



Handhygiene ist wichtig!

**Waschen Sie
gründlich Ihre
Hände...**



vor Beginn
der Arbeit.



nach Kontakt mit
verdorbenen Produkten.



nach WC-
Nutzung.



nach Pausen,
essen/trinken.



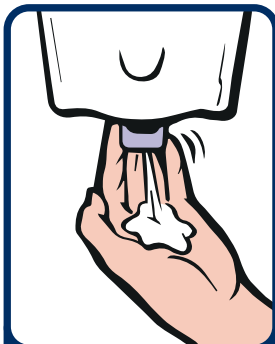
nach dem
Rauchen.



nach dem Niesen
oder Husten.



Hände nass machen



Seife auftragen

20 Sekunden einschäumen und waschen



**Nicht vergessen: zwischen den
Fingern, unter den Nägeln und
Handrücken waschen**



10 Sekunden
abspülen



Gut abtrocknen mit
Papierhandtüchern



Wasserhahn mit
Papierhandtuch
schließen

Mehr Infos gibt's hier: www.q-s.de

Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.

QS Qualität und Sicherheit GmbH
Schedestraße 1-3, 53113 Bonn,
+49 (0) 228 35068-0, info@q-s.de

In Kooperation mit dem
Fresh Produce Centre,
Zoetermeer (NL)

