**Инструкции по мойке и дезинфекции оборудования на предприятиях молочной промышленности с введением дополнения к режиму текущей дезинсекции туалетов, цехов и рук работников.**

1.Работники производственных помещений - цехов должны мыть и дезинфицировать руки:

перед началом работы, после каждой отлучки из цеха и при возвращении в него;

при посещении санузла мойка рук в туалетной комнате недостаточна - необходимо вторично мыть руки при возвращении в цех;

в случае соприкосновения в цехе с предметами, которые могут загрязнить руки, их моют в каждом случае дополнительно.

2. Мыть и дезинфицировать руки в такой последовательности:

СНАЧАЛА ТЩАТЕЛЬНО ОПОЛОСНИТЕ РУКИ 0,1 % РАСТВОРОМ ХЛОРНОЙ ИЗВЕСТИ, А ПОТОМ НАЧИНАЙТЕ МЫРЬЁ РУК С МЫЛОМ И ЩЕТКОЙ.

Дважды промыть до локтевого сгиба /при первом намыливании применять щетку, тщательно оттирать ладони и тыльную часть рук, причем особое внимание обращать на неровности кожи и пространства под ногтями, смыть мыло, намылить во второй раз, не применяя щетки;

после обмывания руки ополоснуть р-ром хлорной извести, содержащим в 1 л 100 мг активного хлора затем остатки р-ра тщательно смыть водопроводной водой.

ПЕРЕД ЗАКРЫВАНИЕМ ВОДОПРОВОДНОГО КРАНА ОПОЛОСНИТЕ ЕГО ТЕМ ЖЕ 0,1% РАСТВОРОМ ХЛОРНОЙ ИЗВЕСТИ.