

Додаток 12 до Методичної настанови
для виробників заморожених
напівфабрикатів у тістовій оболонці
(пункт 17 розділу III)

Інструкція з миття рук

Порядок санітарної обробки рук

1. НАМОЧИТИ РУКИ ВОДОЮ



2. НАНЕСТИ НА РУКИ РІДКЕ МИЛО



3. ЕНЕРГІЙНО ТЕРТИ
ДОЛОНЯ ОБ ДОЛОНЮ



4. ЗОВНІШНЮ СТОРОНУ ДОЛОНЬ
СПОЧАТКУ ПРАВОЮ РУКОЮ,
ПОТІМ ЛІВОЮ



5. СХРЕСТИВШИ ПАЛЬЦІ ОДНІЄЇ РУКИ
З ІНШОЮ, ТЕРТИ МІЖ ПАЛЬЦЯМИ



6. ЗОВНІШНЮ СТОРОНУ
ПАЛЬЦІВ НА ПРОТИЛЕЖНУ
ДОЛОНЮ З ПЕРЕХРЕЩУВАННЯМ
ПАЛЬЦІВ



7. КРУГОВІ РОЗТИРАННЯ ЛІВОГО
ВЕЛИКОГО ПАЛЬЦЯ В ДОЛОНІ
ПРАВОЇ РУКИ І НАВПАКИ



8. РЕТЕЛЬНО ЗМИТИ МИЛО З РУК



9. ВИТЕРТИ РУШНИКОМ
(ВИСУШИТИ) РУКИ



Активізація
щоб активізувати
параметр