

正確使用手套



- ✎ 手套不能代替洗手！
- ✎ 必須戴手套嗎？
以下情況下都需戴手套：
 - 手割傷，出現皮疹、瘡或皮膚破損，
 - 指甲很長、人造、漆油或骯髒，
 - 戴戒指（結婚戒指等普通戒指除外）或其他首飾。
- ✎ 戴手套前和脫手套後都要洗手。
- ✎ 只要戴手套，**就必須換**，或按洗手的頻率**換**，以減少污染風險。
- ✎ 手套損壞或弄髒時應丟棄
- ✎ 咳嗽、打噴嚏或觸摸頭髮或臉部後要換手套。
- ✎ 一次性手套僅用於做一項任務。
- ✎ 切記：在生食和即食食品之間切換時 **要換乾淨的手套**。
- ✎ 可用雙層手套處理生動物蛋白，但須脫下寬鬆的外層手套，以防緊貼內層手套交叉污染。

法律

以下引用的法律摘自加州《健康安全法典》。

- ✎ 以下引用的法律摘自加州《健康安全法典》。員工必須用清潔劑和溫水使勁擦拭雙手和直接接觸食品的手臂部分，特別注意手指之間及指甲周圍和指甲下方部位，並用清水沖洗乾淨。在從事任何其他可能污染手的活動後，員工都應洗手。(113953.3)
- ✎ 洗手設施的分配器中應提供洗手液和一次性衛生巾或熱風乾燥裝置。(113953.2)
- ✎ 應在洗手間食品製備區內或附近提供洗手設施，數量充足且位置便利，以便食品處理人員在任何時候都能使用。(113953)
- ✎ 食品員工應儘量減少裸手和手臂接觸即食形式的非預包裝食品。(113961)
- ✎ 洗手設施應清潔、暢通，並隨時可供員工使用。(113953.1)
- ✎ 洗手設施不得用於洗手以外的目的。(113953.1)
- ✎ 員工不得在用於食品製備、餐具洗滌的水槽或用於處理拖把水和類似液體廢物的服務水槽或封閉式清潔設施中清潔雙手。(113953.1)

洗手

詳盡指南



聖地牙哥的健康盡在
您的掌握之中

County of San Diego
Department of Environmental Health and Quality
Food and Housing Division
P.O. Box 129261, San Diego, CA 92112-9261
(858) 505-6900 (800) 253-9933
www.sdcdehq.org
(Rev.05/22)



County of San Diego
Department of
Environmental Health and Quality

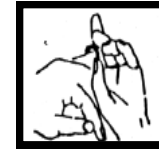


正確洗手

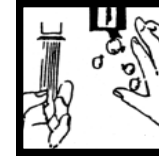
保護聖地牙哥的健康



方法



取下戒指和手錶。戒指、人造指甲和長指甲為細菌提供了絕佳的棲息地。



用溫水（最低 100°F）弄濕雙手，然後從分配器中塗抹液體肥皂。不要使用香皂，因為裡面可能含有危險的微生物！



雙手搓揉至少 10-15 秒。要充分去除細菌必需有這個時間。



沖洗雙手，徹底洗掉肥皂。



用紙巾關掉水龍頭。不要使用布毛巾。



離開洗手間時，用紙巾打開門。



原因

- 正確洗手是預防疾病的最佳方法。
- 不洗手就製備食品會讓人生病！食品能攜帶普通感冒、甲型肝炎等病毒、大腸桿菌、志賀氏菌和沙門氏菌等危險細菌。
- 不洗手可能帶有粘液或糞便等污染物
- 不乾淨的手會導致不適症狀，如腹瀉、嘔吐和發燒。



事實

- 根據疾病控制與預防中心 (CDC) 的資料，由食品引起的疾病每年可能導致 7,600 萬例胃腸道疾病和 5,000 人死亡（CDC 1999 年）。
- 即溶洗手液凝膠不能替代頻繁、正確地用肥皂洗手。洗手液只能用於按照正確洗手程式清潔過的手。
- 抗菌香皂並不比其他香皂好。正確洗手的關鍵是用溫水揉搓（摩擦）和沖洗雙手。



時間

- 處理食品之前
- 在生食和即食食品之間切換時
- 上廁所或擤鼻涕後
- 觸摸臉部或頭髮後
- 吸煙、進食或飲水後
- 在任何任務變更之間
- 處理髒盤子或設備後
- 在任何可能的污染之後



圖片完美的洗手站！配備了壁掛式分配器，備有單張服務紙巾、肥皂和溫水。