

Hand- hygiäne



Inhoud

Kantoren

Hand-
hygiëne

Zorg

Horeca

Kinderdag-
verblijven

Handen
drogen

Feiten
&
cijfers

Slimme
oplossingen

Gratis poster:
stappenplan



Goede hygiëne je hebt het zelf in de hand!

Eén van de belangrijkste oorzaken van ziekte op kantoor, werk en school, is besmetting via je handen. Goede handhygiëne helpt en voorkomt ziekteverzuim.

Wist je dat 80% van de besmettingen tussen mensen worden veroorzaakt door handcontact, bij slechte handhygiëne. Je handen vaak en goed wassen is dus enorm belangrijk.

Handen schudden is misschien 'uit', maar ze komen nog steeds met allerlei vieze oppervlakken in contact. En daarmee met miljoenen bacteriën en andere ziekteverwekkers. Deurklinken, leuningen, het liftknopje of die van het verkeerslicht. In de metro, bus, trein of op de roltrap.

Goede handhygiëne helpt: ziekmakende bacteriën verdwijnen als je de handen 20 seconden wast met zeep en vervolgens goed afdroogt.

Want vochtige handen verspreiden 1.000 keer meer bacteriën dan droge handen. Droog ze dus voldoende af!

Elke (werk)omgeving kent echter zijn eigen specifieke uitdagingen.

Kantoren

Minder ziekteverzuim, minder kosten

Na het maandenlange thuiswerken, komen veel werknemers weer terug naar kantoor. In ieder geval voor een deel van de tijd. Daar ontmoeten ze hun collega's en delen ze weer een toilet of een keuken.

Daarom is een goede hygiëne essentieel. Medewerkers willen zich veilig en comfortabel voelen en verwachten dat hun werkgever daarvoor zorgt.

Denk aan genoeg zeep en desinfectievloeistof. Maar ook aan huidverzorgende producten of een toiletbrilreiniger. Zeker in veelgebruikte toiletruimten zijn Non Touch dispensers een perfecte oplossing. Des te minder je hoeft aan te raken, des te beter.

En hoe fijn zou het zijn als je werknemers even snel hun bureau, armleuningen, telefoon en toetsenbord kunnen reinigen met een oppervlaktereiniger.

Zorg

Als het ergens belangrijk is...

Als je werkt met extra kwetsbare mensen (door hun leeftijd of andere factoren) dan is een goede hygiëne van levensbelang. En dat geldt niet alleen voor handhygiëne, maar ook voor de reiniging van ruimten en de schoonmaak van textiel.

In zorginstellingen weten ze dit natuurlijk al langer. Ook vóór corona waren ze alert op virussen zoals het norovirus. Ziekteverwekkers die zich razendsnel verspreiden. Zeker in instellingen waar veel mensen dicht bij elkaar leven, vaak met een kwetsbaarder immuunsysteem en waar virussen ook dagenlang op deurklinken, trapleuningen en rugleuningen kunnen overleven.

5 sleutelmomenten

De Wereldgezondheidsorganisatie (WHO) heeft vijf momenten aangemerkt waarop handhygiëne extra belangrijk is in zorginstellingen:

- Vóór contact met de patiënt
- Vóór aseptische handelingen
- Na (mogelijk) contact met lichaamsvloeistoffen
- Na fysiek contact met de patiënt
- Na fysiek contact met de omgeving van de patiënt

Het is erg belangrijk voor zorginstellingen om een goed handhygiëne-protocol te hebben voor alle medewerkers die betrokken zijn bij patiënten, bewoners en hun bezoek.

Kinderdagverblijven

Maak van handen wassen een feestje!

Hoe zorg je dat kinderen hun handen goed wassen? Wat dacht je van een leuk liedje of stripfiguren die het voordoen? En natuurlijk moeten de hulpmiddelen leuk en intuïtief zijn in het gebruik.



Veel kinderen in kinderdagverblijven en kleuterscholen beginnen de dag met handen wassen. En terecht. Want juist daar komen ze in aanraking met tal van ziekteverwekkers. Volgens de WHO wordt 80% van de besmettingen tussen mensen worden veroorzaakt door handcontact. Het perfecte moment om je kind te leren hoe belangrijk handen wassen is. En om misschien zelfs een deel van die besmettingen bij je kind te voorkomen.

Loop de toiletruimte eens binnen met het oog van een kind. Ziet het er leuk en interessant uit? Hangt alles op de juiste hoogte? Geef bovendien het goede voorbeeld. Doe mee en laat ze zien hoe jij het doet. Maak er een feestje van door een leuk handenwas-liedje te zingen. Of tel met elkaar hardop tot twintig. (Goed wassen duurt namelijk zo'n twintig seconden.) En wat te denken van lekkere volle en zachte schuimzeep in plaats van gewone zeep. Of een zeppompje dat je niet eens hoeft aan te raken. Spannend en dus extra leuk om te gebruiken.

