

Handþvottur og hreinlæti í eldhúsi



MATREIÐSLA



Með höndunum snertum við allt umhverfi okkar.



Handþvottur er mikilvægasta sýkingavörnin sem hægt er að viðhafa því snerting er lang algengasta smitleið sýkla milli manna.



Með höndunum geta sýklar komist í matvæli og borist þannig yfir í aðra.



Vandaður handþvottur er því afar mikilvægur hvort sem honum er beitt til að vernda sjálfan sig eða umhverfið.

Aðferð til að nota við handþvott og handsprittun

- Endurtakið a.m.k. fimm sinnum hvert atriði handhrensunarinnar
- Aðferð sem miðar að því að ekkert svæði handanna verði útundan



1. Lófum nuddað saman



2. Handarbök beggja handa nudduð með lófum



3. Nuddað vel milli allra fingra



4. Fingurgómar og neglur beggja handa nuddað vandlega



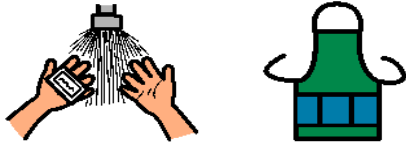
6. Þumalfungur hvorrar handar nuddaður vandlega



7. Nuddað vandlega inni í báðum lófum

Leiðbeiningar frá sóttvarmalsekni
Október 2009

MATREIÐSLA



Áður en byrjað er að vinna í eldhúsi er mjög mikilvægt að byrja á handþvotti og setja alltaf á sig svuntu til að koma í veg fyrir smit.



Öll áhöld sem við notum í eldhúsi verða að vera hrein. Vinnuborð á að vera hreint. Borðklútar og diskapurrkur eiga að vera hrein.



Aldrei má sömu áhöld við hrátt kjöt og önnur matvæli t.d. grænmeti. Muna eftir að skola allt grænmeti vel.



Þegar búið er að nota áhöld þá þarf að skola þau vel með bursta áður en þau eru sett í uppþvottavél.