

Το προσωπικό πρέπει να πλένει τα χέρια του

Πώς

Βρέξιμο
Χλιαρό νερό



Πλύσιμο

20 δευτερόλεπτα
Χρησιμοποιήστε
σαπούνι



Ξέπλυμα



Στέγνωμα

Χρησιμοποιήστε
χαρτοπετσέτα μιας
χρήσεως



Γάντια



Πότε

Πλένετε τα χέρια σας κάθε φορά πριν την προετοιμασία φαγητού και όσο συχνά χρειάζεται.

Πλύνετε τα χέρια σας

- ▶ μετά την χρήση της τουαλέτας
- ▶ αφού ακουμπήσετε αμαγείρευτο κρέας, πουλερικά, ψάρι ή αυγά ή άλλα φαγητά που απαιτούν έλεγχο χρόνου/θερμοκρασίας (ώστε να αποτραπεί η ανάπτυξη βακτηρίων).
- ▶ αφού διακόνετε την εργασία σας με φαγητό (π.χ. για να απαντήσετε στο τηλέφωνο, να ανοίξετε την πόρτα ή ένα συρτάρι)
- ▶ μετά το κάπνισμα ή το φάγωμα τσίγλας
- ▶ αφού ακουμπήσετε βρώμικα πιάτα, μαχαιροπήρουνα ή άλλες συσκευές
- ▶ αφού πετάξετε σκουπίδια
- ▶ αφού ακουμπήσετε τη μύτη σας, το στόμα ή οποιοδήποτε άλλο μέρος του σώματος σας
- ▶ αφού φτερνιστείτε ή βήξετε
- ▶ αφού φροντίσετε ή χαϊδέψετε ζώα-βοηθούς ή υδρόβια ζώα

Μην αγγίζετε μαγειρεμένα φαγητά με γυμνά χέρια

Χρησιμοποιήστε γάντια, λαβίδες σερβιρίσματος, χαρτί μαγειρικής ή άλλα σκεύη σερβιρίσματος.

Αφαιρέστε κάθε κόσμημα, βερνίκι νυχιών ή ψεύτικα νύχια αν δεν φοράτε γάντια.

Φοράτε γάντια

όταν έχετε ένα κόψιμο ή φλεγμονή στο χέρι σας
όταν δεν μπορείτε να βγάλετε τα κοσμήματά σας

Αν φοράτε γάντια

- ▶ πλύνετε τα χέρια σας πριν φορέσετε καινούργια γάντια

Αλλάξτε γάντια:

- ▶ όσο συχνά πλένετε τα χέρια σας
- ▶ όταν είναι σκισμένα ή βρώμικα

Developed by UMass Extension Nutrition Education Program with support from U.S. Food & Drug Administration in cooperation with the MA Partnership for Food Safety Education. United States Department of Agriculture Cooperating. UMass Extension provides equal opportunity in programs and employment.