

دست ها را پاک و غذا را محفوظ نگه دارید

نظافت دست برای آتانی که با مواد غذایی سر و کار دارند

شستن دستها



1. دست های خود را در دستشویی که به این منظور تهیه شده است بشویید.



2. از صابونی استفاده کنید که خوب کف کند.



3. کف دست ها، انگشتان، انگشت شست، ناخنها و مچ دستهای خود را بشویید.



4. بعد از شستن، دستها را در زیر آب گرم نل آب بکشید.



5. دست های خود را خوب خشک کنید.

کارکنان باید قبل از این کارها دستهای شان را بشویند:



- شروع به کار یا شروع مجدد به کار با غذا (طور مثال، شروع شیفیت کار، برگشت به کار پس از یک وقفه)



- سر و کار با غذا



- پوشیدن دستکش یکبار مصرف.

کارکنان باید بعد از این کارها دستهای شان را بشویند:



- رفتن به توالت
- دست زدن به مواد خام
- خوردن، نوشیدن یا سگرت کشیدن
- عاداتی که ممکن است موجب آلودگی شوند، از قبیل لیسیدن انگشتان، جویدن ناخنها، سگرت کشیدن، دست زدن به دانه های بدن یا زخمها



- سرفه کردن، عطسه کردن، استفاده از یک دستمال یا دستمال کاغذی یک بار مصرف
- دست زدن به زباله یا دفع کردن آن
- لمس کردن حیوانات



- لمس کردن هر چیزی غیر از غذا (برای مثال، پول، پارچه های صافی، تجهیزات پاک کاری)
- هرگونه غذایی که ممکن است به طور بالقوه محصولات غذایی دیگر را آلوده کند (برای مثال، گوشت خام، مغزیات یا سایر مواد حساسیت زای شناخته شده).

Don't let your food turn nasty

www.betterhealth.vic.gov.au
www.health.vic.gov.au/public-health/food-safety