




Dlaczego należy myć ręce ?

Aby usunąć lub zlikwidować wszystkie potencjalnie szkodliwe mikroorganizmy

Miejsca często opuszczone podczas mycia rąk

-  Najczęściej opuszczone
-  Często opuszczone
-  Rzadziej opuszczone



Kiedy musisz myć ręce ?

Przed ...

- Przenoszeniem uniformów strefy wysokiego ryzyka.
- Zakładaniem uniformów strefy wysokiego ryzyka.
- Zakładaniem rękawic.
- Przechodzeniem do stref produkcji.
- Dotykaniem jedzenia gotowego do spożycia

Po ...

- Dotykaniu surowego jedzenia.
- Dotykaniu odpadów.
- Używaniu toalety.
- Wydmuchaniu nosa.
- Zakończeniu sprzątanania.

INSTRUKCJA MYCIA RĄK

Jak myć ręce :



- Namoczyć ręce
- Dodać mydło
- Potrzeć, **5 razy**, dłoń o dłoń
- Potrzeć, **5 razy**, część dloniową prawej dłoni o powierzchnię grzbietową lewej dłoni, zmienić ręce
- Spleść palce i potrzeć, **5 razy**, dłoń o dłoń
- Potrzeć, **5 razy**, grzbietową powierzchnię zgiętych palców jednej dłoni pod zgiętymi palcami drugiej dłoni
- Ująć kciuk prawej dłoni w lewą dłoń, wykonywać ruchy obrotowe wokół kciuka, **5 razy**, zmienić ręce
- Okręźnie, **5 razy**, potrzeć opuszki palców prawej dłoni w zagłębieniu dloniowym lewej dłoni, zmienić ręce
- Splukać ręce pod czystą, bieżącą wodą
- Wytrzeć ręce, najlepiej używając papieru lub ręcznika jednorazowego użytku
- Aplikować środek do odkażania oraz **powtórzyć czynności od 3 do 8**, pocierając ręce aż staną się suche

Gdy używasz rękawic...

- Umyj i zdezynfekuj ręce jak powyżej
- Założ rękawice, uważając aby ich nie rozerwać
- Zdejmij rękawice, gdy opuszczasz linię produkcyjną lub przed kontaktem z innymi rzeczami niż żywność
- Zmień rękawice jeśli są dziurawe lub rozerwane, zgłoś ten fakt przełożonemu
- Bezpiecznie wyrzuć rękawice
- Dokładnie umyj, wysusz i zdezynfekuj ręce przed założeniem nowej pary rękawic