

手保持干净才能保证食品安全

经手食品的人须注意手的卫生

洗手



1. 在专门用来洗手的池子里洗手。



2. 用肥皂搓出泡沫。



3. 洗手掌、手指、大拇指、指甲和手腕。



4. 开着热水笼头冲洗手。



5. 好好擦干手。

员工在做以下事情之前必须洗手：



- 开始或重新开始经手食物（比如开始上班、休息后回来）



- 经手食物



- 戴一次性手套。

员工在做以下事情之后必须洗手：



- 去卫生间
- 经手生的原料
- 吃饭、喝水或抽烟
- 有可能引起污染的习惯动作，比如舔手指、咬指甲、抽烟、用手触碰粉刺或脓疮



- 咳嗽、打喷嚏、用手帕或纸巾
- 经手或处理垃圾
- 触碰动物



- 触碰食物之外的其它任何东西（比如钱、抹布、清洁用具）
- 经手有可能会污染其它食品的食物（比如生肉、坚果或其它已知过敏原）。

Don't let your food turn nasty

www.betterhealth.vic.gov.au

www.health.vic.gov.au/public-health/food-safety



Department of Health

如需本出版物的无障碍格式版本，请发电子邮件至食品安全处（Food Safety Unit）<foodsafety@health.vic.gov.au> 由维多利亚州政府（1 Treasury Place, Melbourne）授权和发布。©维多利亚州，2023年5月。可在线查阅，网址：health.vic <www.health.vic.gov.au/public-health/food-safety> 印刷管理：Finsbury Green。（2303382a）