

员工洗手

- 1.用热水冲洗双手
- 2.使用肥皂
- 3.肥皂洗手至少**20**秒钟
- 4.洗干净指甲和指缝
- 5.用自来水彻底冲洗双手
- 6.擦干双手



Étapes à suivre pour se laver les mains

1. Placer les mains sous de l'eau courante chaude
2. Utiliser du savon
3. Se frotter les mains pendant 20 secondes au moins
4. Laver les endroits sous les ongles et entre les doigts
5. Se rincer minutieusement les mains sous de l'eau courante
6. Se sécher les mains



Lavaggio delle mani del personale

1. Bagnarsi le mani con acqua corrente, calda
2. Insaponare
3. Strofinare per almeno 20 secondi
4. Pulire sotto le unghie e tra le dita
5. Sciacquare abbondantemente con acqua corrente
6. Asciugare le mani



Sezione 2-301,12, Codice alimentare del 1999

Per ulteriori informazioni contattare
il dipartimento sanitario locale

従業員の手洗い手順

1. 両手を温流水で濡らします。
2. 石鹼を付けます。
3. 両手を20秒以上揉み合わせます。
4. 爪の内側および指と指の間をよく洗います。
5. 流水で十分に濯ぎます。
6. 手を乾かします。



손 청결

1. 흐르는 온수에 손을 씻으십시오.
2. 비누를 사용하십시오.
3. 최소한 20초간 손을 문지르십시오.
4. 손톱 아래와 손가락 사이를 깨끗이 씻으십시오.
5. 흐르는 물에 손을 완전히 헹구십시오.
6. 손을 말리십시오.



섹션 2-301.12, 1999 식품 규정

자세한 내용은 지역 보건소에 문의하십시오.

ການລ້າງມືຂອງລູກຈ້າງ

1. ໃຫ້ເປີດນ້ຳຮ້ອນໄວ້ແລ້ວເຮັດໃຫ້ມືປຽກ
2. ໃສ່ສະບູ
3. ຖູມືກັນຢ່າງນ້ອຍ 20 ວິນາທີ
4. ໃຫ້ລ້າງຢູ່ລຸ່ມເລັບມືແລະໃນລະຫວ່າງນິ້ວມື
5. ໃຫ້ເປີດນ້ຳໄວ້ແລ້ວຊຳຮະມືດີໆ
6. ໃຫ້ເຊັດມືໃຫ້ແຫ້ງ



ເພື່ອເອົາລາຍລະອຽດເພີ່ມຕື່ມໃຫ້ຕິດຕໍ່
ກົມສາທາຣະນະສຸກທ້ອງຖິ່ນຂອງທ່ານ

Мойка рук работников

1. Намочите руки в горячей проточной воде
2. Намыльте руки
3. Потрите руки по крайней мере 20 секунд
4. Почистите под ногтями и между пальцами
5. Прополощите руки тщательно под проточной водой
6. Высушите руки



раздел 2-301.12, 1999, Пищевого Кодекса

Для дополнительной информации свяжитесь
в местным отделом охраны здоровья