# **Händehygiene**

* Einmalhandtücher/Papierhandtücher verwenden, anstatt Stoffhandtücher
* Flüssigseife benutzen und für alle Kinder und Jugendlichen zur Verfügung stellen
* vor dem Essen die Kinder und Jugendlichen auffordern, sich die Hände zu waschen
* als Küchenmitarbeitende Desinfektionsmittel nach dem Händewaschen benutzen
* zwischen der Zubereitung von z.B. Fleisch oder Fisch und Gemüse, sich gründlich mit warmen Wasser und Seife die Hände waschen
* Uhren und Schmuck bei der Zubereitung von Lebensmitteln entfernen
* Hände pflegen mit Handcreme, damit keine Risse und Wunden entstehen
* bei kleinen Wunden wasserundurchlässige Pflaster benutzen
* beim Händewaschen auch zwischen den Fingern und unter den Fingernägeln waschen