

Anbefalinger til placering af dispensere i restaurantkøkkener

1.

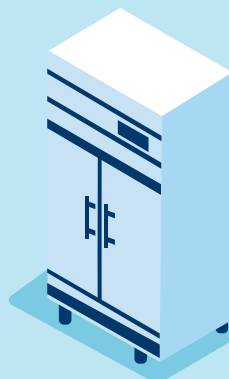
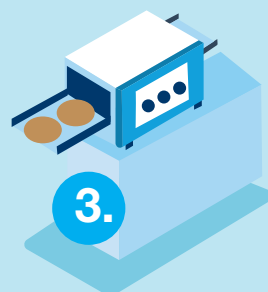
Håndvaskestationer:

Områder med fødevarer tilberedelse og barer skal have et tilstrækkeligt antal håndvaske, der kun bruges til håndhygiejne. Hver vaskestation skal være udstyret med sæbe- og papirhåndklædedispensere samt en fodbetjent affaldsspand.

2.

Arbejdspladser:

Nem adgang til rengøringsprodukter er en enkel måde at have styr på hygiejnen. Vi anbefaler små eller bærbare dispensere til disse travle områder.



1.



2.



4.

3.

Køkkenudgang:

Serveringspersonalet er tit nødt til at bruge en aftørningsklud eller et papirhåndklæde i spiseområdet. En dispenser med tykke, hvide engangshåndklæder placeret ved køkkendøren giver nem adgang.

4.

Affaldsspande:

Anbring dem inden for rækkevidde for nem adgang. Affaldsspande skal altid have et låg.