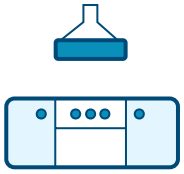
Think ahead.

Tork Clean Care Hygientips för restaurang- och cafépersonal

Tvätta dina händer!

Innan...

arbetet



du går in i köket

du hanterar mat

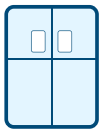
du sätter på handskar

Efter att...

du använt toaletten

du tagit ut soporna

du rört vid dina kläder, hår, ansikte eller kropp



du lämnat köket

du hanterat kemikalier

du har ätit eller druckit

du hanterat pengar

du dukat av bord eller hanterat smutsig disk

du hanterat riskfyllda ingredienser som rått kött, fågel eller skaldjur

du nyst eller hostat

mellan hantering av olika sorters livsmedel

efter borttagning av handske

Och...

en gång varje timme – för att kompensera för tillfällen du kanske har missat

5 steg för effektiv handtvätt

1. **Blöt händer och underarmar**
2. **Applicera Tork tvål – se till att använda tillräckligt för att tvåla in båda händerna**
3. **Skrubba händer och armar noggrant i 30 sekunder**
4. **Skölj händer och armar noggrant med vatten i 30 sekunder**
5. **Torka händer och armar med en Tork pappershandduk**