Eine Vielzahl von weiteren Unterweisungsmaterialien in Leichter Sprache finden Sie auf dem BGW-Lernportal unter:

www.bgw-lernportal.de/ unterweisung-werkstatt

Sauberkeit und Haut-Schutz für die Hände

Ein Plan in Leichter Sprache

für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Küchen-Bereich





Tipps für gesunde Hände

Hände einreiben mit Hände-Desinfektions-Mittel. So machen Sie es richtig:



Hände abtrocknen. So machen Sie es richtig:



Hände eincremen. So machen Sie es richtig:



Saubere Hände sind wichtig bei der Arbeit.

Aber wenn Sie die Hände oft mit Seife waschen, ist das schlecht für die Haut.

Die Haut wird dann trocken.

Und Seife entfernt nicht alle Keime.

Hände-Desinfektions-Mittel ist besser für die Haut. Und es entfernt fast alle Keime.

Hände-Desinfektions-Mittel ist besser als Seife.

- Wenn die Hände sauber aussehen:
 Benutzen Sie Hände-Desinfektions-Mittel.
- Wenn die Hände dreckig sind:
 Waschen Sie die Hände mit Flüssig-Seife.
 Trocknen Sie die Hände ab.
 Cremen Sie die Hände mit Schutz-Creme ein.

Creme ist gut für die Haut.

Tipp: Cremen Sie die Hände öfter am Tag ein.

Am Besten: 4 mal am Arbeits-Tag.

Welche Creme ist richtig?

- Schutz-Creme schützt die Haut.
 Dann brauchen Sie Schutz-Creme:
 Bei der Arbeit. Immer nach dem Hände waschen.
- Pflege-Creme pflegt die Haut.
 Dann brauchen Sie Pflege-Creme:
 Wenn die Arbeit zu Ende ist.

Handschuhe schützen Ihre Hände bei der Arbeit.

Aber die Hände schwitzen auch schnell im Handschuh.

Das ist wichtig für die Arbeit mit Handschuhen:

- hre Hände müssen trocken sein, wenn Sie die Handschuhe anziehen.
- Tragen Sie die Handschuhe nur, wenn Sie sie wirklich brauchen.

Wenn Sie **nicht** sicher sind, ob Sie Handschuhe brauchen: Fragen Sie den Küchen-Leiter.

Welche Handschuhe sind richtig?



Beim Putzen: Haushalts-Handschuhe

Beim Putzen brauchen Sie Putz-Mittel. Die Mittel sind schlecht für die Haut. Haushalts-Handschuhe schützen Ihre Haut.



Für bestimmte Lebensmittel: Einmal-Handschuhe

- Einige Lebensmittel reizen die Haut. Zum Beispiel Zitrone.
- Einige Gemüse-Sorten färben die Hände. Zum Beispiel Rote Beete.

Einmal-Handschuhe schützen Ihre Haut.

Wichtig: Einmal-Handschuhe

dürfen Sie nur **ein Mal** benutzen.

Danach werfen Sie die Handschuhe in den Müll.

Plan für Sauberkeit und Haut-Schutz der Hände

für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Küchen-Bereich

