

Wastong hakbang ng paghugas ng kamay para sa empleyado sa sektor ng pagkain



Basain ng maige ang kamay ng tubig mula sa gripo



Lagyan ng hand wash nang maige



Gumamit ng malinis na pangsipilyo ng kuko para linisin ang mga daliri at kuko



Kuskusin ang palad at likod na bahagi ng palad nang mahigit na 20 segundo



Banlawan ng mabuti ang kamay sa dumadaloy na tubig



Punasan at patuyuin ang mga kamay ng papel na tuwalya o hand dryer

