

誰?



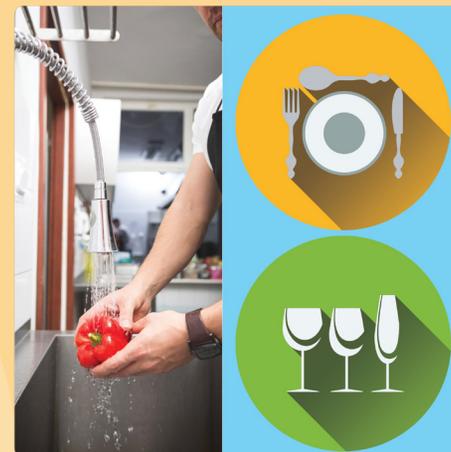
所有接觸食品和器具的員工

什麼?



明確何時及如何清洗雙手

何時?



接觸食品或乾淨的器具之前

何處?



必須在批准的洗手池洗手

如何?



至少清洗20秒，並且必須使用肥皂和紙巾

改正?



出現錯誤後必須重新洗手