

## Мытье рук является обязательным.



Мытье рук может ограничить распространение многих заболеваний. Это один из самых важных способов обеспечить безопасность ваших клиентов. И оно является обязательным. Выполняйте следующие правила для достижения наилучших результатов:

### Когда нужно мыть руки:

#### ПРЕЖДЕ ЧЕМ ЗАНИМАТЬСЯ СЛЕДУЮЩИМ:

- Приготовление или обработка блюд
- Надевание или смена перчаток
- Использование посуды или обращение с чистой посудой

#### ПОСЛЕ СЛЕДУЮЩИХ ЗАНЯТИЙ:

- Использование мобильного телефона
- Обращение с деньгами или банковскими картами
- Пользование туалетом
- Перерыв для отдыха
- Прием пищи
- Использование табачных изделий или электронных сигарет
- Прикосновение к сырому мясу
- Обращение с мусором
- Использование чистящих средств

**Или в любом случае, когда ваши руки становятся грязными!**

### Мыло или дезинфицирующее средство?

Дезинфицирующее средство для рук не работает с грязными руками. **Если вы используете дезинфицирующее средство для рук при приготовлении блюд, это необходимо делать после (а не вместо) мытья рук с мылом и водой.**

### Как мыть руки:

- 1) Намочите руки в горячей воде
- 2) Намыльте руки
- 3) Мойте с мылом 15-20 секунд. Вымойте руки между пальцами
- 4) Смойте все мыло
- 5) Вытрите одноразовым полотенцем или высушите сушилкой для рук



### Голые руки и пищевые продукты:

На руках любого человека есть бактерии. Вот работники, обращающиеся с ингредиентами, не должны касаться **готовых к употреблению блюд** (продукты питания, которые не будут подвергаться дальнейшей кулинарной обработке) **голыми руками.**

Перчатки — один из надежных способов избежать прикосновения к пищевым продуктам, но также можно использовать следующее:

- Воощеная бумага/пищевая пленка
- Щипцы
- Лопатки
- Другие сервировочные принадлежности

Перед использованием перчаток убедитесь, что они чистые. **Меняйте перчатки всякий раз, когда вы переходите к выполнению другой работы, или если они загрязнились, а также не реже, чем каждые 4 часа.** Повторное использование перчаток запрещается!



**Для получения дополнительной информации просим обращаться:**

**ACHD Food Safety Program** • 412.578.8044 • [foodsafety@alleghenycounty.us](mailto:foodsafety@alleghenycounty.us)  
2121 Noblestown Rd., Ste 210 • Pittsburgh, PA. 15205 • [AlleghenyCounty.us/FoodSafety](http://AlleghenyCounty.us/FoodSafety)