

Πλύσιμο χεριών στις επιχειρήσεις τροφίμων

Το σωστό πλύσιμο των χεριών είναι σημαντικό

Το σωστό πλύσιμο των χεριών σας είναι ένα σημαντικό βήμα που μπορείτε να κάνετε για να ελαχιστοποιήσετε τον κίνδυνο τροφιμογενών ασθενειών στην επιχείρησή σας τροφίμων.

Το σχολαστικό πλύσιμο των χεριών απομακρύνει με φυσικό τρόπο τη βρωμιά, τα κατάλοιπα τροφίμων, το λίπος και τα επιβλαβή βακτήρια και ιούς από τα χέρια σας.

Οι χειριστές τροφίμων υποχρεούνται από τον νόμο να πλένουν τα χέρια τους.

Εξοπλισμός για πλύσιμο χεριών

Ο Κώδικας Προτύπων για Τρόφιμα απαιτεί από τις επιχειρήσεις τροφίμων να διαθέτουν εξοπλισμό πλύσης χεριών στους χώρους όπου εργάζονται οι χειριστές τροφίμων, εάν τα χέρια τους είναι πιθανό να αποτελέσουν πηγή μόλυνσης των τροφίμων.

Επιπλέον, εάν υπάρχουν τουαλέτες στις επιχειρήσεις τροφίμων, οι εγκαταστάσεις πλύσης χεριών πρέπει να βρίσκονται ακριβώς δίπλα στις τουαλέτες.

Οι χώροι πρέπει να διαθέτουν εγκαταστάσεις πλύσης χεριών που πληρούν τις προδιαγραφές.

Ο εξοπλισμός πλύσης χεριών πρέπει να είναι:

- μόνιμα εγκατεστημένος εξοπλισμός
- συνδεδεμένος ή εφοδιασμένος με παροχή ζεστού τρεχούμενου πόσιμου νερού
- μεγέθους που να επιτρέπει το εύκολο και αποτελεσματικό πλύσιμο των χεριών
- προσβάσιμος
- εφοδιασμένος με σαπούνι και πετσέτες μιας χρήσης (ή στεγνωτήρα αέρα) και κάδο για τις χρησιμοποιημένες πετσέτες
- να προορίζεται σαφώς για τον αποκλειστικό σκοπό του πλυσίματος των χεριών, των βραχιόνων και του προσώπου.

Ορισμένοι χώροι υποχρεούνται να παρέχουν εγκαταστάσεις πλύσης χεριών με βρύσες που δεν λειτουργούν με το χέρι, π.χ. σφαγεία, κρεοπωλεία κ.λπ. Ενημερωθείτε από την τοπική σας δημαρχία ή από την Υπηρεσία Τροφίμων της NNO.

Πότε πρέπει να πλένονται τα χέρια

Ο χειριστής τροφίμων πρέπει να πλένει τα χέρια του/της:

πριν:

- την προετοιμασία και το μαγείρεμα των τροφίμων
- το χειρισμό τροφίμων, ιδίως των έτοιμων προς κατανάλωση
- το σερβίρισμα των τροφίμων.

μετά:

- τη χρήση της τουαλέτας
- το χειρισμό ωμού κρέατος, ωμών πουλερικών ή ωμών αυγών
- το κάπνισμα, το φτέρνισμα, το βήχα, το φύσημα της μύτης, το φαγητό, το ποτό ή το άγγιγμα των μαλλιών, του τριχωτού της κεφαλής ή ανοίγματος του σώματός του.

Μπορεί να επιβληθούν κυρώσεις στον χειριστή τροφίμων εάν δεν πλύνει σωστά τα χέρια του/της.

