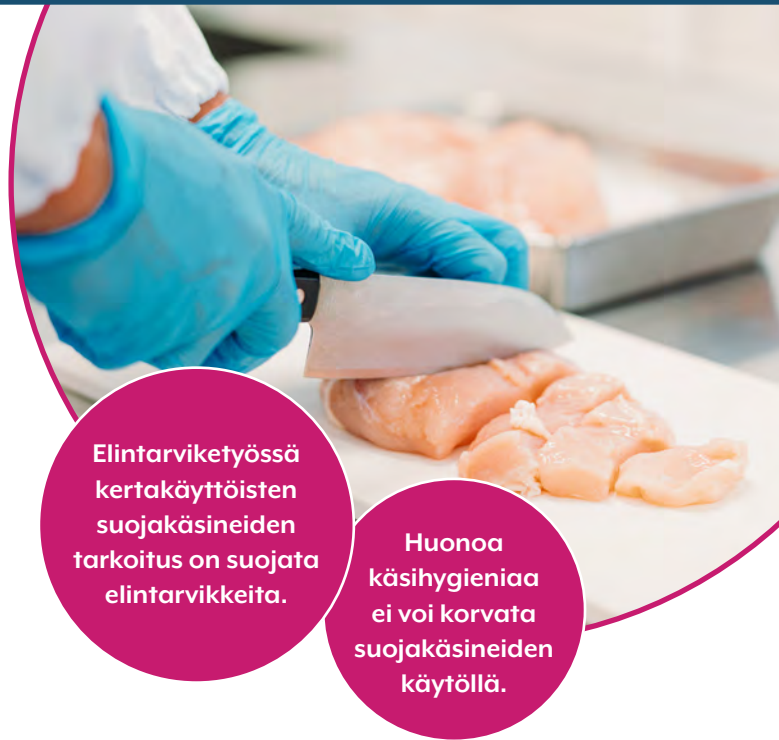


# Suojakäsineet parantavat elintarvike- hygieniaa vain oikein käytettynä



Suojakäsineiden käyttöä ei lähtökohtaisesti vaadita elintarviketyössä.

**Käytä suojakäsineitä kuitenkin ainakin silloin, jos kädessäsi on laastarilla peitetty haava tai lihaa leikatessasi käytät viiltosuojakäsineitä.**

Elintarvikeyritys voi lisäksi itse määritellä muita tilanteita ja työvaiheita, jolloin suojakäsineitä käytetään. Tarkista suojakäsineiden elintarvikekelpoisuus ja sopivuus kyseisen elintarvikkeen käsittelyyn käsineiden pakkausmerkinnöistä.



## Näin käytät suojakäsineitä oikein:

- 1. Pese ja kuivaa kädet huolellisesti.**
- Laita suojakäsineet puhtaisiin käsiin heti pesun jälkeen.
- Käytä suojakäsineitä hyviä hygieenisiä työtapoja noudattaen. Älä kosketele esimerkiksi puhelinta, rahaa, hiuksia tai kasvoja.
- Ota suojakäsineet pois, kun lopetat elintarvikkeiden käsittelyvaiheen.
- Vaihda suojakäsineet aina, jos olet koskenut käsineillä mitä tahansa muuta, kuin elintarviketta tai elintarvikkeen valmistuksessa käytettäviä välineitä.

## Huomioi myös seuraavat asiat:

- Jos et voi vaihtaa suojakäsineitä riittävän usein, käytä käsineiden sijaan ottimia elintarvikkeiden käsittelyssä.
- Käytä sopivan kokoisia käsineitä.

