



Think ahead.

Tork Clean Care

Hygieniaa koskevia vinkkejä ravintolapalveluissa työskenteleville

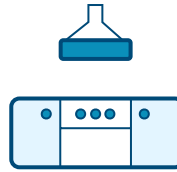
Pese kädet!



Ennen näitä...



Työnteko



Keittiöön siirtyminen



Ruuan käsittely



Käsineiden pukeminen

Näiden jälkeen...



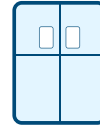
WC:ssä käyminen



Jätteiden vieminen



Vaatteiden, hiusten, kasvojen tai kehon koskettaminen



Keittiöstä poistuminen



Kemikaalien käsittely



Syöminen tai juominen



Rahan käsittely



Pöytien pyyhkiminen, likaisten astioiden kerääminen



Riskialttiiden aineiden, kuten raa'an lihan, lintujen tai äyriäisten, käsittely



Aivastaminen tai yskiminen



Erityyppisten ruoka-aineiden käsittelyn välillä



Käsineiden riisuminen

Ja...

Kerran tunnissa, jotta voit korvata ne kerrat, jolloin ehkä unohdit

Viisivaiheinen tehokas käsienspesu

1. Kastele kädet ja käsivarret
2. Levitä Tork saippuaa – annostele riittävästi kumpaankin käteen
3. Hiero käsiä ja käsivarsia kunnolla 30 sekunnin ajan
4. Huuhtele käsiä ja käsivarsia perusteellisesti vedellä 30 sekunnin ajan
5. Kuivaa kädet ja käsivarret kertakäyttöisellä Tork paperipyyhkeellä