



L'igiene delle mani è importante!

Lava le tue mani accuratamente...

prima di iniziare il lavoro.



dopo il contatto con prodotti avariati.



dopo aver usato i servizi igienici.



dopo le pause, mangiato/bevuto.



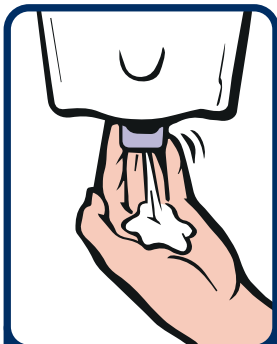
dopo aver fumato.



dopo aver tossito starnutito.



Bagnati le mani



Aggiungi il sapone

Insapona e lava per 20 secondi



Non dimenticare di lavare tra le dita, sotto le unghie e il dorso delle mani



Risciacqua per almeno 10 secondi



Asciugale bene con le salviette di carta



Pulisci i rubinetti con la salvietta di carta

Puoi trovare ulteriori informazioni qui: www.q-s.de/en (in lingua inglese)
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

In collaborazione con il
Fresh Produce Centre,
Zoetermeer (NL)

