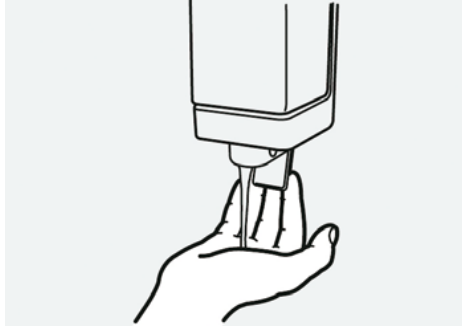


Hygienisches Händewaschen im Lebensmittelbereich

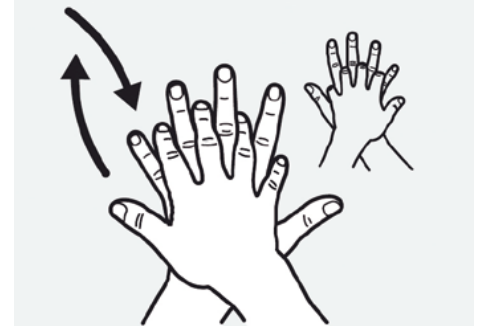
Produkt: **Nr. 8** **Deso HD**



3 ml (1 Hub) Deso HD aus dem Spender auftragen, um die ganzen Oberflächen der Hände zu bedecken



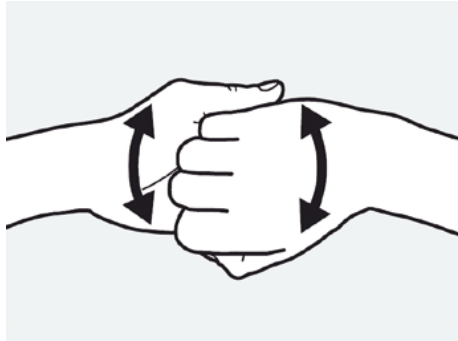
Die Handflächen aneinander reiben



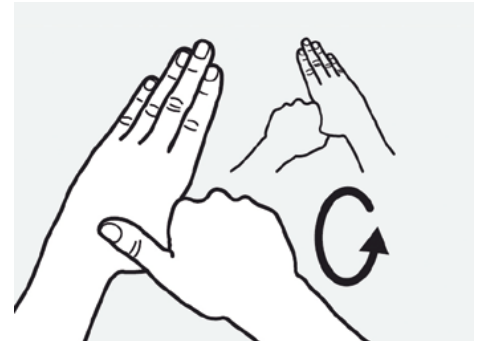
Die rechte Handfläche über den linken Handrücken reiben mit ineinander geflochtenen Fingern – und umgekehrt



Die Handflächen mit ineinander geflochtenen Fingern aneinander reiben



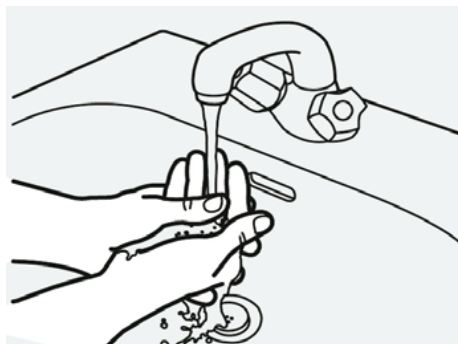
Bei geschlossener Hand die Finger-
rücken über den Ballen der anderen
Hand reiben



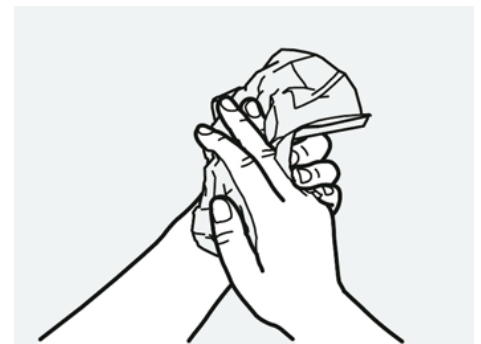
Den linken Daumen rundum in der
geschlossenen rechten Hand reiben –
und umgekehrt



In kreisenden Bewegungen die ge-
schlossenen Finger der rechten Hand
in der linken Handfläche reiben – und
umgekehrt



Die Hände gut mit Wasser benetzen,
Deso HD aufschäumen lassen und
dann gründlich mit Wasser abspülen



Die Hände gründlich mit einem
Einwegpapiertuch trocknen

Wann müssen die Hände gewaschen werden?

- Vor Arbeitsbeginn und nach Arbeitsende
- Vor und nach Toilettenbesuch
- Nach Rauchen, Niesen, Husten, Naseputzen
- Bei Verlassen des Arbeitsplatzes und bei Rückkehr
- Vor Kontakt mit Lebensmitteln
- Nach Reinigungs- und Schmutzarbeiten
- Nach Arbeit mit Rohwaren, Fisch und Geflügel.

Hinweis: Biozide sicher verwenden. Vor Gebrauch stets Kennzeichnung und Produktinformation lesen.

