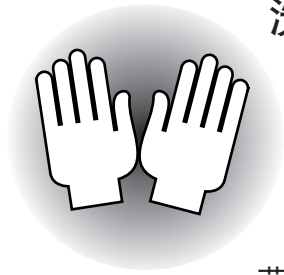


洗手和手套佩戴说明

针对食品 工作人员



问题与解答

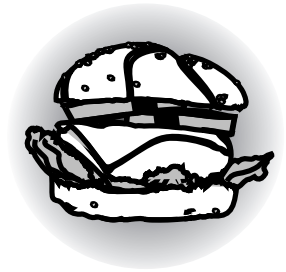


洗净双手和不赤手接触即食食品的主要原因是什么？

不赤手接触即食食品的主要原因是，防止人体携带的病毒和细菌污染食品。虽然病毒和细菌肉眼看不到，但它们在未洗干净双手时就会寄生在双手上，特别是在上厕所后。法律禁止食品工作人员赤手接触即食食品，并要求他们在工作时彻底洗净双手。

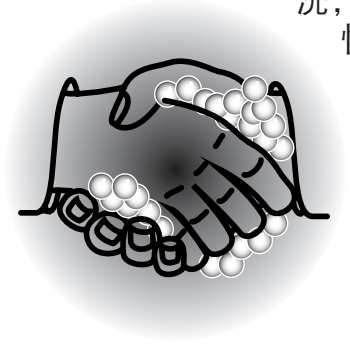
我应该在什么时候洗手？

- 在开始工作前；
- 在佩戴一次性手套前；
- 在接触生鲜或冷冻的牛肉、禽肉、鱼肉或猪肉时；
- 在扫地、拖地及倾倒垃圾或使用电话后；
- 在上厕所后；
- 在吸烟、吃东西、打喷嚏或喝酒后；
- 在触摸任何可能会弄脏双手的物品后。



怎样洗手才干净？

所有需要准备食品的员工都必须使用肥皂和水洗净双手和暴露的手臂部分。打肥皂后，用力搓洗双手及双臂的表面至少 20 秒钟，然后用清水彻底冲洗，即可达到洁净的效果。使用一次性擦手纸巾或热风烘干机擦干或烘干双手。无需使用特效肥皂。



我需要佩戴一次性的卫生手套吗？

纽约州的法律未强制佩戴手套，但要求在准备和送上即食食品时，不得用手接触到食品。为遵守相关法律，佩戴一次性卫生手套不失为几种有效方法中的一种。



在准备或送上即食食品时，我应该怎样避免直接用手触摸？

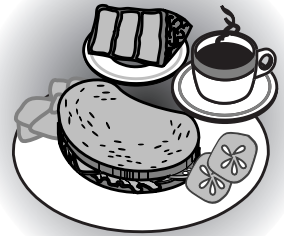
在准备或送上这类食品时，您可以使用以下任一工具来避免直接用手触摸：

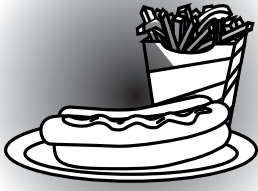


- 夹子；
- 叉子和汤匙；
- 熟食纸；
- 一次性手套；
- 蜡纸；
- 餐巾纸；
- 抹刀。

哪些种类的食品不能直接用手接触？

- 已备好且生吃的新鲜果蔬；
- 沙拉及沙拉配料；
- 冷盘肉和三明治；
- 面包、吐司、面包卷及烤制食品；
- 摆盘用的生菜、欧芹、柠檬片、薯片或腌条瓜；
- 制作混合饮料的果蔬；
- 为顾客提供的冰块；
- 在准备好后无需彻底烹制或重新加热的任何食品。





对于直接用手触摸过的即食食品，我应该怎么处理？

如果这类食品被直接用手触摸过，您可以对其彻底加热，直至烹制或重新加热到所需要的温度，或者直接丢弃。

在戴着手套收钱后，我需要换一副手套吗？

不需要。有关食品的疫情调查表明，食品工作人员用手收钱不是导致发生疫情的原因。但对于在收钱后再去准备食品，换掉手套并洗净双手是值得提倡的。许多顾客在看到食品工作人员使用同一双手套准备食品和收钱时，都会向当地的卫生署进行投诉。



快餐厨师需要佩戴手套吗？

快餐厨师可能不会直接用手触摸即食食品。为避免直接用手触摸即食食品，佩戴一次性手套是一种可行的方式。也可以借助叉子、夹子或抹刀。



我应该在何时换掉手套？

如果手套撕裂、撕破或弄脏了，必须将其换掉。否则，在上厕所、吸烟、咳嗽和打喷嚏后，以及在准备生食和熟食之间会发生污染。在换新手套前，食品工作人员必须彻底洗净双手。



我应该从何处了解洗手和使用手套的详细信息？

当地的卫生署可回答您有关洗手和使用手套的问题，或为您提供更多这方面的信息，还可为您解释使用手套在预防疾病上的重要性。

