

## Håndvask med såpe og vann

For å unngå uønsket smitte videre til våre forbrukere og kunder, så skal alle ansatte gjennomføre en grundig håndvask før håndtering av næringsmidler/grønnsaker.

Vask også hendene ved behov i løpet av dagen.

### Slik gjennomfører du en grundig håndvask:

- Tid: 60 sekund
- Fukt hendene med vann
- Tilfør tilstrekkelig såpe til å dekke begge henders overflater
- Gni håndflatene mot hverandre
- Gni høyre håndflate over venstre håndbak inkludert mellom fingrene og motsatt
- Gni håndflatene mot hverandre med fingrene flettet
- Gni baksiden av fingrene mot motsatt håndflate, med sammen-låste fingre
- Grip med høyre hånd rundt venstre tommel og gni med roterende bevegelser, og motsatt
- Plasser fingrene på høyre hånd i venstre håndflate og gni i roterende bevegelser, og motsatt
- Skyll hendene under rennende vann
- Tørk hendene grundig med engangshåndkle
- Benytt håndkle til å sku av vannet
- Og du har rene hender