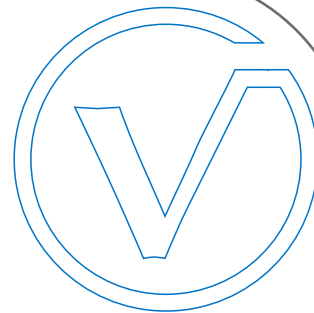




Instrukcja higieny osobistej pracowników produkcji żywności



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 kaszenie w zgięty łokieć lub chusteczkę



Utrzymanie bezpiecznej odległości między pracownikami



W razie skaleczenia stosowanie wodoszczelnych opatrunków i jednorazowych rękawiczek

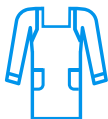


Niezwłoczne zgłaszanie niedyspozycji zdrowotnej kierownikowi



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.