

غسل اليدين

الغاية:

• السلامة الصحية للغذاء: إنَّ غسل اليدين بالصابون يجتّب انتقال الجراثيم الموجودة على جلد العاملين في المجزر/المسلخ، وشطف اليدين بالماء يجتّب انتقال الوسخ من ذبيحة الى أخرى.

قواعد غسل اليدين:

- غسل اليدين بالصابون أمر جيّد، والأجود هو غسل الأظافر أيضا.
- المطلوب غسل اليدين، لا جلف جلدهما بالحفّ المفرط.
- اغسل اليدين بالصابون جيدا. وحفّ جلد اليدين بلا إفراط. أشطف اليدين بالماء جيدا. نشّف اليدين جيدا.

كيف تغسل يديك



مراحل غسل اليدين



غسل اليدين جيدا بالصابون إجباري قبل البدء بالعمل أو بعد الذهاب الى المرحاض؛ لذلك عليك:

- (1) بلّ اليدين بالماء.
- (2) استعمال صابون سائل مطهر.
- (3) إرغاء الصابون، ثم حفّ يد بأخرى.
- (4) شطف اليدين بالماء.
- (5) تنشيف اليدين.



- غسل اليدين بالصابون إجباري دائما قبل البدء بالعمل وبعد أي ذهاب الى المرحاض، ولا بدّ من تكرار الغسل.
- لا بدّ من تكرار شطف اليدين بالماء خلال عملية الذبح، وبالأخص بعد أي عمل يلوّثهما بالوسخ والجراثيم.

