



HÅNDHYGIEJNE
OG FØRSTEHJÆLP

LEVNEDSMIDDEL



plum



Effektiv håndhygiejne er en vigtig brik i sikker fødevarehåndtering

Dårlig håndhygiejne kan få alvorlige konsekvenser for dig - og dine kunder

HJÆLP DEN RETTE ADFÆRD PÅ VEJ

Velbekomme, siger vi, når vi sætter maden på bordet. Må det bekomme dig vel. Mad er glæde og omsorg. Med rette forventer dine kunder også, at de ikke bliver syge eller dårlige af den mad, de får serveret på en restaurant, køber i et supermarked eller i delikatesseforretningen.

Derfor er der streng kontrol med hele fødekæden for at optimere hygiejnen på alle områder, der påvirker det færdige produkt. Trods mange forholdsregler og lovbestemte kontrolsystemer havner sygdomsfremkaldende bakterier alligevel hos forbrugeren - i visse tilfælde med alvorlige konsekvenser til følge.

Det skyldes ofte menneskelige fejl, og du kan ikke kontrollere og regulere alles adfærd 100 % hele tiden. Men du kan hjælpe den rette adfærd på vej ved at sætte midler og anvisninger til korrekt håndhygiejne i system.

DU KAN VÆRE SMITTEBÆRER UDEN AT VIDE DET

Bakterier og vira er små, usynlige og ganske sejlvivede. De kan overleve i små revner i huden, i gummihandsker, ved neglerødder, på bagsiden af hånden. Og de er overalt. I naturen, i råvaren, på spækbrættet, i dine maskiner og på dig selv.

Ifølge Sundhedsstyrelsen har hver anden af os stafylokokker på huden¹. Typisk omkring næsen. Du kan således være smittebærer uden at vide det. Med en tilpasset håndhygiejnepåløsning forebygger du, at bakterier og vira spredes via personalet. Samtidig minimerer du hudproblemer hos medarbejderne. Begge dele vil reducere antallet af sygedage. Og øge fødevarer sikkerheden til glæde for dine kunder og forbrugeren, der i sidste ende trygt kan nyde sin mad og drikke.



¹ Se sundhedsstyrelsen.dk

Lad os hjælpe dig med dine udfordringer

Hos Plum er vi eksperter i håndhygiejne til arbejdslivets mange udfordringer. Lige fra operationsstuen til maskinværkstedet. Vi kender alt til korrekt håndhygiejne og er klar til at rådgive og hjælpe også på din arbejdsplads. Med systemer. Med synlige anvisninger. Og med undervisning.

DEN OPTIMALE HÅNDHYGIEJNE

Det bedste middel mod almindelige bakterier og vira er korrekt håndvask med vand og sæbe. Hånddesinfektion er også effektivt, men erstatter ikke vand og sæbe. Brug derfor hånddesinfektion som supplement. Husk også en god håndcreme, som genopbygger hudens naturlige balance.

Den optimale håndhygiejne består af tre skridt:

- Vask hænderne grundigt med vand og sæbe, inden du håndterer rå- og færdigvarer. Specielt når du har været på toilettet, holdt pause, skifter arbejdsfunktion, været væk fra produktionen osv.
- Brug hånddesinfektion på tørre og ikke synligt snavsede hænder. Sæbe og hånddesinfektion er et effektivt makkerpar til at undgå spredning af bakterier og vira.
- Anvend en god og genopbyggende hudplejecreme – før arbejdet, i pauserne og efter arbejdet.

RENE HÆNDER STARTER MED SUND HUD

Hvert år udsættes mange medarbejdere i fødevarersektoren for arbejdsbetinget eksem og andre hudproblemer som fx tør og revnet hud. Det giver problemer med håndhygiejnen, da revner i huden er ideelle gemmesteder for bakterier og vira. Problemerne kan skyldes hyppig håndvask, arbejde i våde miljøer, hudirriterende stoffer eller en allergisk reaktion. For at forebygge dette skal du bruge milde og effektive midler, der hjælper med at holde huden både ren og sund. Sund hud er lettere at holde ren og er dermed en forudsætning for god håndhygiejne. En genopbyggende håndcreme er en væsentlig del af indsatsen, da den kan afhjælpe en række af de udfordringer, din hud skal overvinde.