Πώς να πλένετε σωστά τα χέρια

Χρησιμοποιώντας τις εγκαταστάσεις πλύσης χεριών που παρέχονται στην επιχείρηση τροφίμων, ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

1. Πλύνετε καλά τα χέρια σας με σαπούνι και ζεστό τρεχούμενο νερό.
2. Σαπουνίστε με αφρό τα χέρια σας τρίβοντάς τα με το σαπούνι. Βεβαιωθείτε ότι έχετε αφρό σαπουνιού στο πίσω μέρος των χεριών σας, ανάμεσα στα δάχτυλά σας και κάτω από τα νύχια σας.
3. Τρίψτε τα χέρια σας για τουλάχιστον 20 δευτερόλεπτα
4. Ξεπλύνετε καλά τα χέρια σας κάτω από καθαρό, ζεστό, τρεχούμενο νερό.
5. Στεγνώστε τα με μια καθαρή πετσέτα (κατά προτίμηση χάρτινη) ή στεγνώστε τα στον αέρα πριν από την προετοιμασία ή την κατανάλωση φαγητού.

Χρήση βούρτσας νυχιών και αντιβακτηριακών τζελ

Καθαρές και μη-φθαρμένες βούρτσες νυχιών μπορούν να χρησιμοποιηθούν κατά τη διάρκεια του πλυσίματος των χεριών για να βοηθήσουν στην απομάκρυνση ζύμης και άλλων υπολειμμάτων τροφίμων που είναι δύσκολο να αφαιρεθούν.

Τα αντιβακτηριδιακά τζελ που είναι κατάλληλα για χρήση κατά την παρασκευή τροφίμων μπορούν να χρησιμοποιηθούν επιπρόσθετα από το πλύσιμο των χεριών. Τα αντιβακτηριακά τζελ από μόνα τους δεν υποκαθιστούν το πλύσιμο των χεριών.

Προβλήματα πλυσίματος χεριών

Εάν ένας εξουσιοδοτημένος υπάλληλος της Υπηρεσίας Τροφίμων NNO ή της τοπικής δημαρχίας εντοπίσει ένα πρόβλημα που αφορά την πλύση χεριών ή τις εγκαταστάσεις πλύσης χεριών που πρέπει να διορθωθεί, μπορεί να δρομολογηθεί μια σειρά από ενέργειες συμμόρφωσης.

Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τις περιστάσεις υπό τις οποίες μπορεί να ληφθούν μέτρα συμμόρφωσης, ανατρέξτε στην Πολιτική Συμμόρφωσης της Υπηρεσίας Τροφίμων NNO και στην Πολιτική Επιβολής της Υπηρεσίας Τροφίμων NNO στη διεύθυνση www.foodauthority.nsw.gov.au

Περισσότερες πληροφορίες

Οι πληροφορίες αυτές είναι μια γενική περίληψη και δεν μπορούν να καλύψουν όλες τις καταστάσεις. Οι επιχειρήσεις τροφίμων οφείλουν να συμμορφώνονται με όλες τις διατάξεις του Κώδικα Προτύπων για Τρόφιμα και του Νόμου περί Τροφίμων του 2003 (NSW).

- Επισκεφθείτε την ιστοσελίδα της Υπηρεσίας Τροφίμων foodauthority.nsw.gov.au
- Στείλτε μήνυμα email στη γραμμή βοήθειας food.contact@dpi.nsw.gov.au.
- Τηλεφωνήστε στη γραμμή βοήθειας στο 1300 552 406

© Πολιτεία της Νέας Νότιας Ουαλίας συμπεριλαμβανόμενης της Περιφερειακής ΝΝΟ 2023. Οι πληροφορίες που περιέχονται στην παρούσα δημοσίευση βασίζονται στις γνώσεις και την κατανόηση κατά τη στιγμή της συγγραφής Μάιος 2023. Ωστόσο, λόγω της προόδου των γνώσεων, υπενθυμίζεται στους χρήστες ότι πρέπει να διασφαλίζουν ότι οι πληροφορίες στις οποίες βασίζονται είναι ενημερωμένες και να ελέγχουν την επικαιρότητα των πληροφοριών με τον αρμόδιο υπάλληλο της Περιφερειακής ΝΝΟ ή τον ανεξάρτητο σύμβουλο του χρήστη.