



## زمان های شستشوی دست پرسنل دست اندر کار مواد غذایی

هر چند وقت یکبار پرسنل دست اندر کار مواد غذایی باید دست خود را بشویند؟

**شستشوی دست ها در موارد زیر الزامی است:**

- قبل از شروع کار و تماس با مواد غذایی و ظروف تمیز.
- قبل از دست زدن به مواد غذایی پخته شده و یا آماده به خوردن.
- زمان بین کار کردن با مواد غذایی خام با منشاء حیوانی و کار کردن با غذاهای آماده به خوردن.
- پس از تماس دست های تمیز به سایر نقاط برهنه بدن انسان.
- پس از دست زدن به زباله و حمل و نقل آن.
- پس از عملیات نظافت و پس از دست زدن به تجهیزات یا ظروف کثیف.
- قبل از پوشیدن دستکش های یکبار مصرف جهت کار با مواد غذایی، زمان بین درآوردن دستکش های کثیف و پوشیدن دستکش های تمیز.
- هنگام برگشت به آشپزخانه بلافاصله پس از استفاده از توالت.
- بعد از سرفه، عطسه، استفاده از دستمال کاغذی یا دستمال های یکبار مصرف.
- بعد از خوردن و یا نوشیدن مواد غذایی و استعمال دخانیات
- پس از دست زدن به پول، تلفن همراه، رایانه و...
- پس از مراقبت یا دست زدن به حیوانات.
- پس از شروع هر گونه فعالیتی که دست ها آلوده شوند.

کانال تخصصی مشاورین بهداشت محیط