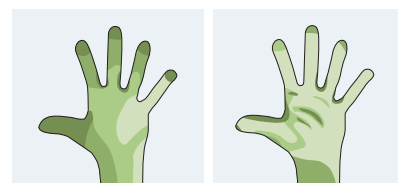
SÅDAN UDFØRER DU EN KORREKT HÅNDVASK OG -DESINFEKTION

Fjern smykker og gem dem til efter arbejdstid. Gør hænderne våde. Påfør og fordel sæben godt. Vask hænderne grundigt! Vær særlig opmærksom på fingerspidser, negleområde, områder mellem fingrene, tommelfingre, håndled og -ryg. Ved hånddesinfektion følges samme procedure på rene og tørre hænder.



EN GUIDE TIL KORREKT HÅNDVASK

Rigtig mange vasker ikke deres hænder grundigt nok. De glemmer nogle gange sæbe, vasker ikke længe nok og overser tommelfingre, områderne mellem fingrene, håndrygge, fingerspidser og negleområderne. Vi har udarbejdet en guide til korrekt håndvask. Sæt den på jeres spejle eller på fliserne lige over vasken, så alle husker, hvordan korrekt håndvask skal foretages.



1: Håndflade mod håndflade.

2: Højre håndflade over venstre håndryg og venstre håndflade over højre håndryg.

3: Håndflade mod håndflade med fingrene flettet.

4: Bagsiden af fingrene mod modsatte håndflade, hvor fingrene griber ind i hinanden.

5: Roterende vask af højre tommelfingre med venstre håndflade og modsat.

6: Roterende vask af højre håndflade med venstre hånds fingre tæt samlet og modsat.

God håndhygiejne til dig i fødevarerektoren

FÅ, GODE PRODUKTER ER NOK

Vi har udviklet et bredt sortiment inden for hud- og håndhygiejne, men for at gøre det let for dig i fødevarerindustrien, har vi her udvalgt nogle få centrale produkter. Det er milde og effektive produkter, som løser de udfordringer, dine arbejdsopgaver giver.

Du kan naturligvis sammensætte en løsning med andre produkter, hvis du ønsker det. Du kan vælge mellem et stort udvalg af sæber, hånddesinfektionsmidler og cremer. Se alle produkter på plum.dk. Her finder du også yderligere specifikationer, måltegninger og dokumentation.

MANGE SVANEMÆRKEDE PRODUKTER

Hos Plum har vi i en årrække arbejdet systematisk for at udvikle produkter, der er milde og effektive på samme tid. Resultatet er en serie produkter, som har gjort sig fortjent til Svanemærket. Det er din garanti for, at produkterne:

- Overholder strenge miljøkrav
- Tager hensyn til din sundhed
- Er af god kvalitet



MILD - CREMESÆBE

Ekstra mild håndsæbe uden farve og parfume. Meget hudvenlig og specielt velegnet til den hyppige håndvask fx i forbindelse med håndtering af fødevarer, rengøring og lignende. En håndsæbe hvor du tager hensyn til både huden og miljøet. Svanemærket.



HANDY MILD - HUDPLEJECREME

Genopbyggende hudplejecreme til brug under og efter arbejde. Mild, uden farve og parfume. Velegnet til pleje af normal og tør hud. Anvendes på rene og tørre hænder. Svanemærket.



HÅNDESINFEKTION 85 %, GEL

Desinfektionsgel med genindfedtende effekt. Til effektiv fjernelse af bakterier og vira fra hænderne. Specielt velegnet i forbindelse med fx håndtering af fødevarer i industrikøkkener, fødevarerproduktionen og lignende. Godkendt i henhold til europæisk standard EN 12054 og EN 1500.

Forpackingsstr:
5 x 500 ml pumpeflaske
6 x 1,0 l pose

Varenr:
1664
1666

Forpackingsstr:
18 x 100 ml tube
12 x 0,5 l pose

Varenr:
2531
2535

Forpackingsstr:
6 x 600 ml pumpeflaske
6 x 1,0 l pose

Varenr:
3951
3955

* Biocider skal anvendes på forsvarlig vis. Læs altid mærkningen og produktoplysningerne før anvendelse



Tilgængelighed er nøglen

- CombiPlum gør håndhygiejnen synlig og let tilgængelig
- Produkterne er pakket i lufttætte poser, der minimerer bakterievækst og affaldsmængde
- Poserne kan bruges på tværs af de forskellige dispensere
- Rengøringsvenlige løsninger
- Økonomisk i brug
- Let at sætte op, anvende og genopfylde

Sæt håndhygiejnen i system med CombiPlum

CombiPlum er et dispensersystem, som er særligt velegnet til steder med høje hygiejnekrav. Du kan vælge mellem en række forskellige dispensere efter behov inkl. løsninger med albue- eller berøringsfri betjening.

