

食堂从业人员洗手消毒指南

（一）手部清洗方法

1. 在流动水下淋湿双手；
2. 取适量洗手液（或肥皂），均匀涂抹至整个手掌、手背、手指和指缝；
3. 认真揉搓双手至少 20s，注意清洗双手所有皮肤，包括指背、指尖和指缝。工作衣为长袖的应洗到腕部，工作衣为短袖 的应洗到肘部。

（二）手部消毒方法洗净手部后，采用以下方法之一消毒手部：

1. 取适量的免洗手消毒剂于掌心，充分揉搓双手 20s-30s， 保证手消毒剂完全覆盖双手皮肤，直至干燥；
2. 将洗净后的双手在消毒液中浸泡 20s-30s。
3. 使用卫生间、使用手机、用餐、饮水等可能会污染手

部的活动后，应重新洗净手部。