**学校食堂从业人员洗手消毒方法**

**一、洗手程序**

（一）在水笼头下先用水(最好是温水)把双手弄湿。

（二）双手涂上洗涤剂。

（三）双手互相搓擦20秒(必要时，以干净卫生的指甲刷清洁指甲)。

（四）用自来水彻底冲洗双手，工作服为短袖的应洗到肘部。

（五）用清洁纸巾、卷轴式清洁抹手布或干手机弄干双手。

（六）关闭水笼头（手动式水笼头应用肘部或以纸巾包裹水龙头关闭）。

**二、标准的手消毒方法**

清洗后的双手在消毒剂水溶液中浸泡或20－30秒，或涂擦消毒剂后充分揉搓20－30秒（餐饮业常用消毒剂及化学消毒注意事项见附件7）。