

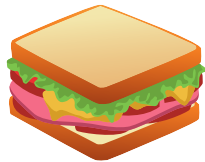
No Bare Hand Contact with Ready-to-Eat Foods

Cross contamination between ready-to-eat foods and unclean hands causes foodborne illness. Avoid contaminating food by providing a barrier between your hands and the food.

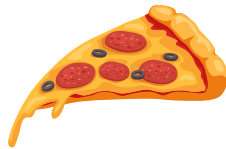
Ready-to-eat foods are foods eaten without further washing or thorough cooking.



Prepared fresh fruits and veggies served raw



Cold meats, cheese and sandwiches



Ready-to-eat foods, like pizza



Bread, toast, rolls and baked goods



Sushi rolls



Garnishes like lettuce, parsley, lemon wedges, celery, pickles

What to use to prevent bare hand contact:



Single-use gloves



Deli paper



Toothpicks or clean and sanitized tongs



Spatulas and other utensils

Remember to follow proper handwashing steps:

- Food handlers must be trained on proper handwashing.
- The person in charge must monitor employee handwashing.
- Monitor to ensure employees are not touching ready-to-eat foods with their bare hands.

When is bare hand contact allowed?

- When washing raw fruits and vegetables.
- When handling ingredients used in products that will be fully cooked, like pizza.

Never touch ready-to-eat foods with bare hands.



Public Health
Prevent. Promote. Protect.

Brown County
Health & Human Services

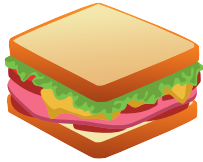
Alimentos listos para comer Sin contacto con las manos desnudas

La contaminación cruzada entre alimentos listos para comer y las manos sucias causa enfermedades que se propagan con los alimentos. Evite contaminar los alimentos usando una barrera entre sus manos y la comida.

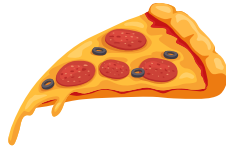
Los alimentos listos para comer son alimentos que se consumen sin más lavados ni cocción completa.



Frutas y verduras frescas preparadas y servidas crudas.



Embutidos, quesos y bocadillos



Alimentos listos para comer, como pizza.



Pan, pan tostado, bollos y productos horneados.



Rollos de sushi



Guarniciones como lechuga, perejil, rodajas de limón, apio, pepinillos

Qué utilizar para evitar el contacto con las manos desnudas:



Guantes de un solo uso



papel de delicatessen



Palillos de dientes o pinzas limpias y desinfectadas.



Espátulas y otros utensilios

Recuerde seguir los pasos adecuados para el lavado de manos:

- Los manejadores de alimentos deben recibir entrenamiento sobre el correcto lavado de manos.
- La persona a cargo debe controlar el lavado de manos de los empleados.
- Supervise que los empleados no toquen los alimentos listos para comer con las manos desnudas.

¿Cuándo se permite el contacto con las manos desnudas?

- Al lavar frutas y verduras crudas.
- Al manipular ingredientes utilizados en productos que se cocinarán completamente, como la pizza.

Nunca toque los alimentos listos para comer con las manos desnudas.



Public Health

Prevent. Promote. Protect.

Brown County
Health & Human Services

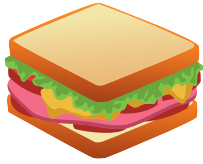
Tsis txhob siv tes tsis looj hnab mus kov Cov khoom noj-Npaj txhij-Noj lawm

Kev kis kab mob ntawm cov khoom noj-npaj txhij-noj lawm thiab txhais tes tsis huv yuav ua tau cov zaub mov muaj mob. Txoj kev yuav tiv thaiv tau uas tsis txhob kis kab mob rau cov zaub mov yog siv hnab looj tes.

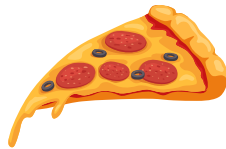
Cov khoom noj uas npaj txhij yog cov khoom noj uas tsis tau ntxuav ntxiv los yog ua kom siav ntxiv lawm.



