

## للوقاية من انتقال العدوى في أماكن إعداد الطعام

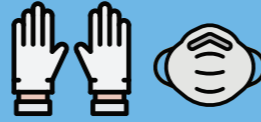
معقم اليد الكحولي ليس كافيًا لتنظيف اليدين عند إعداد الطعام ولا بد من استخدام الماء والصابون، ويمكن استخدام المعقم الكحولي كإضافة بعد غسل اليدين جيدًا.



يجب المواظبة على غسل اليدين بالماء والصابون لمدة 20 ثانية على الأقل بشكلٍ منتظم، قبل وأثناء وبعد الانتهاء من تحضير الطعام.



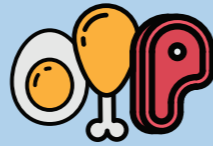
يجب ارتداء الكمام والقفازات كإجراء وقائي خلال تحضير وتسليم الطعام. كما يجب تبديل القفازات قبل وبعد تحضير الطعام.



يجب المواظبة على غسل الأسطح والأدوات وأيدي الأبواب والأشياء كثيرة الاستعمال من قبل الآخرين، وتنظيفها بمطهر آمن لأماكن إعداد الطعام.



يجب الحرص على طهي اللحوم بأنواعها والبيض بشكل جيد.



يجب التأكد من غسل الفواكه والخضروات بشكلٍ جيد قبل تقطيعها وطبخها.



ينصح بالتوقف عن تقديم البوفيه.



يجب أن تكون ألواح وأدوات تقطيع الخضار منفصلة عن أدوات تقطيع اللحوم.



على العامل المصاب بأعراض أي مرض البقاء في المنزل حسب المدة التي يحددها له الطبيب.



يجب أن يتم ترك مسافة متر على الأقل بين الأشخاص الذين يقومون بتحضير الطعام.

