






Hautschutz- und Händehygieneplan

für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

Was	Wann	Wie	Womit	
Hautschutz 	<ul style="list-style-type: none"> • vor Arbeitsbeginn • vor Feuchtarbeiten • vor längerem Tragen von Handschuhen • nach dem Händewaschen 	<ul style="list-style-type: none"> • ca. kirschkerngroße Menge auf Handrücken auftragen • sorgfältig einmassieren (Fingerzwischenräume, Fingerseitenkanten, Nagelfalze, Fingerkuppen, Daumen, Handgelenke) 	<ul style="list-style-type: none"> • Hautschutzcreme 	
Handschuhe 	<ul style="list-style-type: none"> • beim Umgang mit hautreizenden oder verschmutzenden Lebensmitteln z.B. Verarbeitung von Obst, Gemüse, Fleisch • bei Reinigungs- oder Desinfektionsarbeiten 	<ul style="list-style-type: none"> • Handschuhe nur auf trockenen, sauberen Händen benutzen • bei Tragezeiten über 10 Minuten möglichst Baumwollhandschuhe unterziehen • bei trockenen, sauberen Tätigkeiten Handschuhe ausziehen • keine Handschuhe bei Arbeiten an frei drehenden Maschinenteilen tragen 	<ul style="list-style-type: none"> • Einmalhandschuhe (lebensmittelgeeignet) • chemikalienbeständige Haushaltshandschuhe 	
Hände desinfizieren 	<ul style="list-style-type: none"> • beim Betreten des Verkaufsbereiches • vor jedem neuen Arbeitsgang mit leichtverderblichen oder zubereiteten Lebensmitteln (auch Ausgabe von Lebensmitteln) • nach Arbeiten mit problematischer Rohware z.B. Fisch, Eier, Geflügel, Fleisch, Salate – auch wenn Handschuhe getragen wurden • nach Reinigungs- und Schmutzarbeiten – auch wenn Handschuhe getragen wurden • nach Toilettenbenutzung und dem Naseputzen 	<ul style="list-style-type: none"> • ca. 3 ml Händedesinfektionsmittel [] Sekunden (laut Herstellerangabe) in die trockenen Hände einreiben • Problemzonen einbeziehen (Fingerzwischenräume, Fingerseitenkanten, Nagelfalze, Fingerkuppen, Daumen, Handgelenke) • ggf. Eiweißrückstände auf den Händen zuvor durch Waschen entfernen 	<ul style="list-style-type: none"> • Händedesinfektionsmittel 	
Hände waschen 	<ul style="list-style-type: none"> • zum Arbeitsbeginn • bei sichtbarer Verschmutzung • bei Eiweißrückständen auf den Händen z.B. Fleischsaft 	<ul style="list-style-type: none"> • Waschlotion mit lauwarmem Wasser aufschäumen • Hände und Fingerzwischenräume gründlich abspülen und sorgfältig abtrocknen 	<ul style="list-style-type: none"> • Waschlotion • Einmalhandtücher 	
Hände pflegen 	<ul style="list-style-type: none"> • zwischendurch bei Bedarf • am Arbeitsende 	<ul style="list-style-type: none"> • ca. kirschkerngroße Menge auf Handrücken auftragen • sorgfältig einmassieren 	<ul style="list-style-type: none"> • Pflegecreme 	

Unterschrift

Datum