

يجب على الموظفين غسل اليدين

متى

اغسل يديك قبل تحضير الطعام أو كلما دعت الحاجة لذلك.

اغسل يديك بعد:

- استخدام دورة المياه.
- لمس اللحوم، أو الدواجن، أو الأسماك غير المطبوخة، أو البيض غير المطبوخ، أو غير ذلك من الأطعمة التي تتطلب وقت/ حرارة للسيطرة عليها.
- التوقف عن العمل والتعامل مع الطعام (مثل الرد على الهاتف، أو فتح الباب، أو فتح الدرج).
- تناول الطعام أو الشراب، أو التدخين، أو مضغ العلكة.
- لمس الأطباق، أو الأواني، أو المُعدّات المُتسخة.
- إخراج القمامة.
- لمس انفك، أو فمك، أو أي جزء من جسمك.
- العطس أو السعال.
- الاعتناء أو التعامل مع حيوانات الخدمة أو الحيوانات المائية.

لا تلمس الأطعمة الجاهزة للأكل بيديك العاريتين.

قم باستخدام القفازات، أو الملاقط، أو أوراق لف الساندويشات، أو أواني الخدمة الأخرى. قم بإزالة جميع المجوهرات أو طلاء الاظافر أو الاظافر الصناعية ما لم تكن مرتديا القفازات.

يجب ارتداء القفازات

عندما يكون لديك جرح أو كدمة في يدك.
عندما لا يمكنك إزالة مجوهراتك.

إذا ارتديت القفازات:

- قُم بغسل يديك قبل أن ترتدي قفازات جديدة.

قم بتغيير القفازات:

- كلما قمت بغسل اليدين.
- عند تمزق أو اتساخ القفازات.

كيف



Arabic

تم وضع هذه النقاط من قبل برنامج التوسيع الخاص بجامعة ماساتشوستس للتعليم في مجال التغذية من خلال الدعم المُقدم من إدارة الطعام والأدوية الأمريكية وبالتعاون مع الشراكة الخاصة بولاية ماساتشوستس للتعليم في مجال سلامة الغذاء. بالتعاون مع وزارة الزراعة في الولايات المتحدة. يوفر برنامج التوسيع الخاص بجامعة ماساتشوستس فرص متكافئة في البرامج والتوظيف.