

# Usalama wa Chakula kwa Wafanyakazi wa Huduma za Msingi

Viini vinavyotoka kwenye chakula vinapenda kujifich katika mazingira ya chakula yasiyo salama na mikono isiyo safi. Desturi za usalama wa chakula hutumika si tu kwa wafanyakazi wa lishe waliopata mafunzo lakini pia kwa wafanyakazi na wageni wote.



## Desturi za usalama wa chakula huangazia sehemu zinazofuata:



01

Nawa mikono.



02

Hifadhi vyakula kwenye halijoto sahihi.



03

Kutambua aliye kwenye hatari.

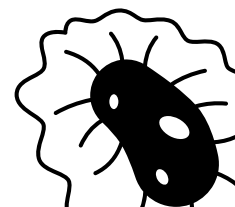


04

Kusafisha na kuangamiza viini kwenye maeneo ya huduma za chakula.

## Je, kwa nini usalama wa chakula ni muhimu?

Kila mwaka, takribani Mmarekani 1 kati ya 6 (au watu milioni 480 huugua, 128,000 hulazwa hospitalini na 3,000 huaga dunia kutokana na maambukizi yanayopatikana kwenye chakula (pia huitwa ugonjwa unaotoka kwenye chakula au **sumu kwenye chakula**).



Utiaji baridi unaofaa

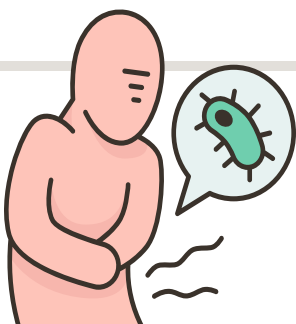


Nawa mikono



Fahamu kuhusu tarehe za mwisho

## Hatua za kuimarisha usalama wa chakula



Funika vyakula unaposafirisha



Tupa vifaa vya kutumia mara moja baada ya matumizi

## Je, ni nani aliye kwenye hatari ya ugonjwa unaotokana na chakula?

- Watu walio na umri wa miaka 65 na zaidi
- Watu walio na mfumo wa kingamwili dhaifu
- Wanawake wajawazito
- Watoto chini ya miaka 5