

员工洗手

- 1.用热水冲洗双手
- 2.使用肥皂
- 3.肥皂洗手至少20秒钟
- 4.洗干净指甲和指缝
- 5.用自来水彻底冲洗双手
- 6.擦干双手



详情请联系当地卫生部门

1999 食品卫生法，第2节-301.12

员工洗手

- 1.用热水冲洗双手
- 2.使用肥皂
- 3.肥皂洗手至少20秒钟
- 4.洗干净指甲和指缝
- 5.用自来水彻底冲洗双手
- 6.擦干双手



详情请联系当地卫生部门

1999 食品卫生法，第2节-301.12

员工洗手

- 1.用热水冲洗双手
- 2.使用肥皂
- 3.肥皂洗手至少20秒钟
- 4.洗干净指甲和指缝
- 5.用自来水彻底冲洗双手
- 6.擦干双手



详情请联系当地卫生部门

1999 食品卫生法，第2节-301.12

员工洗手

- 1.用热水冲洗双手
- 2.使用肥皂
- 3.肥皂洗手至少20秒钟
- 4.洗干净指甲和指缝
- 5.用自来水彻底冲洗双手
- 6.擦干双手



详情请联系当地卫生部门

1999 食品卫生法，第2节-301.12

员工洗手

- 1.用热水冲洗双手
- 2.使用肥皂
- 3.肥皂洗手至少20秒钟
- 4.洗干净指甲和指缝
- 5.用自来水彻底冲洗双手
- 6.擦干双手



详情请联系当地卫生部门

1999 食品卫生法，第2节-301.12

员工洗手

- 1.用热水冲洗双手
- 2.使用肥皂
- 3.肥皂洗手至少20秒钟
- 4.洗干净指甲和指缝
- 5.用自来水彻底冲洗双手
- 6.擦干双手



详情请联系当地卫生部门

1999 食品卫生法，第2节-301.12