KITCHEN HYGIENE / MUTFAK HİJYENİ

# Wash your hands like this

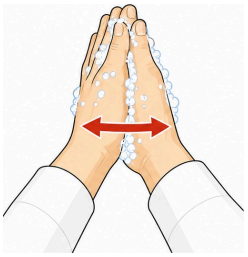
## Ellerini böyle yıka

**Don't rush it. Good handwashing takes time.**
Acele etme. İyi yıkamak zaman ister.

**⏱ 20 sec** **Soap and rub for around 20 seconds (NHS). Then rinse and dry.**
Sabunlayıp yaklaşık 20 saniye ov (NHS). Sonra durula, kurula.



### 1 Wet hands under warm water, add soap
Ellerini ılık akan suyla ıslat, sıvı sabun al



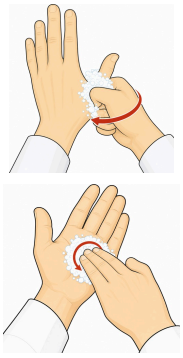
### 2 Rub palms together to make a lather
Avuç avuca ovup köpürt



### 3 Rub back of each hand and fingers
Avucunla öbür elin sırtını ve parmaklarını ov. Elleri değiştir.



### 4 Lock fingers together, rub between them
Parmakları birbirine geçir, aralarını ov



### 5 Rub each thumb, then fingertips on palm
Her başparmağı öbür elinle kavrayıp çevirerek ov, sonra parmak uçlarını avucuna sürt



### 6 Rinse, dry well with a paper towel
Durula, kâğıt havluyla iyice kurula

**Turn the tap off with the towel, then bin it.**
Musluğu aynı havluyla kapat, sonra çöpe at.

**Gel and gloves don't replace handwashing. Gel is extra, after washing.**
Jel ve eldiven el yıkamanın yerini tutmaz. Jel, yıkadıktan sonra ek önlemdir.

Based on FSA Safer Food Better Business, 'Safe method: Handwashing' (food.gov.uk/sfbb). 20 seconds: NHS. Hand basins: Regulation (EC) 852/2004, Annex II. For England, Wales and Northern Ireland; in Scotland, see Food Standards Scotland.

FSA Safer Food Better Business, 'Safe method: Handwashing' rehberine dayanır (food.gov.uk/sfbb). 20 saniye: NHS. El lavabosu: Regulation (EC) 852/2004, Annex II. İngiltere, Galler ve Kuzey İrlanda için; İskoçya'da Food Standards Scotland.

Not produced or endorsed by the FSA. Not legal advice; check food.gov.uk for current guidance.
FSA'nın hazırladığı ya da onayladığı bir belge değildir. Hukuki tavsiye yerine geçmez; güncel rehber food.gov.uk'de.

arkamutfak.uk

ARKA MUTFAK

KITCHEN HYGIENE / MUTFAK HİJYENİ

# When to wash

## Bu anlarda yıka

**Every time, before you go back to the food.**
Her seferinde, yiyeceğe dönmeden önce.



**Before handling food, above all ready-to-eat**
Yiyeceğe dokunmadan önce, en çok da doğrudan tabağa gidene



**After raw meat, chicken, fish, eggs**
Çiğ et, tavuk, balık, yumurtadan sonra



**After unwashed veg or raw food packaging**
Yıkanmamış sebzeden, çiğ ürün ambalajından sonra




**Back from a break or the toilet**
Moladan, tuvaletten mutfağa dönünce



**After phone, till, cash, switches, handles**
Telefona, till'e, paraya, ışık düğmesine, kapı koluna dokununca



**After touching or emptying the bin**
Çöpe dokununca, çöpü boşaltınca



**After hair, face or blowing your nose**
Saçına, yüzüne dokununca, burnunu silince



**After any cleaning**
Her temizlikten sonra



**After a cut or changing a dressing**
Kesiğe dokununca, sargıyı değiştirince




**Before food for a customer with an allergy**
Alerjisini söyleyen müşterinin yemeğinden önce

## At the basin Lavaboda



**Hand basins are for handwashing only.**
El lavabosu yalnız el yıkamak içindir.



**Soap or towels run out? Tell your manager.**
Sabun ya da havlu bitti mi? Şefe ya da patrona söyle.

Based on FSA Safer Food Better Business, 'Safe method: Handwashing' (food.gov.uk/sfbb). 20 seconds: NHS. Hand basins: Regulation (EC) 852/2004, Annex II. For England, Wales and Northern Ireland; in Scotland, see Food Standards Scotland.

FSA Safer Food Better Business, 'Safe method: Handwashing' rehberine dayanır (food.gov.uk/sfbb). 20 saniye: NHS. El lavabosu: Regulation (EC) 852/2004, Annex II. İngiltere, Galler ve Kuzey İrlanda için; İskoçya'da Food Standards Scotland.

Not produced or endorsed by the FSA. Not legal advice; check food.gov.uk for current guidance.
FSA'nın hazırladığı ya da onayladığı bir belge değildir. Hukuki tavsiye yerine geçmez; güncel rehber food.gov.uk'de.

arkamutfak.uk