

إبقاء الأيدي نظيفة والطعام آمناً

نظافة اليدين للعاملين في مجال الأغذية

اغسلوا يديكم

1. اغسلوا يديكم في الحوض المخصص لهذا الغرض.
2. استخدموا الصابون لعمل رغوة.
3. اغسلوا راحة اليد والأصابع والإبهام والأظافر والمعصمين.
4. اشطفوا بغسل اليدين تحت الماء الدافئ الجاري.
5. جففوا اليدين جيداً.

يجب على العاملين غسل أيديهم قبل:

- البدء في تحضير الطعام أو إعادة البدء (على سبيل المثال، بدء نوبة العمل، العودة من الاستراحة)
- ارتداء القفازات التي تُستعمل لمرة واحدة.
- التعامل مع الطعام

يجب على العاملين غسل أيديهم بعد:

- الذهاب إلى الحمام
- التعامل مع المكونات غير المطبوخة
- الأكل أو الشرب أو التدخين
- العادات التي قد تسبب تلوثاً، مثل لعق الأصابع أو عض الأظافر أو التدخين أو لمس البثور أو القروح
- السعال أو العطس باستخدام مناديل القماش أو المناديل الورقية التي تستعمل لمرة واحدة
- التعامل مع النفايات أو التخلص منها
- لمس الحيوانات
- لمس أي شيء آخر غير الطعام (على سبيل المثال، النقود، فوط التنظيف، تنظيف المعدات)
- التعامل مع أي طعام قد يلوث المنتجات الغذائية الأخرى (على سبيل المثال، اللحم النيئ أو المكسرات أو غيرها من المواد المسببة للحساسية).