上新手套之前先洗手

替換

- 如洗手一般頻密
- 如有破損或污垢

以上資料由麻省大學校外營養教育課提供，
由美國食物和醫藥管理部門和麻省食物衛生教育合作社贊助。美國農業合作部門。麻省大學
校外部在教育 and 聘用制度上提供平等的機會。