

Hautschutzplan

1 Hautschutz

Vor Arbeitsbeginn bzw. vor Verwendung von Schutzhandschuhen: **Hautschutzcreme auftragen!**



Eincremen und auf den Händen verteilen

2 Hautreinigung

Handreinigung während der Lebensmittelproduktion: siehe die neben den Waschbecken angebrachten **Handwaschpläne** (Händereinigung bzw. -desinfektion)



Handreinigung nach dem Umgang mit Reinigungs- und Flächendesinfektionsmittel: Hände mit viel Wasser und einer milden Seife reinigen, danach spülen und mit Papierhandtuch gut trocknen.

3 Hautschutz

Nach Arbeitsende: **Pflegecreme auf die gereinigten und getrockneten Hände auftragen.**



Eincremen und auf den Händen verteilen