

El yıkamak opsiyonel değildir.



El yıkamak birçok hastalığın yayılmasını azaltabilir. Müşterilerinizi güvende tutmanın en iyi yollarından biridir. Ve gereklidir. En iyi sonuçları almak için şu adımları uygulayın:

Ellerinizi yıkadığınızda:

ÖNCE:

- Yiyecekleri hazırlamadan veya kullanmadan
- Eldivenleri giymeden veya değiştirmeden
- Tavaları veya temiz tabakları kullanmadan

SONRA:

- Cep telefonunu kullandıktan
- Para veya kredi kartlarını kullandıktan
- Tuvaleti kullandıktan
- Ara verdikten
- Yemek yedikten
- Tütün ürünlerini veya elektronik sigaraları kullandıktan
- Çiğ ete dokunduktan
- Çöpleri topladıktan
- Temizleyici kimyasalları kullandıktan

Veya elleriniz her kirlendiğinde!

Sabun mu temizleyici jel mi?

El temizleyici jel kirli ellerde işe yaramaz.

Yemek hazırlarken el temizleyici jel kullandıysanız, (bunun yerine) ellerinizi sabun ve su ile yıkadıktan sonra olmalı.

Ellerinizi nasıl yıkamalısınız:

- 1) Ellerinizi sıcak suyla ıslatın
- 2) Sabun ekleyin
- 3) 15-20 saniye ovuşturun Parmaklarınızın aralarına ulaşın
- 4) Tüm sabun gidenekadar durulayın
- 5) Tek kullanımlık bir havluyla veya havalı kurutucuyla kurutun



Çıplak Eller ve Gıda:

Herkesin elinde bakteriler vardır. Bu nedenle gıda işleyicileri **yenmeye hazır** (daha fazla pişirilmeyecek) **gıdalara çıplak elleriyle dokunmamalıdır.**

Eldivenler gıdalara dokunmamanın iyi bir yoludur fakat şunları da kullanabilirsiniz:

- Duvar kağıdı/ sandviç kağıdı
- Diller
- Spatulalar
- Servis için kullanılan diğer kaplar

Eldiven kullandığınızda, temiz olmasına dikkat edin. **Başka bir işe geçtiğinizde veya kirlendiklerinde ve her 4 saatte bir mutlaka eldivenlerinizi değiştirin.** Eldivenleri asla tekrar kullanmayın!



Daha fazla bilgi için lütfen ulaşın:

ACHD Gıda Güvenliği Programı • 412.578.8044 • foodsafety@alleghenycounty.us

2121 Noblestown Rd., Ste 210 • Pittsburgh, PA. 15205 • AlleghenyCounty.us/FoodSafety