Txiv hmab txiv ntoo thiab zaub noj nyoos



Nqaj txias, cheese thiab qhaub cij



Cov khoom noj npaj txhij, xws li pizza



Qhaub cij ci



Khoom noj Sushi



Khoom noj li zaub, txiv qaub, zaub celery, dib qaub

Yuav siv dab tsi los tiv thaiv kom tsis txhob siv tes mus muab khoom:



Siv cov hnab looj tes siv ib zaug tag ces pov tseg



Siv ntawv



Siv pas dig hniav lossis cov pas tais huv si



Diav loj thiab lwm yam pas tais nqaj

Nco ntsoov siv cov kauj ruam ntxuav tes no:

- Cov neeg ua haujlwm nrog zaub mov yuav tsum tau kawm txog kev ntxuav tes kom huv.
- Tus neeg saib xyuas yuav tsum saib xyuas kom cov neeg ua haujlwm ntxuav tes.
- Saib xyuas kom cov neeg ua haujlwm tsis txhob kov cov khoom noj uas npaj txhij los noj nrog lawv txhais tes tsis siv hnab looj.

Lub sijhawm twg ua tsis tas siv hnab looj tes?

- Thaum ntxuav cov txiv hmab txiv ntoo thiab zaub.
- Thaum tuav cov khoom xyaw uas siv rau hauv cov khoom tseem yuav coj mus ua kom siav, xws li pizza.

Tsis txhob siv tes liab los kov cov khoom noj npaj txhij lawm.



Public Health
Prevent. Promote. Protect.

Brown County
Health & Human Services

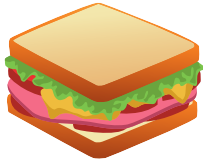
Gacmo Qaawan haku Taaban cunto bisil ee Cunista u diyaarsan

Sunta iskaga gudubta cuntada cunista u diyaarsan iyo gacmaha aan nadiifta ahayn ayaa abuurta xanuunnada cuntada ka dhasha. Iska ilaali sumaynta cuntada adoo wax ka xijinaaya gacmahaaga cuntada.

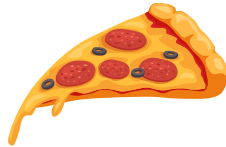
Cuntooyinka u diyaarsan in la cuno waa cuntooyinka la cuno ayadoo aan dhaqis danbe loo celin ama aad loo karin.



Miraha iyo khudaarta la diyaarshay ayaa ceeriinka



Hilibka qaboow, jiiska iyo sanwiijka



Cuntooyinka diyaarsan, sida Pizza



Roodhiga, bur hogayska, duubabka iyo cuntooyinka duban



Duubabka sushi



Dulsaarada sida kabsarta, jeexyada liinta, salarta, miraha lawska

Waxa aad adeegsanayso si aad uga hortagto inaad gacmo qaawan ku taabato cuntada:



Galoofisyada halka mark la isticmaallo



Warqada Deli



Findhicilka ama qaadooyinka nadiifta ah ee la sifeeyay



Spatulas iyo maacuunta kale

Xasuusnoow inaad raacdo talaabooyinka wanaagsan ee farxalka:

- Shaqaalaha cuntada waa in loo tababaraa farxalka wanaagsan.
- Qofka masuulka ka ah waa inuu kormeeraa farxalka shaqaalaha.
- Kormeer si aad u xaqiijiso in shaqaaluhu aysan gacmo qaawan ku taaban cuntada bisil.

Goorma ayaa gacmaha qaawan lagu taaban karo la ogol yahay?

- Marka aad dhaqayso miraha iyo khudaar ceeriin.
- Marka aad maamuleyso maadooyinka loo adeegsado cuntada sida buuxda loo karinaayo, sida pizza.

Marna haku taaban gacmoqaawan cunto bisil.



Public Health
Prevent. Promote. Protect.

Brown County
Health & Human Services