Een aantal belangrijke momenten

Op verschillende momenten is het belangrijk om als personeel extra aandacht te geven aan handhygiëne:

- Voor en na het eten
- Na toiletbezoek
- Na hoesten, niezen of neus snuiten
- Als je in contact bent geweest met een kind dat niest, hoest, z'n neus snuit of naar het toilet is geweest
- Na het verwisselen van een luier
- Na contact met dieren
- Voor en na het verzorgen van een wondje of als je en kind z'n medicijnen hebt gegeven
- Na contact met afval
- Als de kinderen buiten hebben gespeeld, misschien met vuile kleding

Het is belangrijk om een goed protocol voor handhygiëne op te stellen en duidelijke afspraken te maken over, bijvoorbeeld, het dragen van sieraden of de lengte van

vingernagels. about, for example, wearing jewelry while working and the length of fingernails.

Horeca

Je gast legt de lat hoog

Corona heeft de wereld veranderd. Je gasten kijken nu met een heel ander oog naar hygiëne. Een lege zeepdispenser, geen goede mogelijkheden om je handen te drogen, geen desinfectievloeistof? Dat pikken ze niet meer. Hoe je toiletruimte ingericht is, kan het verschil maken tussen telkens terugkomen of voortaan wegblijven en het zelfs hun vrienden afraden. Zorg dus dat je gasten minstens krijgen wat ze verwachten. Of, beter, gebruik de toiletruimte om nog eens extra te laten zien hoe belangrijk je hun veiligheid en comfort vindt.



Zorg niet alleen voor altijd voldoende zeep, desinfectievloeistof en droogmogelijkheden. Maar kies dan ook producten die goed zijn voor hun huid en het milieu. Ga voor non touch dispensers die je niet hoeft aan te raken en een extra luxe gevoel geven. Kies voor katoenen handdoekrollen, die beter drogen, comfortabel aanvoelen, zacht zijn voor de huid en beter zijn voor het milieu. En doe iets extra's door handverzorgingsproducten beschikbaar te stellen. Want op schone, droge en goed verzorgde handen hebben bacteriën en virussen minder kans.

Handhygiëne en voedselveiligheid

Voor voedsel hebben we strenge regelgeving. Want iedereen wil veilig van zijn eten kunnen genieten.

Het HACCP-systeem zorgt voor optimale voedselveiligheid, van productie en verwerking tot verpakking, opslag en verkoop. In een HACCP- of hygiëneplan hoort ook een plan voor optimale handhygiëne, om alle risico's op besmetting uit te sluiten.

Schadelijke bacteriën, schimmels, virussen en parasieten kunnen overal op of in zitten. En ze gaan van hand tot hand, of erger nog, van hand tot voedsel. Het is dus essentieel om werknemers te trainen in goede handhygiëne. Wat moeten ze precies doen en wanneer?



Een paar voorbeelden:

- Direct voor je begint
- Uiteraard na toiletbezoek
- Voor en na contact met ijs
- Voor en na het gebruik van wegwerphandschoenen
- Zo vaak als nodig terwijl je voedsel bereidt
- Telkens als je wisselt tussen taken, bijvoorbeeld tussen eten maken en uitserveren
- Telkens als je wisselt tussen verschillende soorten voedsel
- Wanneer je tussendoor even vuilnis opruimt of schoonmaakproducten gebruikt
- Als je met geld in contact komt

Gebruik altijd een goed controlesysteem om te zorgen dat alle maatregelen voor voedselveiligheid ook echt worden nageleefd. Maar doe hetzelfde voor alle hulpmiddelen voor handhygiëne! Ook die zijn een onderdeel van je HACCP-plan.

Handen drogen

Katoen in plaats van papier

Wist je dat je handen goed drogen net zo belangrijk is als wassen? Vochtige handen verspreiden 1.000 keer meer bacteriën dan droge handen. Droog ze dus voldoende af!

Katoen is zacht voor de huid. Bovendien neemt het materiaal snel en effectief vuil, huidcellen en bacteriën op terwijl je je handen droogt. Een blower droogt de handen vaak niet genoeg en blaast de bacteriën bovendien juist de toiletruimte in. En katoen is ook nog eens een hele duurzame keuze. Wist je dat één katoenen handdoekrol ruim 70.000 papieren wegwerphanddoekjes vangt? Dat voorkomt bovendien een hoop rommel in de toiletruimte. Iets om over na te denken...



Feiten & cijfers

Wanneer was je je handen?

83%
als je buiten bent geweest



80%
na bezoek aan een openbare ruimte

Na het reizen met het OV
84%

Veel bacteriën zitten op je muis of toetsenbord:
gemiddeld zo'n
10,000 organismen
per cm²



47%
van de ziektes kan voorkomen worden door een goede handhygiene



Wist je dat...

Bacteriën kunnen
24 uur
overleven en zich
binnen één minuut
in de hele toiletruimte verspreiden



Als je naar het toilet bent geweest, zitten er wel
200 miljoen
bacteriën op je handen!



