

# 食品從業人員 正確洗手步驟



1. 濕  
用清水將雙手  
完全弄濕



2. 洗  
均勻的抹上清潔劑



3. 刷  
利用乾淨的指甲刷把  
指尖及指甲刷乾淨



4. 搓  
手心手背互相搓洗  
至少20秒



5. 沖  
用清水將雙手  
澈底沖洗乾淨



6. 乾  
用烘手機或紙巾  
將手擦乾

 衛生福利部  
食品藥物管理署  
Food and Drug Administration

臺南市政府衛生局 關心您

廣告

