

Veilig aan het werk: Foodservicetoolkit voor COVID-19



Wij staan voor u klaar.

De COVID-19-uitbraak heeft een grote invloed gehad op uw activiteiten. Nu consumenten 'sociale onthouding' uitoefenen en thuisblijven volgens de aanbevelingen van volksgezondheidsfunctionarissen, heeft u snel bedrijfsmodellen om moeten gooien; of dit nu betekende dat u uw openingstijden moest beperken, dineren in het restaurant moest stilleggen, of enkel afhaal-, drive-through- en bezorgdiensten aanbiedt.

Als wereldwijde leider op het gebied van professionele hygiëne staan wij klaar om u te helpen. Onze kennis op het gebied van professionele hygiëne helpt uw werknemers en gasten veilig te blijven, zowel tijdens de directe crisis als daarna. We hebben deze toolkit ontwikkeld met onze aanbevelingen over hoe u prioriteit geeft aan handhygiëne in uw foodservice-activiteiten. We hopen dat de informatie in deze toolkit relevant en nuttig voor u is.

Bedankt voor uw inspanning tijdens deze crisis, en we hopen dat u en uw personeel veilig blijven tijdens deze uitdagende tijden.

Met vriendelijke groet,

Hanneke Kuipers
Marketing Director – Foodservice
Essity Professional Hygiene



COVID-19

Hygiëne is altijd van het allergrootste belang bij het bereiden, distribueren en serveren van eten. Deze verantwoordelijkheid is voor restaurants nog groter geworden nu COVID-19 zich over de hele wereld blijft verspreiden. Om onnodige druk op onze reeds overbelaste gezondheidszorgsystemen te voorkomen, moeten we onze samenleving nu helpen door de nodige stappen te ondernemen om mensen te beschermen tegen niet alleen door voedselgerelateerde ziekten, maar ook het nieuwe coronavirus.

COVID-19 kan zich in uw restaurant verspreiden tussen werknemers en gasten via druppels die worden geproduceerd wanneer een geïnfecteerde persoon hoest of niest, of via besmette oppervlakken of objecten. Door uw team bewust te maken van het belang van regelmatige handhygiëne en routinematige desinfectieprocedures met speciale aandacht voor het virus dat de ziekte veroorzaakt, vermindert u het risico op een COVID-19-uitbraak.

Deze toolkit biedt u de middelen om u te helpen beste praktijken in uw restaurant te stimuleren tijdens deze uitbraak en in de toekomst.



Hoe kan COVID-19 zich in uw restaurant verspreiden?



**Via de lucht
door hoesten en
niezen**



**Nauw persoonlijk
contact,
zoals het aanraken of
schudden van handen**



**Door een object of
oppervlak aan te raken dat
besmet is met het virus en
dan uw mond, neus of ogen
aan te raken**

Handhygiëne

Als uw restaurant open blijft tijdens de COVID-19-uitbraak, dan is het essentieel om meer aandacht te besteden aan het regelmatig en goed wassen van de handen om uw personeel en klanten te beschermen. Aanbevelingen voor het wassen van handen bij foodservice-activiteiten zijn door de pandemie alleen maar kritischer geworden. Uw team moet hun handen wassen na:

- Gebruik van het toilet
- Verlaten van en terugkeren in de keuken en bereidingsgebieden
- Het buitenzetten van vuilnis
- Het hanteren van schoonmaakmiddelen
- Eten, drinken, roken of het kauwen van kauwgom of tabak
- Het hanteren van rauw vlees, kip of vis
- Het aanraken van het lichaam of kleding
- Niezen, hoesten of het gebruik van een tissue
- Het aanraken van geld
- Voor het aantrekken van handschoenen en na het uittrekken ervan

Zorg ervoor dat handwasplekken altijd voorzien zijn van zeep en papieren handdoeken. Hieronder vindt u informatie over het versterken van de juiste handhygiëneprocedures binnen uw foodservice-activiteiten.



Bronnen

Procedure voor handen wassen

Nis je handen met zeep, water en een papieren handdoek.

Procedure voor handen wassen

[Downloaden](#)

Procedure voor handen wrijven

Desinfecteer uw handen

Procedure voor handen wrijven

[Downloaden](#)

Tork Clean Care Hygiënetips voor horecamedewerkers

Was je handen!

Hygiënetips voor foodservicemedewerkers

[Downloaden](#)

Hygiëne naast het wassen van handen

Persoonlijke hygiëne is essentieel wanneer u werkt met eten en met name tijdens de COVID-19-uitbraak. Hoewel de juiste handhygiëne uitermate belangrijk is, is het ook belangrijk om te kijken naar andere aspecten van persoonlijke hygiëne.

1. Haar dient bedekt te zijn wanneer u eten bereidt of hanteert, en naar achteren te worden gebonden wanneer u het serveert.
2. Verschoon werkkleding dagelijks. Personeel mag hun werkkleding niet buiten het restaurant gebruiken en kledingstukken die in de machine gewassen mogen worden, moeten met heet water worden gewassen om bacteriën of virussen te doden.
3. Draag geen sierraden, horloges of nagellak. Als de huid van werknemers gebarsten of gewond is, moeten ze handschoenen dragen bij het bereiden van eten.
4. Handdoeken kunnen ongewenste microben met zich meedragen die heel eenvoudig kunnen worden overgedragen op eten – direct of indirect via de handen. Als er handdoeken worden gebruikt, zorg er dan voor dat deze vaak worden gewassen en worden vervangen als ze zichtbaar vuil zijn. Koks-/keukendoeken mogen niet worden gebruikt voor het drogen van schone handen; gebruik in plaats daarvan papieren handdoeken.

