



При роботі з продуктами харчування слід дотримуватися суворих заходів безпеки!

Якщо у вас з'явилися симптоми захворювання, не приходьте на роботу.

- не виходьте на роботу, якщо у вас температура, кашель, погане самопочуття, діарея, нежить або біль у горлі;
- повідомте вашого керівника про захворювання.



Ретельно мийте руки, бажано теплою водою з милом:

- кожного разу перед початком роботи;
- при необхідності — під час роботи;
- між етапами роботи;
- після відвідування туалету;
- після контакту з грошима або платіжним пристроєм;
- після куріння;
- після кашлю, чхання або сякання.



Для витирання рук використовуйте чисту тканину або одноразові рушники.

Правильно використовуйте засіб дезінфекції для рук:

- вилийте на руки приблизно столову ложку засобу для дезінфекції рук;
- розподіліть засіб і ретельно розітріть по подушечках пальців, а також обітріть великі пальці й проміжки між пальцями;
- потім розітріть засіб по долонях і тильній стороні кистей рук;
- розтирайте засіб до тих пір, поки руки не стануть сухими.





Якщо в процесі роботи ви використовуєте захисні рукавички, їх слід часто міняти.

- міняйте рукавички кожного разу після того, як ви торкалися зараженої поверхні, робочих інструментів або грошей;
- при цьому необхідно також регулярно мити руки;
- користуйтеся захисними рукавичками, якщо у вас на руках є рани.



Не торкайтеся обличчя під час роботи.

При кашлі та чханні не прикривайте рот долонями.



При кашлі та чханні необхідно діяти наступним чином:

- прикривайте рот, використовуючи одноразову серветку або зігнутий лікоть;
- використану серветку одразу ж викидайте;
- помийте руки.

