



Think ahead.

Tork Clean Care™

Tork Clean Care

Hygiënetips voor horecamedewerkers

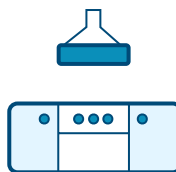
Was je handen!



Voor...



Het werk



Het betreden
van de keuken



Het omgaan met
voedsel



Het aantrekken van
handschoenen

Na...



Gebruik van
het toilet



Het buitenzetten
van vuilnis



Het aanraken van
kleding, haar,
gezicht of lichaam



Het verlaten van de
keuken



Omgang met
chemische stoffen



Eten of drinken



Het aanraken
van geld



Het afruimen van
tafels of vuile vaat



Het omgaan met
risicovolle
ingrediënten, zoals
rauw vlees,
gevogelte of vis



Hoesten of niezen



Tussen het werken
met verschillende
soorten voedsel



Het verwijderen
van handschoenen

En...

Eén keer per uur – om te compenseren voor keren die je mogelijk hebt gemist

5 stappen voor effectief handen wassen

1. Maak handen en onderarmen nat
2. Breng Tork-zeep aan – gebruik genoeg om beide handen te bedekken
3. Schrob handen en onderarmen krachtig gedurende 30 seconden
4. Spoel handen en onderarmen gedurende 30 seconden grondig af met water
5. Droog handen en onderarmen met een papieren handdoek van Tork voor eenmalig gebruik