

Мойте руки

Как

Смочить
Теплой водой



Вымыть

20 секунд

Сполоснуть



Высушить



Когда

Мойте руки перед контактом с пищей или так часто, как это нужно

Мойте после:

- ▶ туалета
- ▶ контакта с сырым мясом, птицей, рыбой или яйцами или другими продуктами животного происхождения
- ▶ перерыва приготовления пищи (на телефонный звонок, открытие двери или шкафа)
- ▶ перекура
- ▶ контакта с невымытыми тарелками, приборами или оборудованием
- ▶ того, как вынесли мусор
- ▶ того, как вы задели свой нос, рот или любую другую часть тела
- ▶ того, как вы чихнули или прокашлялись
- ▶ того, как вы поменяли пеленки
- ▶ контакта с домашними животными

Мойте руки с мылом

Вытирайте руки чистым полотенцем или бумажным полотенцем

Подготовлен Программой образования по вопросам питания Юмасс при поддержке Управления питания и фармацевтики США совместно с Массачусетским партнерством образования по вопросам безопасного питания Департамента сельского хозяйства США. Юмасс соблюдает равные возможности в программах и трудоустройстве.