

Сотрудники должны мыть руки

Как



Когда

Мойте руки перед приготовлением пищи или так часто, как это нужно

Мойте после:

- ▶ туалета
- ▶ контакта с сырым мясом, птицей, рыбой или яйцами или другими потенциально опасными продуктами
- ▶ перерыва приготовления пищи (на телефонный звонок, открытие двери или шкафа)
- ▶ еды, перекура, или жевательной резинки
- ▶ контакта с невымытыми тарелками, приборами или оборудованием
- ▶ того, как вынесли мусор
- ▶ того, как вы задели свой нос, рот или любую другую часть тела
- ▶ того, как вы чихнули или прокашлялись

Не трогайте приготовленные продукты питания голыми руками

Пользуйтесь перчатками, щипцами, салфетками или другими столовыми приборами.

Снимите все украшения, лак для ногтей, или накладные ногти, если не носите перчатки.

Надевайте перчатки

когда у вас на руке порез или рана
когда вы не можете снять украшения

Если вы носите перчатки:

- ▶ вымойте руки перед тем, как надеть новые перчатки

Меняйте их:

- ▶ так часто, как часто вы моете руки
- ▶ когда они порвались или испачкались

Подготовлен Программой образования по вопросам питания Юмасс при поддержке Управления питания и фармацевтики США совместно с Массачусетским партнерством образования по вопросам безопасного питания Департамента сельского хозяйства США. Юмасс соблюдает равные возможности в программах и трудоустройстве.



**UMASS
EXTENSION**