



Think ahead.

Tork Clean Care

Hygiejnetips til medarbejdere i HoReCa

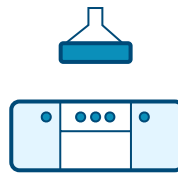
Vask dine hænder!



Før ...



Arbejde



Du går i køkkenet



Håndterer mad



Tager
handsker på

Efter ...



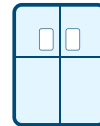
Du bruger toilettet



Bærer
skrald ud



Rører ved
dit tøj, hår, ansigt
eller krop



Forlader køkkenet



Håndterer
kemikalier



Spiser eller drikker



Håndterer penge



Rydder borde
eller snavsede
tallerkener



Håndterer
risikofyldte
ingredienser som råt
kød, fjerkræ eller fisk



Nyser eller hoster



Mellem håndtering
af forskellige
typer mad



Efter du tager
handsker af

Og

En gang i timen – for at kompensere for gange, hvor du har glemt det

5 trin til effektiv håndvask

1. Gør hænder og arme våde
2. Påfør Tork sæbe – sørg for at bruge nok sæbe til at dække begge hænder
3. Skrub hænder og arme grundigt i 30 sekunder
4. Skyl hænder og arme grundigt med vand i 30 sekunder
5. Tør hænder og arme med et engangs Tork papirhåndklæde