

10 tips om goede hygiëne in uw restaurant te promoten

Schoonmaakroutines zijn belangrijker dan ooit. Hieronder vindt u 10 tips om u te helpen goede restauranthygiëne te promoten en veilige ervaringen te creëren voor zowel uw personeel als uw gasten.

1 Zeep en water eerst

Als uw handen zichtbaar vuil zijn, dan zijn zeep en water de enige keuze. De basismethode van handhygiëne moet altijd wassen met zeep en water zijn, daarna afdrogen met een schone, papieren handdoek.

2 Wees voorzichtig met de huid

Uw huid beschermt u tegen bacteriën, en wanneer u uw handen regelmatig wast, loopt u het risico die beschermende laag te beschadigen. Kies een zeep die zowel effectief als zacht is.

3 Houd het water comfortabel

De temperatuur van het water is niet erg belangrijk wat betreft het verwijderen van ziektekiemen.

4 Droog hoort bij handen wassen

Wanneer u uw handen droogt met papieren handdoeken, verwijdert u zowel dode huidcellen als bacteriën en virussen die mogelijk gemist zijn door de zeep. Vochtige handen zullen bacteriën gemakkelijker opnemen en overbrengen. Vermijd luchtdrogers, deze produceren namelijk meer druppeltjes in de lucht wat het risico op verspreiding van bacteriën in de ruimte vergroot.

5 Desinfecterende producten zijn geen vervanging van handen wassen

Handdesinfectieproducten dienen te worden gebruikt wanneer handen schoon en droog zijn. Handdesinfectieproducten doden virussen en bacteriën op de handen, maar vuil kan hun effectiviteit verstoren.

6 Maak handdesinfectieproducten toegankelijk

Bedienend personeel komt regelmatig in contact met menu's, geld, betaalpassen en andere items die veel worden aangeraakt zonder eenvoudige toegang tot handwasstations. Maar omdat hun handen niet vuil worden, is een handdesinfectieproduct een goede oplossing. Plaats handdesinfectieproducten op eenvoudig toegankelijke locaties voor het personeel, zodat ze hun werk niet hoeven te onderbreken om hygiëne te onderhouden.

7 Gebruik effectieve handdesinfectieproducten

Alcohol is bijna altijd het snelst werkende ingrediënt en doodt de meeste soorten ziektekiemen. Zorg ervoor dat u een handdesinfectieproduct gebruikt met minstens 60-70% alcohol.

8 Denk goed na over handschoenen

Handschoenen beschermen uw handen tegen vuil, maar ze kunnen u ook een vals gevoel van veiligheid geven. U kunt ze wassen en ontsmetten wanneer u ze draagt, maar zodra u ze uittrekt moet u ze weggooien.

9 Let goed op uw schoonmaakattributen

Handdoeken kunnen ongewenste microben met zich meedragen die heel eenvoudig kunnen worden overgedragen op eten – direct of indirect via de handen. Thee- of keukendoeken dienen niet gebruikt te worden om schone handen aan af te drogen; gebruik in plaats daarvan papieren handdoeken.

10 Communiceer uw inspanningen

Stel uw gasten gerust door transparant te zijn en te communiceren over de maatregelen die u neemt om het restaurant schoon en veilig te houden.

Bezoek Tork Clean Care voor meer hygiënetips en -tools:

[tork.nl/
TorkCleanCareFoodservice](https://tork.nl/TorkCleanCareFoodservice)