

食品经营场所的工作人员应如何洗手：员工须知

餐厅之所以会爆发食源性疾病，一般是因为食品被食品操作工手上的致病原污染。洗手是一项有效且必要的措施，可让食品操作工去除手上的细菌、病毒和其他污染物。食品操作工应做到勤洗手和正确洗手，以阻止食源性疾病的传播。

正确的洗手步骤：

1. 用热水/温水沾湿双手。
2. 往手上打肥皂。
3. 双手搓洗至少 20 秒。确保搓洗到指缝、指甲缝，以及手腕或手臂裸露在外的所有部位。
4. 用热水/温水将手上的肥皂冲洗干净。
5. 使用干净的纸巾关闭水池的水龙头。
6. 使用干净的纸巾或烘手器仔细擦干或烘干双手。



只能在标记为洗手专用的水池中洗手。

- **严禁**在制备水池、三槽水池、排污水池或拖把水池中洗手。
- **严禁**将洗手专用水池用于洗手之外的其他用途。
- 只在标记为洗手池的水池中洗手，这样可降低双手与可能放于水池中的其他物品之间发生交叉污染的风险。



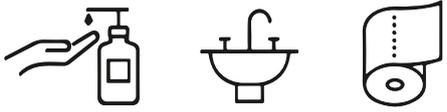
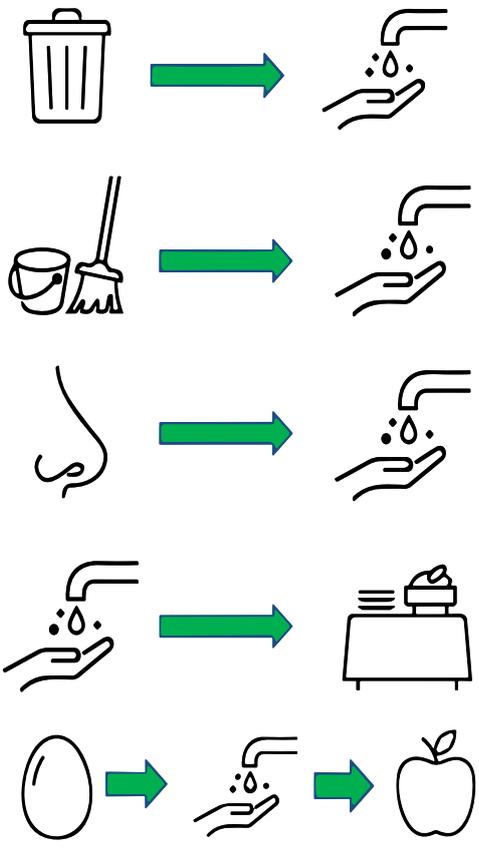
必须根据需要，将洗手池安装在方便员工使用的位置。

- 每个食品制备区、食品供应区、餐具清洗区和卫生间必须至少配备一个洗手池。
- 在食品经营场所卫生间以外的区域，必须有一个以上的洗手池可供使用。如果经营场所只有一个洗手池，则厨房区域必须足够小，确保所有区域的人都能用到这个唯一的洗手池；且场所内的活动必须维持在一定的水平，不得因为时间压力而阻碍任何人使用洗手池。

食品操作工必须能够随时使用洗手池。

- 绝不能有任何物品妨碍食品操作工使用洗手池。
- 必须妥善维护洗手池，确保其能够正常使用。



<p style="text-align: center;">洗手池必须随时有水可用。</p> <ul style="list-style-type: none"> • 洗手池必须同时供应热水和冷水。水温不能太高或太低，要让食品操作工感觉舒适，以便他们愿意将双手放到手下至少 20 秒，完成正确的洗手步骤。 • 洗手池必须始终都有肥皂和纸巾可用，以便员工能够轻松地完成正确的洗手步骤。 • 洗手池必须张贴标签，注明是洗手专用。 	
<p style="text-align: center;">必须勤洗手。</p> <ul style="list-style-type: none"> • 员工在以下动作<u>之前</u>必须先洗手： <ul style="list-style-type: none"> ○ 开始制备食品； ○ 戴上一双新的一次性手套处理食品； ○ 使用干净的设备和器具； ○ 使用已拆开的一次性用品（银器、打包盒等）。 • 员工在以下动作<u>之后</u>必须立即洗手： <ul style="list-style-type: none"> ○ 触碰裸露在外的人体部位（眼睛、脸、鼻子、嘴等）； ○ 触碰衣服或个人物品（钱包/背包、手机、头巾等）； ○ 使用卫生间； ○ 咳嗽、打喷嚏、使用手帕或纸巾、吸烟、吃饭或喝东西； ○ 处理高污染区域（垃圾桶、门把手、菜单等）； ○ 处理脏的设备或器具； ○ 参与其他可能污染双手的活动。 • 切换执行不同任务时员工必须洗手，包括在处理生食和即食类食品之间切换时。 • 员工必须勤洗手以清除食品碎屑和其他污染物。 	
<p>使用洗手液不能替代正确地清洗双手。员工必须先正确清洗双手，然后立即使用洗手液。</p>	
<p>处理即食类食品时，除了使用一次性手套、器具和其他方法，还必须按照正确的步骤洗手。严禁用手直接接触即食类食品，即使手已经洗得非常干净也不行。</p>	

如需更多信息：请发送电子邮件至 foodsafety@nnph.org，或者拨打热线电话 775-328-2434 并在听到提示音后按 8，以联系检查员。