

I dipendenti devono lavarsi le mani:

COME



QUANDO

Lavarsi le mani prima di preparare alimenti e ogniqualvolta ve ne sia bisogno.

È necessario lavarsi le mani dopo che:

- ▶ si usa il bagno
- ▶ si tocca carne, pollame, pesce o uova crudi o altri cibi potenzialmente pericolosi
- ▶ si interrompe il maneggio di alimenti (per esempio, per rispondere al telefono, aprire una porta o un cassetto)
- ▶ si mangia, si fuma o si mastica gomma
- ▶ si toccano piatti, posate o altri utensili da cucina sporchi
- ▶ si porta fuori la spazzatura
- ▶ ci si tocca il naso, la bocca o qualsiasi altra parte del corpo
- ▶ si starnutisce o si tossisce

Non toccare alimenti pronti per essere consumati con le mani nude.

Utilizzare guanti, per posate per insalata, carta per uso alimentare o altri utensili da cucina.

A meno che non si portino i guanti è necessario togliersi tutti i gioielli e rimuovere lo smalto per le unghie o eventuali unghie artificiali.

Portare i guanti

quando si hanno tagli o contusioni sulle mani
quando non è possibile togliersi i gioielli

Se si portano i guanti:

- ▶ lavarsi le mani prima di mettersi un nuovo paio di guanti

Cambiare i guanti:

- ▶ con la stessa frequenza con cui ci si devono lavare le mani
- ▶ quando sono strappati o sporchi

Creto dal Programma Educazione Alimentare di UMass Extension con il sostegno della U.S. Food & Drug Administration in cooperazione con la MA Partnership for Food Safety Education. Collaborazione del Ministero dell'Agricoltura degli Stati Uniti. UMass Extension offre uguali opportunità nei programmi e nelle assunzioni