

খাবার হ্যান্ডলিংয়ে প্রস্তুত

শুরু করার আগে নিজেকে ও কাজের জায়গা চেক করুন।

01 হাত ধুয়ে শুকান

খাবার প্রস্তুতের আগে, কাঁচা ও রেডি-টু-ইট কাজের মাঝে এবং যেকোনো দূষণের পরে।

02 পরিষ্কার কাজের পোশাক পরুন

উপযুক্ত পরিষ্কার পোশাক পরুন। চুল বেঁধে ঢেকে রাখুন। নখ ছোট রাখুন। ঘড়ি ও গয়না খুলে রাখুন, শুধু সাদামাটা বিয়ের আংটি ছাড়া।

03 কাটা ঢাকুন ও ত্বকের সমস্যা জানান

উপযুক্ত ওয়াটারপ্রুফ ড্রেসিং ব্যবহার করুন। সংক্রমিত ক্ষত বা ত্বকের সমস্যার কথা সুপারভাইজারকে জানান।

04 কাজের আগে অসুস্থতা জানান

বমি, ডায়রিয়া বা খাবার দূষিত করতে পারে এমন যেকোনো অসুস্থতার কথা সঙ্গে সঙ্গে ম্যানেজারকে জানান।

05 জায়গা স্বাস্থ্যসম্মত রাখুন

ব্যক্তিগত জিনিস দূরে রাখুন। কাজের সাথে সাথে পরিষ্কার করুন। দূষিত কাপড় ও সরঞ্জাম বদলান।

বমি বা ডায়রিয়ার পর সাধারণত উপসর্গ থামার অন্তত ৪৮ ঘণ্টা পর্যন্ত খাবার হ্যান্ডলিং থেকে দূরে থাকুন। স্বাস্থ্যকর্মী এর চেয়ে বেশি সময় দূরে থাকতে বললে তা মেনে চলুন।