



Higiena rąk jest ważna!

Myj dokładnie ręce...



przed rozpoczęciem pracy.



po dotknięciu zepsutych produktów.



po skorzystaniu z toalety.



po przerwach na posiłek/ picie.



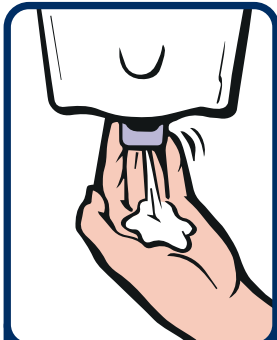
po paleniu.



po kichnięciu lub kaszlu.



zmoć ręce pod bieżącą wodą



nałóż mydło w zagłębienie dłoni

przez 20 sek. myj ręce spienionym mydłem



pamiętaj o dokładnym umyciu przestrzeni między palcami, pod paznokciami, kciuków oraz opuszków palców



przez 10 sek. spłucz ręce dokładnie pod bieżącą wodą



osusz je starannie ręcznikiem jednorazowym



zakręcić kran przy użyciu ręcznika

Mehr Infos gibt's hier: www.q-s.de/en

Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.

QS Qualität und Sicherheit GmbH
Schedestraße 1-3, 53113 Bonn,
+49 (0) 228 35068-0, info@q-s.de

W kooperacji z
Fresh Produce Centre,
Zoetermeer (NL)