80%
van de besmettingen tussen mensen worden veroorzaakt door hand-contact



Vochtige handen verspreiden
1.000 keer
meer bacteriën dan droge handen



Strengere eisen? Slimmere oplossingen!

Neem je toiletruimten eens goed onder de loep. Het kan het verschil betekenen tussen gezond blijven of ziek worden. Tussen terugkomen of wegblijven.

Volgens een onderzoek van de Universiteit van Erfurt (in samenwerking met het German Federal Center for Health Education) wast 70% van de bevolking „vaak“ of „altijd“ grondig zijn handen.

83% doen dat als ze buiten zijn geweest, 80% na een bezoek aan openbare ruimte, 84% na reizen met het ov, en 84% voordat ze op bezoek gaan bij iemand die ziek is.

bewust zijn van de noodzaak van een goede hygiëne. En lege zeepdispensers, slechte droogmogelijkheden of gebrek aan desinfectievloeistof kan dus echt niet meer. Gelukkig zijn er slimme oplossingen.

Het is duidelijk dat we ons meer dan ooit

Optimale handhygiëne

Hygiënisch schoon met zeep

Wil je je handen goed wassen, dan is water alleen niet genoeg. Zeep is essentieel om bacteriën te verwijderen.

- Schuimzeep voelt prettiger en luxer aan. Maar belangrijker, het zorgt dat mensen beter en langer hun handen wassen.
- Schuimzeep is duurzamer en voordeliger, want de dispenser zorgt automatisch voor een optimale mix tussen lucht en zeep.

Goed drogen is essentieel

Goed je handen drogen is net zo belangrijk als ze goed wassen. Een essentieel onderdeel van een goede handhygiëne.

- Met katoen droog je je handen extra goed en comfortabel
- Kies je voor Non Touch, dan hoef je niet eens de dispenser meer aan te raken

Desinfecteer je handen

Met een desinfectievloeistof dood je bacteriën en virussen en voorkom je dus verdere verspreiding en besmetting.

- Een uitstekende aanvulling op goed handen wassen en drogen
- Doodt 99,999% van levende organismen

Non Touch dispensers

Met Non Touch dispensers verminder je de kans op besmetting nog meer. Je werknemers of gasten hoeven immers niets meer aan te raken. Dat voelt prettiger en hygiënischer en zorgt dat zeep en desinfectievloeistof vaker worden gebruikt.



Een goede handhygiëne is van levensbelang. Of het nu op katoor is, in een restaurant, een ziekenhuis of de kinderdagopvang.

Wij helpen je graag met een op maat gesneden plan voor jouw situatie. Voor optimale veiligheid en hygiëne van je medewerkers en gasten.

Scan deze QR-code of bel ons op:
0800-1899



1

Handen wassen

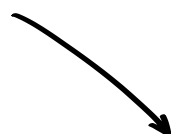


2

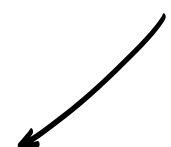
Desinfecteren



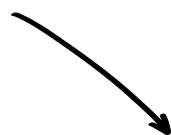
Maak je handen nat onder stromend water



Zeep je handen goed in



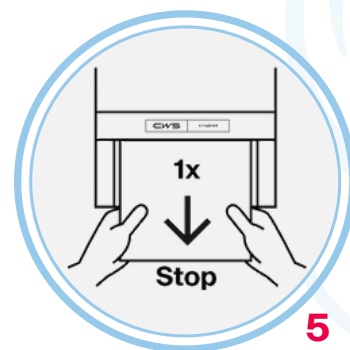
Wrijf je handen tegen elkaar en vergeet je polsen en de ruimte tussen je vingers niet



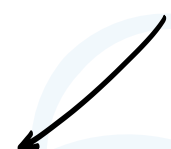
Spoel je handen af onder stromend water



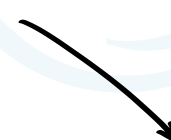
Droog je handen zorgvuldig, bij voorkeur door een handdoekautomaat te gebruiken



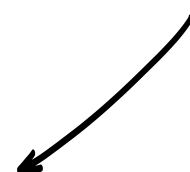
Neem de aangegeven hoeveelheid vloeistof en maak je handen hiermee helemaal vochtig



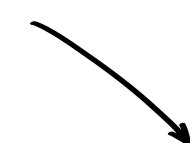
Wrijf de vloeistof over de rug van je hand



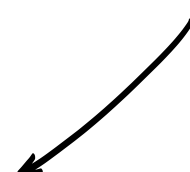
Wrijf je handpalmen over elkaar en tussen de vingers



Wrijf de buitenkant van je vingers in de palm van de andere hand



Vergeet je duimen niet



Wrijf tot slot je vingertoppen nog goed in tot de vloeistof helemaal is opgedroogd

