

إبقاء الأيدي نظيفة والطعام آمناً

نظافة اليدين للعاملين في مجال الأغذية

اغسلوا يديكم

5. جففوا اليدين جيداً.



4. اشطفوا بغسل اليدين تحت الماء الدافئ الجاري.



3. اغسلوا راحة اليد والأصابع والإبهام والأظافر والمعصمين.



2. استخدموا الصابون لعمل رغوة.



1. اغسلوا يديكم في الحوض المخصص لهذا الغرض.

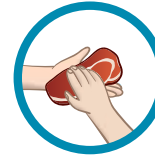


يجب على العاملين غسل أيديهم قبل:

• ارتداء القفازات التي تُستعمل لمرة واحدة.



• التعامل مع الطعام



• البدء في تحضير الطعام أو إعادة البدء (على سبيل المثال، بدء نوبة العمل، العودة من الاستراحة)



يجب على العاملين غسل أيديهم بعد:

• 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).



• السعال أو العطس باستخدام مناديل القماش أو المناديل الورقية التي تستعمل لمرة واحدة
• التعامل مع النفايات أو التخلص منها
• لمس الحيوانات



• الذهاب الى 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

