

# 有效的洗手技巧

食物處理人員必須經過有效的洗手技巧方面的培訓並且通過驗證。這點對於在生的食物與即食食物之間存在交叉污染風險的情況尤其重要。

應該始終執行下列步驟：

徹底淋濕雙手並使用洗手液\*

## 揉搓步驟

1

用手掌揉搓手掌，使產生泡沫。



2

用一隻手的手掌揉搓另一隻手的手背和手指。然後重複另一隻手。



3

雙手手指交叉，手掌揉搓手掌。



4

兩隻手手指相扣，一隻手的手指揉搓另一隻手的手指背。然後重複另一隻手。



5

一隻手的手掌握住另一隻手的大拇指並旋轉。然後重複另一隻手。



6

用交錯的手指來回揉搓另一隻手的手掌。然後重複另一隻手。



用乾淨的水沖洗掉肥皂並且用一次性紙巾擦幹雙手\*。

為了確保洗好的手不碰到水龍頭，使用乾淨的一次性紙巾關閉水龍頭。

請注意：如果在洗手後，雙手看起來不乾淨，那麼洗手技巧沒有得到有效實施，應重洗。

\*建議將這些物品作為烹飪安全方面的常用物品。經營者可使用替代性物品，只要它們能提供同樣的衛生效果。