I fødevarersektoren skal du vaske hænderne ofte. Derfor skal produkterne være tilgængelige så tæt som muligt på det sted, de skal bruges. Det opnår du let med CombiPlum, som passer ind overalt. Dermed understøtter du den adfærd, du ønsker, at medarbejderne skal udvise.



DESINFEKTIONSSTANDER MED COMBIPLUM ELECTRONIC

Mobil stander specielt egnet til kantiner, restauranter m.m. Kan placeres efter behov, og gør hånddesinfektion synlig og let tilgængelig. Alle CombiPlum dispensere kan monteres direkte på standeren.

Forpackingsstr:

1 stk. Kan bruges til 1,0 l poser
h: 1450 x b: 350 x d: 250 mm

Varenr:

4308



COMBIPLUM EASY

En enkel og praktisk dispenser i rustfrit stål. Med en 14 cm arm i hvid plast, der gør dispenseren nem at anvende. En hygiejnisk og driftssikker løsning til steder med en høj hygiejnestandard. Dispenseren er nem at montere, rengøre og genopfylde.

Forpackingsstr:

1 stk. 0,5 l plast/rustfrit stål
1 stk. 1,0 l plast/rustfrit stål

Varenr:

4285
4283



COMBIPLUM PLASTDISPENSER

En effektiv, miljørigtig og hygiejnisk dispenserløsning i plast. Særligt velegnet til steder med høje hygiejnekrav som fx industrikøkkener og lign. Fås også uden albuebetjening. CombiPlum dispenseren er nem at anvende og let at montere, rengøre og genopfylde.

Forpackingsstr:

1 stk. 0,5 l transparent hvid m. albuebetjening
1 stk. 1,0 l transparent hvid m. albuebetjening
1 stk. 1,0 l blank hvid m. albuebetjening

Varenr:

4284
4294
4295



COMBIPLUM ELECTRONIC

Elektronisk og berøringsfri dispenser til 1,0 l CombiPlum poser. Optimerer håndhygiejnen på arbejdsområder med særligt høje hygiejnestandarder og især inden for levnedsmiddelindustrien. Dispenseren leveres med hvid kappe og 4 AA batterier, der rækker til ca. 1 års forbrug ved hyppig håndvask.

Forpackingsstr:

1 stk. 1,0 l blank hvid

Varenr:

4302

plum



Små uheld skal ikke vokse sig store



NÅR DU ARBEJDER, RISIKERER DU SKADER

I levnedsmiddelindustrien arbejder de fleste med deres hænder. Derfor er risikoen for at få rifter og små sår store. Hvis en rift ikke renses godt, kan det nemt udvikle sig til et større problem. Det kan i sidste ende koste sygedage. Derfor skal det være nemt og hurtigt at finde hjælpen – rense såret – sætte et plaster på – og tilbage til arbejdet.

Vores plastre til levnedsmiddelsektoren er blå, iøjnefaldende og sporbare. Hvis jeres HACCP omfatter et kontrolpunkt med metaldetektor, bliver et tabt plaster let sporet og fundet, inden det ryger ud til kunderne.



QuickFix refill
med 45 stk. plastre

QuickFix refill Long
med 30 stk. plastre

QUICKFIX DETECTABLE

Plasterdispenser med 90 stk. iøjnefaldende blå plastre med indbygget metallade, der kan spores af en metaldetektor. Plastrene er produceret i åndbart tekstilmateriale, der gør dem behagelige at have på. Fås både med alm. og lange plastre.

De almindelige måler l: 72 x b: 25 mm.
De lange måler l: 120 x b: 20 mm.

Forpackingsstr:

1 stk. dispenser med alm.
Refill alm. varenr.
1 stk. dispenser med Long
Refill Long varenr.

Varenr:

5503
5513
5529
5509



PLUM ØJENSKYLLEBOKS

Støvtæt vægstation i slagfast flamingo med 2 x 500 ml Plum Øjenskyll. Indeholder 0,9 % steril natriumklorid til at skylle fremmedlegemer ud af øjnene. Flaskerne er udstyret med en ergonomisk øjenkop, støvhætte og udførlig brugervejledning på etiketten. Boksen har tydeligt piktogram på fronten og spejl indvendig i låget.

Forpackingsstr:

1 stk.
Skylletid ca. 10 min.

