


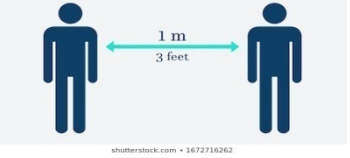


Initiative taken by Akal College of Nursing and Akal Charitable Hospital, Baru Sahib, Sirmaur (H.P.)

बेकरी (मिठाई) विभाग के लिए अनुदेश
सुरक्षित और स्वस्थ रहें (Stay safe and healthy)

<p>1. हैंड हाइजीन (Hand Hygiene) काम के माहौल में प्रवेश करने से पहले या किसी भी सतह को छूने या किसी भी गतिविधि को करने से पहले हाथों को साबुन और पानी से 20 सेकंड तक अच्छी तरह से धोना चाहिए।</p>	
<p>2. पूर्ण खाँसी शिष्टाचार (Cough Etiquettes)</p> <ul style="list-style-type: none">खाँसते या छींकते समय अपने नाक मुँह, को कपड़े से ढँक लें। खाँसते और छींकते समय आप अपनी कोहनी का उपयोग कर सकते हैं।अपने हाथों से अपनी आंख, नाक और मुँह को न छुएँ।	  <p>AVOID TOUCHING YOUR EYES, NOSE OR MOUTH TO NOT SPREAD GERMS</p>
<p>3. सामाजिक दूरी (Social distancing)</p> <ul style="list-style-type: none">बैठते या दूसरों के साथ बात चीत करते समय 1-2 मीटर की पर्याप्त सामाजिक दूरी बनाए रखें।	 <p>shutterstock.com • 1672716262</p>
<p>4. विविध (Other instructions)</p> <ul style="list-style-type: none">बेकरी उत्पाद तैयार करते समय डिस्पोजेबल दस्ताने, टोपी और गाउन पहनें ।फर्श, मेज, कुर्सी, अलमारियों, दरवाज़े के हैंडल, और नल को दिन में दो बार कीटाणुनाशक घोल से या जितनी बार जरूरत हो साफ किया जाना चाहिए ।बर्तन और अन्य धोने योग्य खाने को, बहते पानी के नीचे धोया जाना चाहिए ।डिश कपड़ों (Utensil clothes) को नियमित रूप से धोएं और उन्हें दोबारा इस्तेमाल करने से पहले सूखने दें ।भोजन को ठीक से कवर किया जाना चाहिए और दूषितकरण (Contamination) से संरक्षित किया जाना चाहिए ।ग्राहकों को सलाह दें, कि वे खाद्य उत्पादों या कंटेनरों को न छुएँ।यदि आपको बीमारी के कोई भी लक्षण जैसे खाँसी, सर्दी, दस्त हैं, तो अपने टीम पर्यवेक्षक (Incharge) को सूचित करें।खाद्य परिवहन वाहन स्वच्छ और कीटों से मुक्त होना चाहिए, होना चाहिए ।कचरे के डिब्बे को प्लास्टिक की थैली से ढक कर रखना चाहिए और समय-समय पर साफ करना चाहिए ।अपने फ्रिज को 5 डिग्री सेल्सियस से नीचे रखें यह रोगाणु को बढ़ने और गुणा करने से रोकता है ।	