Bied indien mogelijk persoonlijke beschermingsmiddelen (PBM) zoals gezichtsmaskers, haarnetjes en wegwerphandschoenen voor het personeel. Personeel mag niet werken wanneer ze last hebben van mogelijke COVID-19-symptomen. Geef uw werknemers voldoende rusttijd na ziekte.



“Handschoenen mogen door medewerkers die met eten werken worden gebruikt maar moeten regelmatig worden vervangen, en handen moeten worden gewassen tussen het wisselen van de handschoenen en wanneer handschoenen worden uitgetrokken. Handschoenen moeten worden vervangen na het uitvoeren van activiteiten die niet voedingsgerelateerd zijn, zoals het met de hand openen/sluiten van deuren en het legen van vuilnisbakken. Wegwerphandschoenen dienen niet te worden gebruikt in omgevingen waar met eten gewerkt wordt ter vervanging van handen wassen. Het COVID-19-virus kan wegwerphandschoenen op dezelfde manier besmetten als dat het op de handen van werknemers komt.”

– Wereldgezondheidsorganisatie

Reiniging van oppervlakken

Om de verspreiding van COVID-19 te helpen voorkomen, moeten restaurants aanbevelingen voor routinematige schoonmaak en ontsmetting blijven volgen voor oppervlakken met een hoge aanrakingsgraad, waaronder:

- **Back of house:** Deurklinken, lichtschakelaars, dispensers, voedselcontactoppervlakken, handcontactoppervlakken, spoelbakkransen, handvatten en keukengerei.
- **Front of house:** Deurklinken, lichtschakelaars, dispensers, niesschermen, menukaarten, tafels, stoelen, balies, afhaalbalies, kassa's en pinautomaten.
- **Toiletruimtes:** Deurklinken, lichtschakelaars, dispensers, spoelkransen, grepen, toiletbrillen en spoelsystemen.

Creëer een duidelijk protocol voor werknemers om de hele dag door regelmatige schoonmaakbeurten te volgen en te plannen, omdat mensen mogelijk COVID-19 kunnen oplopen door oppervlakken aan te raken die besmet zijn met het virus. Onderzoeken geven aan dat het virus enkele uren tot meerdere dagen op oppervlakken kan leven.

Hieronder vindt u informatie om ervoor te zorgen dat uw restaurant schoon en hygiënisch blijft om de verspreiding van COVID-19 te beperken.



Bron

COVID-19 and food safety: guidance for food businesses

Interim guidance
7 April 2020

World Health Organization

COVID-19 en voedselveiligheid: richtlijnen voor voedingsbedrijven (via WHO)

[Downloaden](#)

Aanbevelingen voor het plaatsen van dispensers

Wanneer u doorgaat met werken tijdens de COVID-19-pandemie, versterkt u een goede handhygiëne door een optimale plaatsing van dispensers. Hier volgen enkele richtlijnen voor gebieden in uw restaurant.

1

Ingangen

Geef medewerkers en klanten die bestellingen afhalen de gelegenheid om goede hygiënepraktijken te oefenen met handhygiënestandaarden bij restaurantingangen. Plaats zichtbare kennisgevingen die de juiste handhygiënepraktijken en het fysiek afstand houden promoten.

2

Keuken

Zorg ervoor dat er goed gevulde dispensers zijn voor zeep en papieren handdoeken bij handwasbakken en kleinere hygiënedispensers op individuele werkstations voor gemakkelijke toegang. Touchfree dispensers kunnen besmetting en verspreiding van ziektekiemen tegengaan.

3

Keukenuitgang

Houd een dispenser gevuld met witte handdoeken voor eenmalig gebruik en schoonmaakbenodigdheden bij de keukendeur om het regelmatig afvegen aan te moedigen van de balie waar klanten tijdens de pandemie bestellingen kunnen ophalen. Plaats ook handdesinfectiedispensers bij alle deuren die leiden naar de back of house.

4

Balie

Plaats handdesinfectiedispensers in de buurt van de balie om handdesinfectie tussen ophaaltransacties van klanten te bevorderen, vooral die waarbij contant geld betrokken is, waarvan bekend is dat het ziektekiemen verspreidt. Zorg voor één-per-keer-servetdispensers, zodat klanten alleen de servetten aanraken die ze nemen.

5

Sanitaire ruimten

Zorg ervoor dat u voldoende dispensers heeft voor zeep, handdoeken, tissues en handdesinfectieproducten. Vul ze regelmatig bij. Touchfree dispensers verkleinen aanraakoppervlakken, en handdesinfectiedispensers bevorderen de persoonlijke hygiëne tijdens de pandemie. Door tissues aan te bieden om in te hoesten of niezen, kan de verspreiding van pathogenen worden voorkomen.

6

Afvalbakken

Plaats afgedekte afvalbakken bij alle dispensers om afval van papieren handdoeken en kruisbesmetting te voorkomen. Plaats ook afvalbakken bij deuren, zodat papieren handdoeken kunnen worden gebruikt om de deur te openen en deze vervolgens weg te gooien om besmetting te verminderen.

