

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。



用热水打湿手
Moje sus manos con agua caliente



使用肥皂
Use jabon



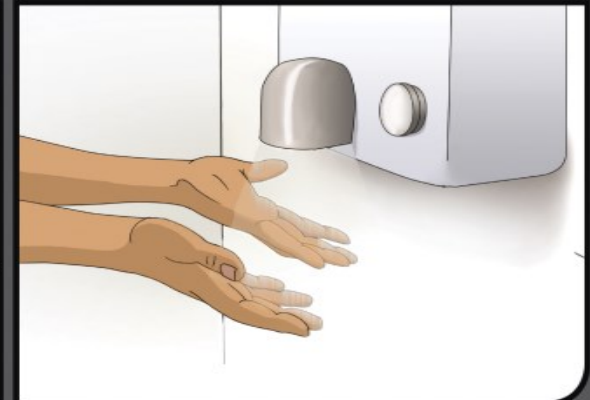
清洗揉搓 20 秒
Frote sus manos por 20 segundos



冲洗干净肥皂
Enjuague



用纸巾关掉水龙头
Cierre la llave del agua usando una toalla de papel



用纸巾擦干或烘干机吹干
Seque sus manos usando una toalla de papel o una secadora de aire

员工必须洗手

