

Händehygiene

Info-Blatt LMI012

Stand 01. Dezember 2017

Kontakt Lebensmittelinspektorat

Amt für Verbraucherschutz
und Veterinärwesen (AVSV)
Blarerstrasse 2
9001 St.Gallen
T 058 229 28 00
F 058 229 28 01
www.avsv.sg.ch
info.avsv@sg.ch



1. Die Hände werden mit lauwarmem Wasser abgespült. So kann grober Dreck direkt entfernt werden.



6. Die Oberseiten der Finger werden jeweils an der anderen Handfläche gerieben.



2. Aus einem Seifenspendender wird etwas Flüssigseife entnommen.



7. Die Daumen werden nacheinander von einer Faust umschlossen und massiert.



3. Die Handflächen werden aneinander gerieben.



8. Die angewinkelten Finger einer Hand werden kreisförmig an der anderen Handfläche gerieben.



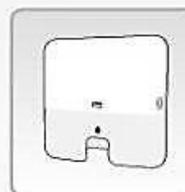
4. Mit der Handfläche einer Hand wird jeweils die Oberfläche der anderen Hand massiert.



9. Beide Hände werden gründlich unter laufendem Wasser abgespült.



5. Die Handflächen werden mit ineinander verschlungenen Fingern aneinander gerieben.



10. Die Hände gründlich mit Papiertüchern abtrocknen und dabei die Fingerzwischenräume nicht vergessen.

