

Tio tips för att främja god restauranghygien

Städrutiner är viktigare än någonsin. Här följer tio tips för att främja god restauranghygien och skapa en trygg miljö för både gäster och personal.

1 Tvål och vatten i första hand

Om dina händer är synligt smutsiga bör du först och främst tvätta dem med tvål och vatten. Grundläggande handhygien handlar om tvål, vatten och att torka med rena pappershanddukar.

2 Var snäll mot huden

Din hud har ett naturligt bakterieförsvarssystem och överdriven handtvätt kan leda till att detta skyddande lager skadas. Välj tvål som både är effektiv och mild.

3 Behaglig temperatur

Vattnets temperatur spelar inte så stor roll när det gäller att bli av med bakterier.

4 Torkningen är del av handtvättsrutinen

När du torkar händerna med pappershanddukar tar du bort döda hudceller tillsammans med bakterier och virus som tvålen kan ha missat. Fuktiga händer är mer mottagliga för bakteriespridning. Undvik lufttorkar eftersom dessa kan öka risken för luftburen droppsmitta.

5 Handdesinfektion är inte detsamma som handtvätt.

Handdesinfektion ska användas på rena och torra händer samt för att ta död på virus och bakterier men effektiviteten påverkas av smuts.

6 Se till att det finns handdesinfektion tillgängligt

Serveringspersonalen kommer regelbundet i kontakt med menyer, kontanter, betalkort och andra ytor med hög smittoris och de har sällan enkel åtkomst till handtvättsstationer. I och med att deras händer sällan blir synligt smutsiga är handdesinfektionsmedel ett bra alternativ. Se till att placera handdesinfektionslösningar lättillgängligt för minsta påverkan på arbetsflödet.

7 Använd effektiva handdesinfektionsmedel

Alkohol är den mest snabbverkande ingrediensen och tar död på de flesta bakterier. Använd handdesinfektion som innehåller minst 60–70% alkohol.

8 Förlita dig inte på handskar

Även om handskar givetvis förhindrar att du blir väldigt smutsig, är det lätt att tro att man är mer skyddad än vad man faktiskt är. Använd gärna handskar men se till att rengöra dem under användning och kassera när du tagit av dem.

9 Se över städutrustningen

Textilhanddukar kan överföra oönskade mikroorganismer till livsmedel, antingen direkt eller via dina händer. Använd pappershanddukar istället för att torka händerna och ersätt textilslängen med en nonwovenduk som du kan slänga när den är smutsig eller ofräsch.

10 Var tydlig

Få dina gäster att känna sig trygga genom att vara tydlig med de säkerhetsåtgärder som har vidtagits.

Fler hygientips och verktyg finns på webbplatsen Tork Clean Care:

<https://www.tork.se/cleancare>