Hygiënecode online

HACCP IN BEELD

Voedselveilig werken in de professionele keuken

DEEL 2 • HANDHYGIËNE

HANDEN WASSEN IN 6 STAPPEN

Voorkom besmetting door je handen goed te wassen.



1 Maak handen nat.



2 Gebruik zeep.



3 Wrijf handpalmen.



4 Wrijf tussen de vingers.



5 Spoel goed af.



6 Droog met een schone doek of papier.



Handhygiëne volgens de Hygiënecode, digitaal gevolgd in de app waar nodig.

LET OP
Was ook duimen, nagels en polsen mee.

ONTHOUD
Schone handen zijn de basis van veilig werken.