

PROPER USE OF GLOVES

手套的正确使用方法

PENGGUNAAN SARUNG TANGAN YANG BETUL

கையுறைகளின் முறையான பயன்பாடு

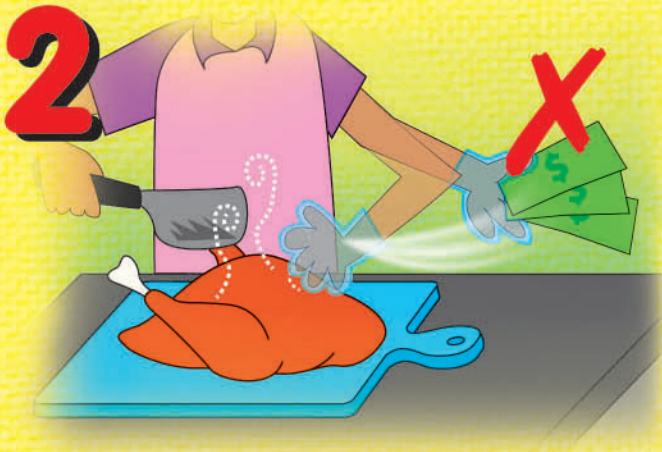


After handling raw meat or seafood, wash your hands and wear gloves before handling ready-to-eat food.

在处理生肉或海鲜之后，应在处理熟食之前洗手并戴上手套。

Selepas mengendalikan daging mentah atau makanan laut, basuh tangan anda dan pakai sarung tangan sebelum mengendalikan makanan sedia untuk dimakan.

சமைக்கப்படாத பச்சை இறைச்சி அல்லது கடல் உணவை கையாண்ட பிறகு, உண்பதற்கு தயார்நிலையில் இருக்கும் உணவை கையாளுவதற்கு முன்பாக உங்கள் கைகளைக் கழுவி, கையுறைகளை அணிந்து கொள்ளுங்கள்.

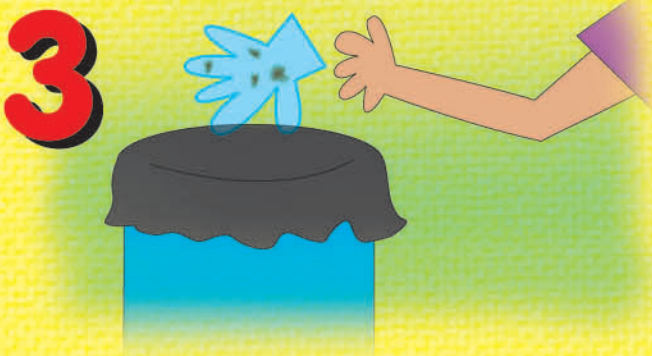


Gloves used for food preparation should not be used for other tasks, such as handling money.

用于准备食物的手套不应用于其他工作，比如触摸金钱。

Sarung tangan untuk penyediaan makanan tidak harus digunakan untuk tugas lain seperti mengendalikan wang.

உணவை தயார் செய்வதற்கு பயன்படுத்தப்படும் கையுறைகளை பிற பணிகளுக்கு கண்டிப்பாக பயன்படுத்தக்கூடாது (எ கா பணத்தை கையாளுதல்).



Change gloves as soon as they become dirty or torn.

当手套肮脏或破损时，应马上更换。

Tukar sarung tangan apabila ia telah kotor atau koyak.

கையுறைகள் அழுக்காக அல்லது கிழிந்து போன உடனே மாற்றவும்.