

HANDHYGIENE



1. WASCHEN

- ➔ Vor Arbeitsbeginn
- ➔ Wenn Hände sichtbar verschmutzt sind
- ➔ Nach Toilettengang
- ➔ Nach Arbeitsende

2. DESINFEKTION

- ➔ Nach dem Rauchen
- ➔ Nach der Pause
- ➔ Vor dem Essen
- ➔ Vor dem Zubereiten von Mahlzeiten
- ➔ Nach dem Handhaben von rohem Fleisch, Eiern oder Gemüse

3. HAUTPFLEGE

- ➔ Vor Arbeitsbeginn
- ➔ Nach Arbeitsende

4. EINWEGHANDSCHUHE

- ➔ Küchenpersonal
- ➔ Lebensmittelherstellungspersonal
- ➔ Reinigungspersonal

WARUM SOLLTE ICH MEINE HÄNDE DESINFIZIEREN?



Desinfizieren geht schneller als Hände waschen

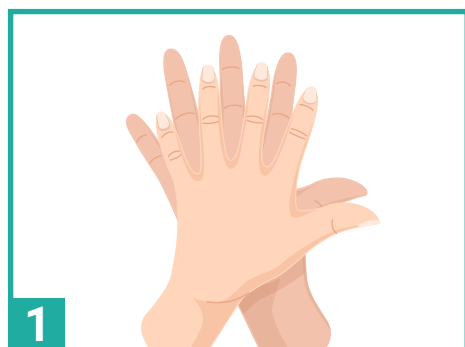


Händedesinfektion ist effektiver als Hände waschen

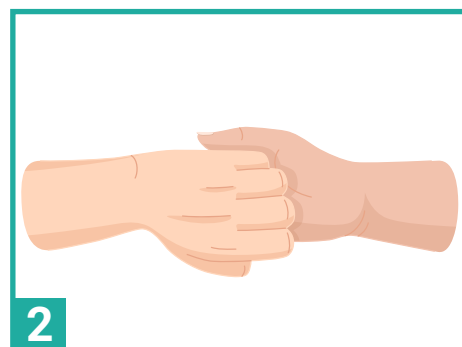


Händedesinfektion ist hautschonender

HÄNDE RICHTIG WASCHEN (BILD 1-6) UND DESINFIZIEREN (BILD 1-4)



Handfläche auf Handfläche mit verschränkten gespreizten Fingern.



Außenseite der Finger auf gegenüberliegenden Handflächen mit verschränkten Fingern.



Kreisendes Reiben des linken Daumens in der geschlossenen rechten Handfläche und umgekehrt.



Kreisendes Reiben hin und her mit geschlossenen Fingerkuppen der rechten Hand in der linken Handfläche und umgekehrt.



Hände gründlich mit einem Einmalhandtuch abtrocknen.



Den Wasserhahn nur noch mit Handtuch berühren bzw. zudrehen.