

Tork Clean Care

Leitfaden für die Händehygiene und die persönliche Hygiene

Händewaschen ist das wichtigste Mittel, um die Verbreitung von Infektionen zu verhindern.¹ Jedes Jahr erkrankt weltweit eine von zehn Personen an einer durch Lebensmittel übertragenen Krankheit, häufig in Verbindung mit unzureichender Händehygiene bei der Zubereitung von Speisen.² Anders ausgedrückt: Die konsequente Anwendung der richtigen Routinen bei der Händehygiene und der persönlichen Hygiene ist unverzichtbar für die Sicherheit Ihrer Gäste und Ihrer Mitarbeiter.

Wie man sich die Hände wäscht

Für eine effektive Händereinigung führen Sie einfach die folgenden 5 Schritte durch:

.....

1.

Hände und Arme befeuchten



2.

Tork Seife anwenden – unbedingt ausreichend Seife für beide Hände nehmen



3.

Hände und Arme 20–30 Sekunden lang durch kräftiges Reiben reinigen



4.

Hände und Arme mit Wasser 20–30 Sekunden lang gründlich abspülen



5.

Hände und Arme mit einem Einmal-Papierhandtuch von Tork abtrocknen

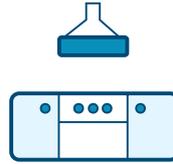


Wann man sich die Hände wäscht

Vor ...



der Arbeit



dem Betreten der Küche



dem Umgang mit Lebensmitteln



dem Anziehen von Handschuhen

Nach ...



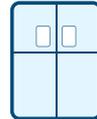
dem Besuch der Toilette



dem Hinausbringen von Müll



dem Berühren von Kleidung, Haaren, Gesicht oder Körper



dem Verlassen der Küche



dem Umgang mit chemischen Substanzen



dem Essen oder Trinken



dem Kontakt mit Geld



dem Abräumen von Tischen oder schmutzigem Geschirr



dem Umgang mit risikoträchtigen Lebensmitteln, wie rohem Fleisch, Geflügel oder Fisch



dem Niesen oder Husten



bzw. zwischen dem Umgang mit verschiedenen Arten von Lebensmitteln



dem Ausziehen von Handschuhen



Und ...
Einmal pro Stunde – als Ausgleich für die Situationen, in denen Sie das Händewaschen vergessen haben



Persönliche Hygiene

Die persönliche Hygiene ist bei der Arbeit mit Lebensmitteln besonders wichtig. Wenngleich eine gute Händehygiene unerlässlich ist, spielen auch andere Aspekte der persönlichen Hygiene eine Rolle.

1.

Das Haar muss bei der Vorbereitung oder Verarbeitung von Lebensmitteln bedeckt und beim Servieren von Speisen zusammengebunden bzw. zurückgekämmt sein.

2.

Die Arbeitskleidung muss täglich gewechselt werden. Mitarbeiter dürfen ihre Arbeitskleidung außerhalb des Betriebes nicht tragen. Maschinenwaschbare Kleidungsstücke müssen heiß gewaschen werden, um Bakterien und Viren abzutöten.

3.

Schmuck, Armbanduhren und Nagellack sind untersagt. Wenn die Haut eines Mitarbeiters Risse oder Wunden aufweist, müssen bei der Verarbeitung von Lebensmitteln Handschuhe getragen werden.

4.

In Handtüchern können sich unerwünschte Mikroben ansammeln, die direkt oder über die Hände auf Lebensmittel übertragen werden können. Stellen Sie bei der Verwendung von Handtüchern sicher, dass diese häufig gewaschen und sichtbar schmutzige Handtücher gewechselt werden. Zum Trocknen sauberer Hände sollten keine Koch- oder Küchenhandtücher, sondern Papierhandtücher benutzt werden.

Eine ausreichend lange Genesungszeit Ihrer Mitarbeiter nach einer Erkrankung ist ebenfalls wichtig.



Handschuhe

Handschuhe können nützlich sein, um die Hände vor starker Verschmutzung zu schützen oder um einen hygienischen Eindruck zu machen.

Sie können aber auch ein falsches Gefühl von Sicherheit vermitteln:

- Handschuhe übertragen Keime zwischen verschiedenen Oberflächen genauso effektiv wie Hände.
- Handschuhe können winzige Löcher haben, die aber groß genug sind, damit Bakterien von der Haut weg oder zur Haut hin gelangen können.
- Die natürliche Flora der Hand vermehrt sich in der warmen, feuchten Umgebung im Inneren des Handschuhs.

Sichere Verwendung von Handschuhen:

- Entscheiden Sie wohlüberlegt, wann sie eingesetzt werden sollten (nur für bestimmte Arbeitsschritte).
- Wechseln Sie die Handschuhe häufig, sofern sie für die meisten Aufgaben zum Einsatz kommen.
- Achten Sie auf Ihre Händehygiene (verwenden Sie Seife oder Händedesinfektionsmittel), nachdem Sie die Handschuhe ausgezogen haben.

Wissenstest zum Leitfaden für richtige Händehygiene und persönliche Hygiene

Machen Sie den nachstehenden Wissenstest, um zu überprüfen, ob Ihnen alle Fakten bekannt sind, die unerlässlich sind, um Ihre Gäste, Ihre Mitarbeiter und sich selbst zu schützen.

Die richtigen Antworten finden Sie unten auf der Seite!

.....

WIE sollten Sie sich die Hände waschen? Welche Aussagen sind richtig?

- 1. Sie müssen Hände und Arme waschen. Richtig Falsch
- 2. Sie sollten beim Reinigen 10–15 Sekunden lang kräftig reiben. Richtig Falsch
- 3. Sie sollten sich mit einem Einmal-Papierhandtuch von Tork abtrocknen. Richtig Falsch

WANN sollten Sie sich die Hände waschen? Vor oder nach welchen Tätigkeiten?

- 4. Vor Nach dem Aufsuchen des Waschrums
- 5. Vor Nach dem Abräumen von Tischen oder schmutzigem Geschirr
- 6. Vor Nach dem Berühren von Kleidung, Haaren, Gesicht oder Körper
- 7. Vor Nach dem Verlassen der Küche
- 8. Vor Nach dem Umgang mit Lebensmitteln

Welche Aussagen zur persönlichen Hygiene sind richtig?

- 9. Das Haar sollte bei der Vorbereitung oder Verarbeitung von Lebensmitteln bedeckt sein. Richtig Falsch
 - 10. Sie sollten die Arbeitskleidung einmal pro Woche wechseln. Richtig Falsch
 - 11. Es ist in Ordnung, Koch- oder Küchenhandtücher zum Trocknen der Hände zu verwenden. Richtig Falsch
 - 12. Handschuhe übertragen Keime zwischen verschiedenen Oberflächen genauso effektiv wie Hände. Richtig Falsch
-

Richtige Antworten: 1 Richtig, 2 Falsch, 3 Richtig, 4 Nach, 5 Nach, 6 Nach, 7 Nach, 8 Vor, 9 Richtig, 10 Falsch, 11 Falsch, 12 Richtig