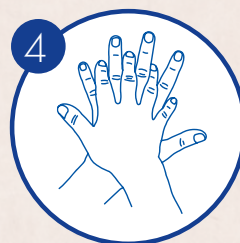


HANDHYGIENE: DAS REZEPT FÜR ERFOLG

Die meisten Infektionen werden über die Hände übertragen.¹ Eine gute Handhygiene senkt nicht nur das Risiko einer COVID-19-Infektion. Es hilft auch, die Kontamination von Lebensmitteln mit schädlichen Bakterien wie *E. coli* und *Salmonellen* zu verhindern.



Sie brauchen:

Fließend (warmes oder kaltes) Wasser
Seife (eine Pumpdose GOJO®
Schaumseife ist gerade richtig)
Papierhandtücher (Einweghandtücher)

Methode:

1. Hände unter fließendes Wasser halten
2. Seife nehmen
3. Handflächen intensiv einschäumen
4. Hände aneinander reiben und alle Bereiche mit Seife benetzen
5. Die Hände abspülen, um alle Seifenrückstände zu entfernen. Die Hände sorgfältig trocknen

Nicht vergessen, die Hände zu waschen:

- **vor** Arbeitsbeginn
- **vor** dem Umgang mit gekochten oder verzehrfertigen Lebensmitteln
- **vor** und **nach** dem Umgang mit rohen Lebensmitteln
- **vor** und **nach** dem Verzehr von Lebensmitteln
- **vor** und **nach** dem Behandeln einer (Schnitt-)wunde
- **nach** dem Toilettengang
- **nach** dem Naseputzen, Husten oder Niesen
- **nach** Berühren von Abfällen oder Reinigungsarbeiten
- **nach** dem Umgang mit Geld



Verwenden Sie Handdesinfektionsmittel als Ergänzung zum Händewaschen und in Situationen, in denen Wasser und Seife nicht zur Verfügung stehen. Vergessen Sie nicht, Ihre Hände mit Feuchtigkeit zu versorgen, nachdem Sie sie gewaschen haben, damit die Haut gesund und gepflegt bleibt.

1. "The effectiveness of hand hygiene procedures in reducing the risks of infections in home and community settings including handwashing and alcohol-based hand sanitizers" Sally F. Bloomfield et al.
Nur für den europäischen Markt. ©2020. GOJO Industries – Europe Ltd. Alle Rechte vorbehalten. IIT-POST-C19-FS-DE-V2
Verwenden Sie Biozide sicher. Lesen Sie vor der Anwendung stets das Etikett und die Produktinformationen.

