

Hände richtig waschen und desinfizieren

Eine Händereinigung hat stets zu erfolgen

vor:

- Aufnahme der Arbeit
- Bearbeiten von Lebensmitteln
- Ausgabe und Verkauf von Lebensmitteln

zwischen:

- allen unterschiedlichen Arbeitsgängen

nach:

- Pausen
- Essen, Trinken und Rauchen
- Husten, Niesen und Naseputzen
- jedem WC-Besuch
- Reinigungsarbeiten
- Abfallentsorgung

Reinigung der Hände:

- Mit feuchten Händen Flüssigseife aus dem Spender nehmen, die Hände vollständig für mindestens 30 Sekunden mit der Seife einschäumen und einreiben. Bei starker Verschmutzung evtl. Bürste benutzen.
- Auch Fingerzwischenräume und Fingerkuppen beachten.
- Seife gründlich abspülen und Hände mit Einmalhandtuch abtrocknen.

Desinfektion der Hände:

- Nach gründlicher Reinigung (s.o.)
- ca. 3 ml Desinfektionsmittel aus dem Spender entnehmen, auf den Händen bis zum Antrocknen verreiben.
- Auch Fingerzwischenräume und Fingerkuppen beachten.

Reinigung mit kombinierten Reinigungs- und Desinfektionsmitteln:

- Mittel dem Spender entnehmen und auf die trockenen Hände (!) geben und 30 Sekunden einreiben. Auch auf die Behandlung der Fingerzwischenräume achten.
- Mit wenig Wasser reibend aufschäumen, danach gründlich abspülen und Hände mit Einmalhandtuch abtrocknen.

Merke:

Händehygiene ist eine der wichtigsten hygienischen Maßnahmen beim Umgang und der Bearbeitung von Lebensmitteln.

