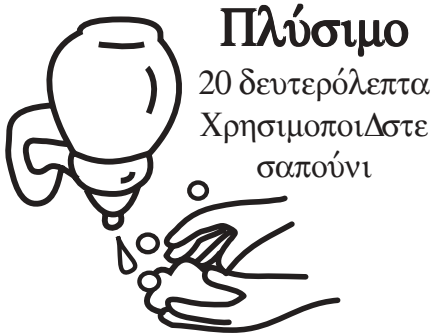


Το προσωπικό ορέπει να πλένει τα χέρια

Πνξ

Βρέξιμο
χλιαρό νερό



Πλύσιμο

20 δευτερόλεπτα
Χρησιμοποιήστε
σαπούνι

Ξέπλυμα



Στέγνωμα

Χρησιμοποιήστε
χαρτοπετσέτα μιας
χρδσεως

Γάντια



Πότε

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

Πλύνετε τα χέρια σας

- ▶ μετά την χρδση της τουαλέτας
- ▶ αφού ακουμπάτετε αμαγείρευτο φαγητό όπως κρέας, πουλερικά, ψάρια, αυγά Δ άλλα πιθανά επικίνδυνα φαγητά
- ▶ αφού διακόψετε την εργασία σας με φαγητό (π.χ. για να απαντάτετε στο τηλέφωνο, να ανοίξετε την πόρτα Δ ένα συρτάρι)
- ▶ μετά το κάπνισμα Δ το φάγωμα τσίχλας
- ▶ αφού ακουμπήσετε βρνμικά πιάτα, μαχαιροπδρουνα Δ άλλες συσκευές
- ▶ αφού πετάξετε σκουπίδια
- ▶ αφού ακουμπήσετε την μύτη σας, το στόμα Δ οποιοδδποτε άλλο μέρος του σνματος σας
- ▶ αφού φτερνιστείτε Δ βδξετε

Μην αγγίζετε μαγειρεμένα φαγητά

Χρησιμοποιήτε γάντια, λαβίδες σερβιρίσματος, χαρτί μαγειρικδς Δ άλλα σκεύη σερβιρίσματος.
Αφαιρέστε κάθε κόσμημα, βερνίκι νυχίνν Δ ψεύτικα νύχια αν δεν φοράτε γάντια.

Φοράτε γάντια

όταν έχετε ένα κόψιμο Δ φλεγμουΔ στο χέρι σας
όταν δεν μπορείτε να βγάλετε τα κοσμηματά σας

Αν φοράτε γάντια

- ▶ πλύνετε τα χέρια σας πριν φορέσετε καινούρια γάντια

Αλλάξτε γάντια:

- ▶ όσο συχνά πλένετε τα χέρια σας
- ▶ όταν είναι σκισμένα Δ βρνμικά

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.



**UMASS
EXTENSION**