

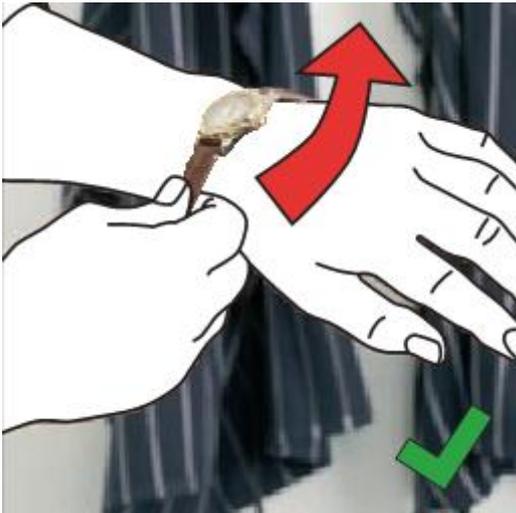
Люди, работающие с пищевой продукцией, должны знать простые правила личной гигиены, которые помогают сделать продукцию более безопасной.

Однако не все помнят о них, если это просто скучный текст.

Для того чтобы эти правила было легче запомнить и воспринимать, поможет иллюстрированная памятка.

## **1) Перед началом работы**

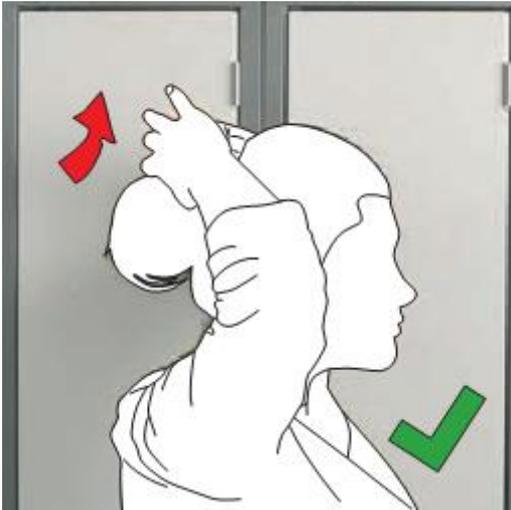
### **1.1) Снимите часы**



### **1.2) Снимите все ювелирные украшения (кольца, цепочки, браслеты, серьги и т. п.)**



**1.3) Скрепите волосы на голове  
(не должно быть распущенных волос)**



**1.4) Тщательно помойте руки**



**1.5) Наденьте чистый головной убор  
(должен полностью покрывать голову)**



**1.6) Наденьте чистую спецодежду, обувь (штаны, халат и т. п.)**



**1.7) Наденьте чистый фартук, нарукавники, перчатки (особенно если будете работать с сырой, неупакованной продукцией)**



**2) Во время работы**

**2.1) Не курите**



**2.2) Не принимайте пищу и напитки**



**2.3) Старайтесь не прикасаться руками к своему лицу, кашлять и чихать рядом с продукцией**



2.4) При порезах используйте цветной водонепроницаемый пластырь, желательно с металлической полоской внутри



2.5) При признаках рвоты и диареи незамедлительно обратитесь к врачу или своему непосредственному руководителю



**Удачного рабочего дня!**