

Bune Practici de Producție	Manualul HACCP	Ediția 2025 / rev 01
Formular: IH 07-02	PRP 07 Igiena personalului	Cerința
Instrucțiunile privind spălarea mâinilor	Procedură suplimentară: Igiena mâinilor - SMSA-SOP-01	Responsabil: ==NECOMPLETAT==

Instrucțiunile privind spălarea mâinilor,

Când ne spălăm mâinile?

- în următoarele cazuri:
- Chiar înainte de a începe lucrul, după ce ne-am scos vestimentația personală, am îmbrăcat echipamentul de lucru și ne aflăm în zona de prelucrare și servire a produselor alimentare și băuturilor;
- După fiecare părăsire a locului de muncă (pentru mâncat, fumat, mers la toaletă și alte scopuri);
- De fiecare dată când este posibilă contaminarea mâinilor (la efectuarea unor activități legate de menținerea stării de igienă a obiectivului, în cazul scăpării unor obiecte pe sol, după strănut și tuse, după atingerea unor obiecte, ambalaje murdare etc.).

Cum ne spălăm mâinile?

- Se lasă să curgă apa caldă, până la cea mai ridicată temperatură pe care o suportați;
- Se ia o cantitate suficientă de produs pentru spălare (produs cuprins în „Lista produselor de curățenie și dezinfecție”, cod: L 08-01) și se freacă bine mâinile, în așa fel încât produsul să acopere și să curețe fiecare parte a mâinilor. Mâinile se spală pe fiecare parte a lor (palmele, dosul mâinii, degetele, spațiile dintre degete, zonele din jurul unghiilor etc.);
- Se verifică dacă s-au curățat locurile dintre degete și de sub unghii;
- Se clătește bine cu apă;
- Se dezinfectează cu soluție antibacteriană;
- Se clătesc bine mâinile cu apă caldă, până la îndepărtarea completă de pe mâini a produsului pentru spălat și dezinfectat;
- Se usucă atent mâinile cu prosop de hârtie de unică folosință, care se aruncă la coș;
- Se aplică substanța dezinfectantă și se freacă mâinile timp de câteva secunde, până la evaporarea acesteia.

Atenție !

Dacă nu vă spălați mâinile cu atenție, mențineți pericolul de contaminare a produselor alimentare pe care le preparați și serviți!