

## Πλύσιμο χεριών υπαλλήλων

1. Βρέξτε τα χέρια σας με ζεστό, τρεχούμενο νερό.
2. Επαλείψτε με σαπούνι
3. Τρίψτε τα χέρια σας για τουλάχιστον 20 δευτερόλεπτα
4. Καθαρίστε κάτω από τα νύχια και μεταξύ των δακτύλων σας
5. Ξεπλύνετε τα χέρια σας καλά κάτω από τρεχούμενο νερό
6. Στεγνώστε τα χέρια σας



Για περισσότερες πληροφορίες επικοινωνήστε με το τοπικό Υγειονομικό

Ενότητα 2-301.12, Κώδικας Τροφίμων 1999

## Πλύσιμο χεριών υπαλλήλων

1. Βρέξτε τα χέρια σας με ζεστό, τρεχούμενο νερό.
2. Επαλείψτε με σαπούνι
3. Τρίψτε τα χέρια σας για τουλάχιστον 20 δευτερόλεπτα
4. Καθαρίστε κάτω από τα νύχια και μεταξύ των δακτύλων σας
5. Ξεπλύνετε τα χέρια σας καλά κάτω από τρεχούμενο νερό
6. Στεγνώστε τα χέρια σας



Για περισσότερες πληροφορίες επικοινωνήστε με το τοπικό Υγειονομικό

Ενότητα 2-301.12, Κώδικας Τροφίμων 1999

## Πλύσιμο χεριών υπαλλήλων

1. Βρέξτε τα χέρια σας με ζεστό, τρεχούμενο νερό.
2. Επαλείψτε με σαπούνι
3. Τρίψτε τα χέρια σας για τουλάχιστον 20 δευτερόλεπτα
4. Καθαρίστε κάτω από τα νύχια και μεταξύ των δακτύλων σας
5. Ξεπλύνετε τα χέρια σας καλά κάτω από τρεχούμενο νερό
6. Στεγνώστε τα χέρια σας



Για περισσότερες πληροφορίες επικοινωνήστε με το τοπικό Υγειονομικό

Ενότητα 2-301.12, Κώδικας Τροφίμων 1999

## Πλύσιμο χεριών υπαλλήλων

1. Βρέξτε τα χέρια σας με ζεστό, τρεχούμενο νερό.
2. Επαλείψτε με σαπούνι
3. Τρίψτε τα χέρια σας για τουλάχιστον 20 δευτερόλεπτα
4. Καθαρίστε κάτω από τα νύχια και μεταξύ των δακτύλων σας
5. Ξεπλύνετε τα χέρια σας καλά κάτω από τρεχούμενο νερό
6. Στεγνώστε τα χέρια σας



Για περισσότερες πληροφορίες επικοινωνήστε με το τοπικό Υγειονομικό

Ενότητα 2-301.12, Κώδικας Τροφίμων 1999

## Πλύσιμο χεριών υπαλλήλων

1. Βρέξτε τα χέρια σας με ζεστό, τρεχούμενο νερό.
2. Επαλείψτε με σαπούνι
3. Τρίψτε τα χέρια σας για τουλάχιστον 20 δευτερόλεπτα
4. Καθαρίστε κάτω από τα νύχια και μεταξύ των δακτύλων σας
5. Ξεπλύνετε τα χέρια σας καλά κάτω από τρεχούμενο νερό
6. Στεγνώστε τα χέρια σας



Για περισσότερες πληροφορίες επικοινωνήστε με το τοπικό Υγειονομικό

Ενότητα 2-301.12, Κώδικας Τροφίμων 1999

## Πλύσιμο χεριών υπαλλήλων

1. Βρέξτε τα χέρια σας με ζεστό, τρεχούμενο νερό.
2. Επαλείψτε με σαπούνι
3. Τρίψτε τα χέρια σας για τουλάχιστον 20 δευτερόλεπτα
4. Καθαρίστε κάτω από τα νύχια και μεταξύ των δακτύλων σας
5. Ξεπλύνετε τα χέρια σας καλά κάτω από τρεχούμενο νερό
6. Στεγνώστε τα χέρια σας



Για περισσότερες πληροφορίες επικοινωνήστε με το τοπικό Υγειονομικό

Ενότητα 2-301.12, Κώδικας Τροφίμων 1999