

**УТВЕРЖДАЮ**

ИП Гапоненко О.И.

О.И.Гапоненко

02 сентября 2024

**Инструкция № 39  
по мытью рук перед  
приготовлением пищи**

Перед тем как приступить к работе с продуктами питания, посудой, или оборудованием необходимо вымыть руки жидким мылом на мойке, предназначенной для мытья рук, а затем обработать кожу рук дезинфицирующим средством.

1. Для мытья рук необходимо использовать жидкое дезинфицирующее мыло, которое представляет собой готовый к применению препарат. Средство не нужно дополнительно разбавлять и активировать.

Жидкое мыло наносят на увлажненную кожу обеих рук в количестве 3 мл (2 нажатия на помпу). Намыливают руки (кисти, запястья, предплечья) и обрабатывают полученной пеной в течение 1 минуты, особое внимание следует уделять области вокруг ногтей, под ногтями и между пальцами. После чего пену тщательно смывают проточной водой. Руки вытирают чистым полотенцем.

2. Затем на кисти рук наносят 5 мл (3 нажатия на помпу) дезинфицирующего средства (кожный антисептик) и втирают его в кожу рук в течении 2,5 минут, после этого снова наносят 5 мл средства на кисти рук и втирают в течении 2,5 мин (поддерживая кожу рук во влажном состоянии). Общее время обработки составляет не менее 5 мин.

После обработки рук, следите за тем, чтобы ни к чему не прикасаться по дороге на свое рабочее место, иначе необходимо мыть руки снова.