Varenr:

4650



PLUM ØJENSKYLLEBOKS DUO

Støvtæt vægstation i slagfast flamingo med 500 ml Plum Øjenskyll DUO og 500 ml pH Neutral DUO. Specielt velegnet til steder hvor der er risiko for ulykker med såvel fremmedlegemer som syrer og baser. Flaskerne er udstyret med en ergonomisk øjenkop, der skyller begge øjne på én gang. Boksen har tydeligt piktogram på fronten og spejl indvendig i låget.

Forpackingsstr:

1 stk.
Skylletid pH Neutral, ca. 2 min.
Skylletid Plum Øjenskyll, ca. 5 min.

Varenr:

4862



QuickSafe FOOD INDUSTRY

TIL DIG I FØDEVAREINDUSTRIEN

Vi har fyldt stationen med relevant indhold: Fra øjenskyll til brandgel. Fra sårrens til sporbare plastre i ekstra lang udgave.



SIKKERHEDEN ER ALTAFGØRENDE - OGSÅ UD AF HUSET

Resultatet er en førstehjælpsstation målrettet fødevarer virksomheder, køkkener og kantiner.

INDHOLD:

- 2 x 500 ml Plum Øjenskyll
- 1 x 200 ml pH Neutral
- 20 stk. QuickClean sårrenseservietter
- 18 stk. QuickCool brandgel
- 1 stk. QuickStop kompresforbindingssæt
- 1 stk. QuickFix Detectable plasterrefill
- 1 stk. QuickFix Detectable Long plasterrefill

Forpackingsstr:
1 stk.

Varenr:
5175

Hurtig hjælp skal være lige ved hånden

Med QuickSafe Food Industry får du en førstehjælpsstation specielt udviklet til levnedsmiddelindustrien

I mange arbejdsprocesser i fødevarer virksomheder er der betydelige risici for at få fremmedlegemer i øjet. Der anvendes ofte også skrappe kemikalier og syrer/baser. Ikke mindst i rengøringen. QuickSafe Food Industry giver dig hurtig og sikker hjælp til små og større uheld. Indeholder Plum Øjenskyll og pH Neutral, som både fjerner og neutraliserer selv stærke syrer/baser. Det er effektiv hjælp, når uheldet er ude.



DU HAR TO ØJNE - RED DEM BEGGE

Hvis der er forhøjet risiko for øjenulykker, der involverer syrer/baser, kan du forsyne din førstehjælpsstation med en DUO-udgave af vores øjenskyll. Den skyller begge øjne på én gang. Du kan faktisk skræddersy skabet, så det indeholder lige det, du har brug for.

Se mere på plum.dk!



plum



Effektiv hjælp til rengøring og desinfektion

HURTIGT, LET OG SIKKERT

Her er løsningen, når du hurtigt skal rengøre eller desinficere overflader eller udstyr i løbet af dagen. Med WipeClean bliver det ikke meget nemmere: Træk en klud op af pakken. Så er den klar. Du er sikker på at have den rette dosering af rengørings- eller desinfektionsmiddel til opgaven. Kludene i de to produkter er designet forskelligt og tilpasset opgaven, så du får en optimal løsning hver gang. WipeClean er dermed din genvej til effektiv rengøring og desinfektion af overflader og løse genstande.

Du kan rekvirere den fulde dokumentation på produkterne ved at kontakte os på info@plum.dk.



WIPECLEAN UNIVERSAL CLEANING

Engangsklud til rengøring af alle overflader, der tåler vand. Indeholder det rette blandingsforhold, der giver en hurtig, sikker og effektiv rengøring. Især velegnet til brug i fx køkkener, kantiner og fødevarerproduktionen.

Forpakkingsstr:

Small 20 x 25 stk.
Large 12 x 20 stk.

Varenr:

5231
5232



WIPECLEAN ETHANOL DISINFECTION 80 %

Engangsklud til desinfektion af løse emner og hårde overflader, der tåler alkohol. Bryder smittekæden og er især velegnet til brug i levnedsmiddelindustrien. Ethanol Disinfection 80 % indeholder ikke sæbe og opfylder således anbefalingen fra Statens Serum Institut om at rengøre først og derefter desinficere. Godkendt i henhold til en række effektivitetsstandarder i forhold til baktericid, virucid og fungicid effekt. Dokumenteret effektiv mod novovirus i henhold til EN 14476. Fødevarer godkendt. Kontakttid: Mindst 1 min. Kræver ingen yderligere aftørring.

Forpakkingsstr:

Small 20 x 25 stk.
Large 12 x 20 stk.
Mini 12 x 100 stk.

Varenr:

5211
5212
5252