




Handhygien

Här ger vi tips på hur du kan ha god handhygien och minska risken för smittspridning i verksamheten. Syftet med handtvätt och engångshandskar är att skydda livsmedel från att smutsas ner, inte att skydda dina händer.



Engångshandskar ska bytas och inte tvättas

Engångshandskar

Användning av engångshandskar **ersätter inte handtvätt** och ska bara användas som **komplement till god handhygien**. Om du väljer att ha engångshandskar i olika moment, tänk på att byta dem när du tagit på någon smutsig yta eller vill undvika att allergener sprids till andra livsmedel. Det är också viktigt att handskarna är godkända för livsmedelshantering, exempelvis märkta med symbolen  glas och gaffel. Om du hanterar feta livsmedel, exempelvis ost, charkprodukter, lax och köttfärs behöver handskarna vara av nitril eller polyeten, inte av vinyl som kan frigöra ftalater. När du har handskar känner du inte alltid att du blivit smutsig eller kladdig om händerna. Tänk på att innan du tar på eller byter handskar ska du tvätta händerna med tvål och ljummet vatten och torka händerna med engångspapper.

Om du har eksem, sår med plåster eller ringar på händerna är det lämpligt att komplettera handtvätten med engångshandskar. Det är olämpligt att ha nagellack och lösnaglar, färg och lösnaglar kan lossna och smutsa ner livsmedel. Det är också svårare att rengöra naglarna tillräckligt om de är långa. God handhygien är viktigt för alla verksamheter, men extra viktigt om du hanterar oförpackade livsmedel eller serverar personer med allergier eller intoleranser.



Handtvättställ

Ha alltid tvål och papper vid handtvättstället, så har du bra förutsättningar till god handhygien. Handdesinfektion är bara ett komplement och ersätter inte handtvätt med tvål och ljummet vatten.

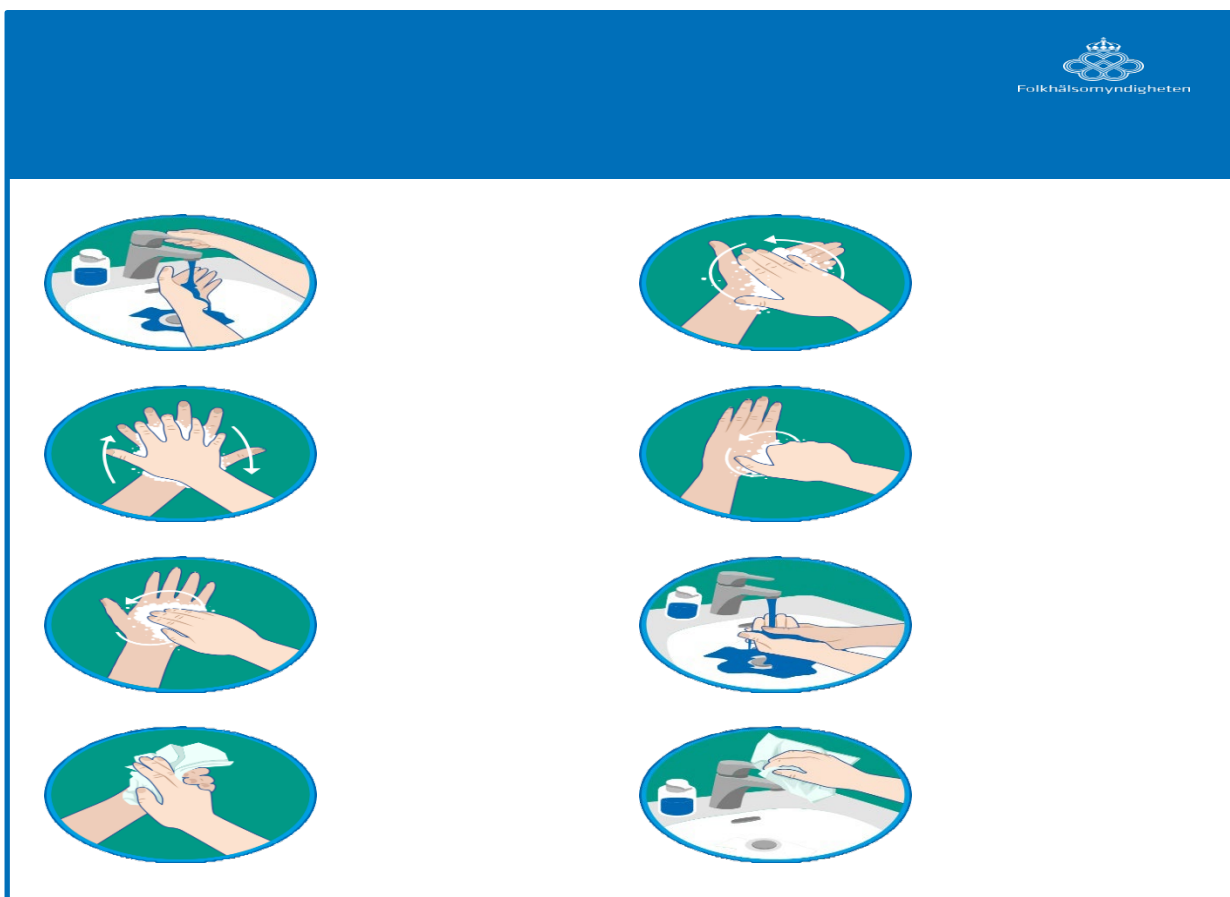
Ett bra kom ihåg är att alltid ha engångspapper och tvål i lager. Många verksamheter har som rutin att den som tar sista pappret eller tvålen fyller på, vilket ger nästa person möjlighet till bra handtvätt. Ha inte onödiga saker på handtvättstället, då försvåras både handtvätten och rengöringen av handtvättstället.

Tänk på att tvätta händerna

- efter att du tagit i locket på sopkärl.
- när du tagit i pengar eller på smutsiga ytor, såsom handtag, lampknappar och mobiltelefoner.
- efter toalettbesök.
- efter rast och när du kommit till jobbet.
- mellan olika moment. Särskilt efter att du har tagit i råvaror som kan innehålla sjukdomsframkallande bakterier, till exempel rå kyckling.

Tvätta händerna så här i 20 sekunder:

1. Blöt händerna. Ta ordentligt med tvål. 2. Gnugga handflatorna mot varandra så att det löddrar.
3. Gnugga ovansidorna och mellan fingrarna. 4. Tvätta tummarna. 5. Gnugga fingertopparna i handflatan. 6. Skölj händerna. 7. Torka händerna torra med pappershandduk. 8. Stäng av kranen med pappershandduken.



Mer information

Har du frågor är du välkommen att höra av dig till Södertälje kommuns kontaktcenter på telefon 08-523 010 00 eller via mejl till livsmedelskontrollen@sodertalje.se