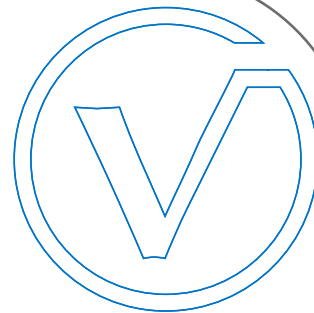




## Instrukcja higieny osobistej pracowników produkcji żywności



### Przygotowanie przed przystąpieniem do pracy



Posiadanie aktualnego orzeczenia lekarskiego do celów sanitarno-epidemiologicznych



Ściągnięcie biżuterii i rzeczy osobistych



Zmiana odzieży na czystą roboczą



mycie i dezynfekcja rąk przez co najmniej 30s



Założenie rękawiczek jednorazowych i maseczki ochronnej

### Mycie i dezynfekcja rąk



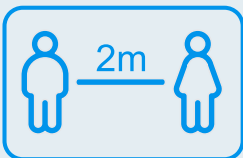
Postępuj zgodnie z instrukcją mycia i dezynfekcji rąk

przed rozpoczęciem pracy  
po wyjściu z toalety  
po spożywaniu posiłków  
po czesaniu włosów  
po wycieraniu nosa  
po zakończeniu prac porządkowych  
po ściągnięciu rękawiczek ochronnych  
po kontakcie z osobami z zewnątrz - np. dostawcami

### Bezpieczeństwo zdrowotne



Kichanie i kaszlenie w zgięty łokieć lub chusteczkę



Utrzymanie bezpiecznej odległości między pracownikami



W razie skaleczenia stosowanie wodoszczelnych opatrunków i jednorazowych rękawiczek



Niewłóczne zgłaszanie niedyspozycji zdrowotnej kierownikowi

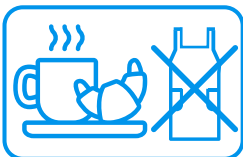


Izolacja w momencie niedyspozycji zdrowotnej

### Instrukcje socjalne



Pracownicy zobowiązani są do codziennie zmiany odzieży roboczej



Przed udaniem się na przerwę śniadaniową należy zdjąć odzież ochronną i pozostawić w przeznaczonym na nią miejscu



Należy przestrzegać instrukcji higienicznego korzystania z WC



Posiłki należy spożywać w wyznaczonych miejscach



Szafki na odzież należy utrzymywać w czystości i nie przechowywać w niej artykułów spożywczych

### Pozostałe instrukcje

Przestrzeganie warunków higieniczno-sanitarnych  
Na stanowisku pracy należy utrzymywać porządek i czystość.  
Każdy pracownik odpowiada za swoje stanowisko pracy.  
Zakaz przystępowania do pracy z brudnymi, długimi, polakierowanymi lub naklejonymi paznokciami u rąk  
Osoby pracujące przy nieopakowanych produktach spożywczych nie mogą posiadać w czasie pracy szpilek, agrafek, kolczyków, broszek, itp.