

洗手步骤

经常彻底洗手这一简单行为可以最大程度减少食品污染,使顾客员工更加健康。

		
<p>用热水打湿手 Moje sus manos con agua caliente</p>	<p>使用肥皂 Use jabón</p>	<p>清洗揉搓 20 秒 Frote sus manos por 20 segundos</p>
		
<p>冲洗干净肥皂 Enjuague</p>	<p>用纸巾关掉水龙头 Cierre la llave del agua usando una toalla de papel</p>	<p>用纸巾擦干或烘干机吹干 Seque sus manos usando una toalla de papel o una secadora de aire</p>
<p>员工必须洗手</p>		
<p>StateFoodSafety Food Safety Training & Certification</p>		



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT

Your Health. Our Mission.