

دست ها را تمیز و مواد غذایی را ایمن نگاه دارید

بهداشت دست ها برای افرادی که با مواد غذایی سر و کار دارند

شستن دست هایمان

- 

1. دست هایمان را در کاسه دستشویی که برای این منظور در نظر گرفته شده است، بشویید.
- 


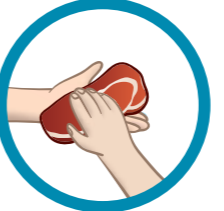

2. با کف فراوان صابون دست خود را بشویید.
- 

3. کف دست ها، انگشتان، شست ها، ناخن ها و مچ دست هایمان را بشویید.
- 




4. دست هایمان را زیر آب گرم جاری آب بکشید.
- 

5. دست هایمان را بخوبی خشک کنید.

کارکنان باید دست هایمان را قبل از موارد زیر بشویند:

- 
 - شروع کردن یا آغاز مجدد دست زدن به مواد غذایی (برای مثال، در آغاز شیفت کاری، برگشتن از وقت استراحت)
- 
 - دست زدن به مواد غذایی
- 
 - پوشیدن دستکش های یکبار مصرف

کارکنان باید دست هایمان را بعد از این موارد بشویند:

- 
 - رفتن به توالت
 - دست زدن به مواد غذایی خام
 - خوردن، نوشیدن یا سیگار کشیدن
 - عاداتی که ممکن است باعث آلودگی بشوند، مانند لیس زدن انگشت ها، جویدن ناخن ها، سیگار کشیدن، دست زدن به جوش ها یا زخم ها
- 
 - سرفه، عطسه، استفاده از دستمال جیبی یا دستمال کاغذی
 - دست زدن یا دور ریختن زباله
 - دست زدن به حیوانات
- 
 - دست زدن به هر چیز دیگری به غیر از مواد غذایی (برای مثال، پول، دستمال های تمیز کاری، تمیز کردن وسایل)
 - دست زدن به هر غذایی که امکان دارد سایر محصولات غذایی را آلوده کند (برای مثال، گوشت خام، آجیل یا سایر مواد آلرژی زای شناخته شده)