

保持清洁



1. 哪些情况下需要洗手？如何正确洗手？

以下情况需洗手：

- (1) 处理食物前，烹制食物或处理原料期间，处理生肉或家禽后需洗手；
- (2) 吃饭之前、上厕所后需洗手；
- (3) 接触不洁的物品表面后需洗手；
- (4) 触摸耳鼻、口腔、头发或身体其他部位后需洗手；
- (5) 触摸门把手，电梯按钮，接触钱币等其他物品后需洗手；
- (6) 处理垃圾或触摸化学物品后需洗手；
- (7) 接触宠物之后需洗手；
- (8) 在疫情发生的特殊情况下需洗手。



科学的洗手方法（七步洗手法）

以温水和洗手液清洗双手。首先用流动的水把手润湿，包括手腕、手掌和手指均要充分淋湿，用洗手液涂抹双手各部位，双手互搓至少20秒，保证手心、手背、手指、指尖、指甲及手腕都搓洗到，然后用清水彻底冲洗双手，用清洁的手纸擦干双手，最后，手拿纸巾关闭水龙头，丢弃纸巾。

