

Gotowy do pracy z żywnością

Przed rozpoczęciem sprawdź siebie i swoje stanowisko.

01 Umyj i osusz ręce

Przed przygotowaniem żywności, między zadaniami z surową i gotową do spożycia żywnością oraz po każdym zanieczyszczeniu.

02 Noś czystą odzież roboczą

Noś odpowiednią czystą odzież. Zwiąż i zakryj włosy. Utrzymuj krótkie paznokcie. Zdejmij zegarek i biżuterię, z wyjątkiem gładkiej obrączki.

03 Zakryj skaleczenia i zgłaszaj problemy skórne

Użyj odpowiedniego wodoodpornego opatrunku. Poinformuj przełożonego o zakażonych ranach lub chorobach skóry.

04 Zgłoś chorobę przed pracą

Natychmiast poinformuj kierownika o wymiotach, bieguncie lub każdej chorobie, która może zanieczyścić żywność.

05 Dbaj o higienę stanowiska

Trzymaj rzeczy osobiste z dala. Sprzątaj na bieżąco. Wymieniaj zanieczyszczone ściereczki i sprzęt.

Po wymiotach lub bieguncie zwykle nie pracuj z żywnością przez co najmniej 48 godzin od ustąpienia objawów. Przestrzegaj dłuższego odsunięcia od pracy, jeśli zaleci je lekarz lub inny specjalista ochrony zdrowia.