

Det är viktigt med god handhygien!

Tvätta händerna innan du börjar hantera livsmedel, efter toalettbesök, efter användning av rengöringsprodukter, mellan hantering av råvaror och tillagad mat.

1. Tag av smycken och klocka.
2. Fukta händerna med ljummet vatten, tag flytande/skum tvål och arbeta upp ett lödder.
3. Tvätta händerna noggrant och länge, glöm inte tummar och underarmar. Använd gärna nagelborste.
4. Skölj av händerna - först med ljummet sedan kallt vatten.
5. Stäng kranen med armbågen eller använd **engångshanddukar**.
6. Torka händerna med engångshanddukar.
7. Använd handcrème om händerna tvättas ofta, eller om du arbetar i fuktiga miljöer.
8. Använd **Purell handdesinfektion** om du träffat förkylda personer eller ska arbeta med livsmedel.

Rena hälsningar från SPK !

