

10 conseils pour favoriser de bonnes conditions d'hygiène dans votre restaurant

Plus que jamais, les procédures de nettoyage sont importantes. Vous trouverez ci-dessous 10 conseils pour promouvoir une bonne hygiène dans votre restaurant et créer un environnement sans risque pour vos clients comme pour vos employés.

1 D'abord, laver à l'eau et au savon

Si vos mains sont visiblement sales, l'idéal est de les laver à l'eau et au savon. L'hygiène élémentaire des mains consiste à toujours se laver les mains à l'eau et au savon et de se les sécher avec un essuie-mains en papier propre.

2 Ménagez votre peau

Votre peau est une défense contre les bactéries. Si vous vous lavez les mains trop fréquemment, vous risquez d'ôter leur couche protectrice. Optez pour un savon à la fois efficace et doux.

3 Le filet d'eau doit être agréable

La température plus ou moins élevée de l'eau n'a guère d'incidence sur l'élimination des microbes.

4 Le séchage fait partie du lavage des mains

Lorsque vous vous essuyez les mains avec des essuie-mains en papier, vous retirez les cellules mortes en même temps que les bactéries et les virus que l'eau savonneuse n'a pas éliminés. Les mains humides vont plus facilement capter et transférer les bactéries. Évitez les sèche-mains à air pulsé, qui produisent des gouttelettes en suspension dans l'air, augmentant le risque de propagation des bactéries dans la pièce.

5 Les produits hydroalcooliques ne doivent pas se substituer au lavage avec savon

Les produits hydroalcooliques pour les mains sont à appliquer sur des mains propres et sèches. Si les produits hydroalcooliques éliminent les virus et bactéries sur les mains, la saleté peut nuire à leur efficacité.

6 Rendez les produits hydroalcooliques accessibles

Les serveurs sont souvent amenés à manipuler les cartes du restaurant, l'argent, les cartes bancaires et divers objets que tout le monde touche, sans avoir un accès facile à des points de lavage des mains. Mais tant qu'ils gardent les mains visiblement propres, les produits hydroalcooliques sont une bonne solution. Disposez-les aux endroits auxquels le personnel a facilement accès, de sorte qu'ils n'aient pas à interrompre leurs tâches pour garder de bonnes conditions d'hygiène.

7 Utilisez des produits hydroalcooliques efficaces

Les produits hydroalcooliques sont souvent le moyen le plus rapide pour éliminer les bactéries de toutes sortes. Veillez à utiliser des produits hydroalcooliques avec une teneur en alcool de 60 à 70 %, voire plus.

8 Attention avec l'usage des gants

Si les gants vous protègent les mains contre les salissures, ils peuvent donner une fausse impression de sécurité. On peut les nettoyer et les désinfecter lorsqu'on les porte mais une fois retirés, il faut les jeter.

9 Entretenez vos nécessaires de nettoyage

Les serviettes peuvent héberger une quantité de microbes indésirables qui migrent facilement vers la nourriture soit directement, soit par les mains. Vous ne devez pas vous essuyer les mains avec des torchons de cuisine ; utilisez plutôt des essuie-mains en papier.

10 Mettez en avant vos initiatives

Rassurez vos clients en jouant la transparence : informez-les sur les mesures que vous avez prises pour rendre votre restaurant propre et sûr.

Visitez Tork Clean Care™ pour accéder aux nombreux conseils et outils :

tork.fr/TorkCleanCare
Restauration