



Hygiëne aanbevelingen:

We weten allemaal dat handenwassen een normale zaak is, na toiletbezoek, voor tijdens en na het eten, s'morgens en voor het slapen gaan zijn de meest voorkomende tijden wanneer men de handen wast. Voor hen die in een food producerend bedrijf werken doet men dit telkens wanneer men de fabriek betreedt of verlaat.

In deze tijd is het van essentieel belang dat we **altijd** de handen wassen:

- 1- **Als deze vuil zijn**
- 2- **Voor het klaar maken van eten, en tijdens het klaarmaken van eten.**
- 3- **Na bezoek aan het toilet**
- 4- **Na het hoesten niezen, ook indien u dit (zoals het hoort) in de binnenkant van uw arm doet**
- 5- **Na het snuiten van de neus**
- 6- **Na het aaien van (huis)dieren**
- 7- **Extra aandacht in de privé situatie: na verschonen baby.**
- 8- **Bij het verzorgen van een zieke thuis**

In deze tijd waarin het risico van het overdragen van virussen risicovoller is dan normaal willen wij onderstaande extra onder de aandacht brengen, zowel voor u zelf als voor anderen.

Groet elkaar zonder de hand te schudden, wrijf niet in de ogen, en zorg voor goede hygiëne

Hoe wassen we de handen op de juiste manier?

Indien u onderstaande in acht neemt verkleint u het risico op het verspreiden van ziekteverwekkers.

- 1- **Indien mogelijk sieraden afdoen**
- 2- **Handen natmaken onder de kraan**
- 3- **Zeep pakken in handpalm**
- 4- **Handpalmen en handruggen goed inwrijven**
- 5- **Polsen zo hoog mogelijk inwrijven**
- 6- **Goed de duimen inwrijven**
- 7- **Goed tussen de vingers inwrijven incl. de nagelriemen**
- 8- **Goed handen en polsen afspoelen**
- 9- **Handen-/polsen goed drogen met (bij voorkeur) papier**
- 10- **Sluit de kraan met het papier waarmee u de handen afdroogt**
- 11- **Open de deur met de elle boog**

Bedankt voor uw medewerking samen met ons bovenstaande regels in acht te nemen en de kans te verkleinen dat u of iemand in uw omgeving mogelijk ziek wordt.