

WISCONSIN FOOD CODE FACT SHEET

威斯康星州食品规范说明

Glove Use

手套的使用

在食品加工操作中，一次性手套的使用十分普遍。许多经营者认为戴手套可以防止食品滋生病菌的传播。但是，戴手套不能取代适当、有效、彻底和经常的洗手。



戴手套前后，必须用肥皂和温水认真洗手，擦干后再戴。

手套适合：配制、和面、做夹心面包、准备工作、蔬菜处理、手有擦伤但又没有感染时。



手上有感染（红肿、发热或流脓）的人员在治愈前禁止参与食品处理。

手套使用的规则：

- ☞ 仅使用储备和分配的一次性手套以防止污染。
- ☞ 确保手套完好无缺，没有撕裂或破损现象。
- ☞ 提供大小合适的手套。
- ☞ 不用重复使用手套。
- ☞ 至少每小时更换一次手套。在戴新手套之前，必须洗手并擦干。
- ☞ 管理人员必须教育员工并要求他们正确使用手套。
- ☞ 无论何时活动或工作台发生改变，均应更换手套。
- ☞ 在打喷嚏、咳嗽或接触头发或脸部之后，应更换手套。