



**DR. WEIGERT**  
Hygiene mit System



**DR. WEIGERT**  
Hygiene mit System

In Sachen Hygiene  
immer vor Ort –  
**in Europa und  
weltweit.**



Haut & Hände



triformin®  
**safeDIS**

Chemische Fabrik  
Dr. Weigert GmbH & Co. KG  
Mühlenhagen 85  
20539 Hamburg  
Tel.: +49-40-7 89 60-0  
info@drweigert.de

Dr. Weigert  
Handelsgesellschaft m.b.H.  
Wienerbergstraße 11/12 a  
1100 Wien  
Tel.: +43-1-99460 6275  
info@drweigert.at

Dr. Weigert (Schweiz) AG  
Baarerstrasse 14  
6300 Zug  
Tel.: +41-41 561 32 90  
info@drweigert.ch

Dr. Weigert Nederland BV  
Balkendwarsweg 3  
9405 PT Assen  
Tel.: +31-592-31 93 93  
info@drweigert.nl

Dr. Weigert UK Ltd  
Newmarket Suite 17  
Keys Business Village  
Keys Park Road  
Cannock, WS12 2HA  
Tel.: +44-1543478 817  
enquiry@drweigert.com

Dr. Weigert Polska Sp. z o.o.  
ul. Wyrzeże Gdynskie 6A  
01-531 Warszawa  
Tel.: +48-22-616 02 23/31  
office\_pl@drweigert.com

Dr. Weigert España  
Avda. de Europa 19, 3A  
Parque Empresarial La Moraleja  
28108 Madrid  
Tel.: +34-91 793 2148  
info.spain@drweigert.com

Dr. Weigert France SAS  
22 avenue des Nations  
Immeuble le Raspail  
BP 88035 Villepinte  
95932 Roissy CDG Cedex  
Tel.: +33-1-48 67 90 33  
info@drweigert.fr

Dr. Weigert Hungária Kft.  
Hunyadi János út 16  
1117 Budapest  
Tel.: +36-1-237 06 04  
Info@drweigert.hu

D1097/01-2016© Dr. Weigert, Hamburg

Dr. Weigert Management System – Certified according to DIN EN ISO 9001/13485/14001

[www.drweigert.com](http://www.drweigert.com)

Hygienische Händedesinfektion im  
Lebensmittelbereich.

# Die hygienische Händedesinfektion – Verantwortung übernehmen!

Hygiene-Sicherheit ist in allen Bereichen der Lebensmittelherstellung, -verarbeitung und Speisenzubereitung unerlässlich. Da Hände häufig die Kontamination von Nahrungsmitteln verursachen, beeinflusst eine fachgerechte, regelmäßige Händehygiene nachhaltig die Qualität der Lebensmittel.

Die hygienische Händedesinfektion schaltet die Hände als Infektionsüberträger aus und unterbricht Infektions- und Kontaminationsketten. Das Händewaschen reinigt zwar die Hände, Bakterien und Viren werden jedoch nicht ausreichend entfernt, um eine Übertragung von Krankheitserregern sicher zu verhindern. Die Auswahl geeigneter, speziell für den Lebensmittelbereich entwickelter Händedesinfektionsmittel ist daher wichtig, um die Hygienesicherheit in der Lebensmittelverarbeitung zu erhöhen. Auch die Anwendung der richtigen Einreibetechnik ist bei der Händedesinfektion entscheidend, um Benetzungslücken zu vermeiden und die Wirksamkeit sicherzustellen.

Die Einreibemethode für die hygienische Händedesinfektion nach Europäischem Standard EN 1500\* bietet eine Hilfestellung, um alle Bereiche der Hände zu erfassen: Desinfektionsmittel in die sauberen, trockenen Hände geben und sorgfältig benetzend in die Hände bis zu den Handgelenken einreiben. Dabei sicherstellen, dass alle Bereiche der Hände erfasst werden. Nach Durchführung aller sechs Schritte die einzelnen Schritte wiederholen, bis die angegebene Einwirkzeit erreicht ist. Bei Bedarf Händedesinfektionsmittel wiederholt entnehmen, so dass die Hände während der gesamten Einreibedauer über feucht gehalten werden.

## Die 6 Schritte der hygienischen Händedesinfektion

Standard-Einreibemethode gemäß EN 1500.



1 Desinfektionsmittel zwischen den Handflächen inkl. Handgelenken verreiben.



2 Rechte Handfläche über den linken Handrücken führen und umgekehrt.



3 Mit gespreizten, ineinander verschränkten Fingern Handflächen gegeneinander reiben.



4 Außenseite der Finger ineinander verschränkt auf die gegenüberliegende Handfläche legen.



5 Kreisendes Reiben des rechten Daumens in der geschlossenen linken Handfläche und umgekehrt.



6 Kreisende Bewegungen mit geschlossenen Fingerspitzen der rechten Hand auf der linken Handfläche und umgekehrt.

# triformin® safeDIS – Personalhygiene im Lebensmittelbereich.

## triformin® safeDIS

Speziell für den lebensmittelverarbeitenden Bereich entwickeltes alkoholisches Einreibepreparat für die hygienische Händedesinfektion.

Nach Anwendung von triformin® safeDIS verbleibt auf den Händen kein produktspezifischer Geruch.

- Für die hygienische Händedesinfektion in allen Bereichen der Lebensmittelherstellung, -verarbeitung und Speisenzubereitung



10 L Kanister  
3242 30



1 L Flaschen  
3242 48



20 x 500 ml Flaschen  
3242 63

## Anwendung und Dosierung:

triformin® safeDIS wirkt schnell und umfassend – es ist bakterizid, levurozid und wirksam gegen Viren, inklusive Noroviren. triformin® safeDIS ist hervorragend hautverträglich.

Die gebrauchsfertige Lösung wird z.B. vor Dienstbeginn, nach Pausen, nach Ausziehen von Handschuhen, nach Toilettenbenutzung, nach Beendigung von Reinigungs- oder Schmutzarbeiten, nach Anfassen verschmutzter Gegenstände und Verpackungen, oder nach Umgang mit kritischen Lebensmitteln (Fleisch, Geflügel, Fisch, Eier) in die sauberen, trockenen Hände eingerieben und nicht abgespült.

- Zur hygienischen Händedesinfektion triformin® safeDIS unverdünnt in ausreichender Menge in die Hände einreiben, so dass die gesamten Handflächen einschließlich der Problem-bereiche (Fingerzwischenräume, Nagelfalz) während 30 Sek. benetzt sind.



Förderer  
Aktion Saubere Hände

## Anwendungsempfehlung:

Hygienische Händedesinfektion  
bakterizide, levurozide und  
viruzide Wirksamkeit

Konzentrat – 30 sec

triformin® safeDIS ist auch wirksam gegen  
Viren, inklusive Noroviren!

## Unsere Kompetenz – Ihr Vorteil:

- sichere, umfassende Wirkung schon nach 30 Sek.; bakterizid, levurozid, viruzid (inkl. Noroviren), VAH<sup>1</sup>-gelistet
- mit Feuchthaltemittel
- auf Alkohol-Basis, frei von Parfum und Farbstoffen, rückstandsfreie Abtrocknung



- wirksame Unterbrechung der Infektionskette, hohe Lebensmittelsicherheit; keine unnötige Zeitverzögerung zwischen Arbeitsvorgängen
- hautpflegend; hervorragende Hautverträglichkeit, in dermatologischen Gutachten bestätigt
- geruchsneutral nach der Abtrocknung, keine potentielle Auswirkung von Geruchsstoffen auf Lebensmittel