

Handtvätt

Varför ska man tvätta händerna?

På våra händer finns det naturligt en stor mängd mikroorganismer. Vi får dem på händerna i samband med toalettbesök, när vi tar i dörrhandtag, ledstänger, pengar och när vi vidrör till exempel näsan eller håret. De flesta mikroorganismer är harmlösa, men vissa kan medföra sjukdomar såsom matförgiftning, influensa och andra infektionssjukdomar.



Handtvätt och mathantering

För att inte bakterierna på dina händer ska hamna i maten är det viktigt att du tvättar händerna ofta vid hantering av livsmedel. Tänk också på att ta av ringar och armband eftersom det samlas stora mängder bakterier på dessa. Exempel på när det kan vara lämpligt att tvätta händerna är:

- När du byter hantering av livsmedel (till exempel om du hanterat rått kött och sedan ska arbeta med färdiglagad mat eller sallad)
- Efter toalettbesök
- När du byter arbetsuppgifter (till exempel om du arbetat i diskrummet, städat, gått ut med sopor eller tagit betalt och sedan ska arbeta i köket)

Är handsprit bra att använda?

Idag är det vanligt att många använder handsprit när de arbetar i kök. Det finns fördelar med detta men det är viktigt att inte ersätta handtvätten med handsprit! En förutsättning för att handspriten ska ha effekt är just att man har rena händer. Handsprit tar till exempel inte bort virus (exempelvis Norovirus som orsakar vinterkräksjukan), vilket tvål och vatten gör.

SAMHÄLLSBYGGNADSFÖRVALTNINGEN

Järnvägsgatan 6, 891 88 Örnsköldsvik, 0660-880 00, www.ornskoldsvik.se



**ÖRNSKÖLDSVIKS
KOMMUN**

Så tvättar du händerna på rätt sätt

När du tvättar händerna ska du använda tvål och ljummet vatten och gnugga ordentligt. Tänk på att tvätta hela handen, dvs. handryggen, bägge sidorna av handen, mellanrummen mellan fingrarna och området runt naglarna.

Engångshanddukar är lämpliga att använda när du torkar dina händer. Använder du något annat, till exempel en frottéhandduk, så bör den tvättas ofta.

