

हात सफा राख्नहोस् र खाना सुरक्षित राख्नहोस्

खाना बनाउने वा पस्कनेहरू (फुड हान्डलर) का लागि हातको सरसफाई

आफ्नो हात धुने



1. हात धुने उद्देश्यका लागि बनाईएको बेसिनमा हात धुनुहोस्।



2. फिंज आउने गरि हात धुन साबुन प्रयोग गर्नुहोस्।



3. हत्केला औंलाहरु, बुढीऔंलाहरु, नंग र नाडी धुनुहोस्।



4. बगिरहेको मनतातो पानी मुनि हात पखाल्नुहोस्।

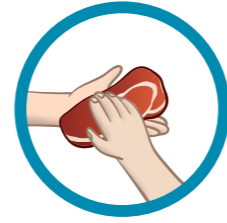


5. हात राम्रोसँग सुख्खा गर्नुहोस्।

कर्मचारीले आफ्ना हातहरू यस अघि धुनु पर्छ:



• खाना छुन शुरू गर्न वा सिफारिस गर्दा (जस्तै सिफ्ट/काम शुरू, विश्रामपछि काम पुनः शुरू गर्दा)



• खाना चलाउनु अघि



• फ्याल्न मिल्ने पंजा (डिस्पोजेबल ग्लोभ) लगाउनु अघि।

कर्मचारीले आफ्ना हातहरू यस पछि धुनु पर्छ:



• शौचालय गएपछि
• काँचो पदार्थहरू छोएपछि
• खाने, पिउने वा धुम्रपान गरेपछि
• दूषित बनाउन सक्ने बानी पछि, जस्तै औंला चाट्ने, नंग तोक्ने, धुम्रपान गर्ने, डण्डीफोर वा घाउ छोएपछि



• खोक्दा, हाच्छ्युँ गर्दा रुमाल वा डिस्पोजेबल टिश्यूको प्रयोग गरेपछि
• फोहोरमैला चलाईसकेपछि वा फ्याकिसकेपछि
• जनावरहरू छोईसकेपछि



• खाना बाहेक अरू केहि चीज छोएपछि (जस्तै पैसा, सफा गर्ने कपडा, सफाई उपकरण)
• अन्य खाद्यान दूषित गर्न सक्ने कुनै पनि सम्भावित खानालाई छुँदा (जस्तै काँचो मासु, गेडागुडी (नट्स) वा अन्य थाहा भएका एलर्जेनहरू (एलर्जी गराउने तत्व) छोएपछि)।

Don't let your
food turn nasty

www.betterhealth.vic.gov.au www2.health.vic.gov.au/public-health/food-safety

भिक्टोरिया सरकारद्वारा अधिकृत र प्रकाशित, 1 Treasury Place, Melbourne, अप्रिल 2020।

Finsbury Green (2004697) द्वारा छपाई प्रबन्धित



Health
and Human
Services