

# Annostelijoiden sijoitussuositukset ravintoloille – keittiöt

## 1. Käsienvesupisteet:

Ruuanvalmistus- ja baarialueilla on oltava riittävästi käsienvesualtaita, joita käytetään vain tähän tarkoitukseen eli käsihygienian ylläpitoon. Kullakin pisteellä on oltava saippua- ja paperipyheannostelijoita sekä polkimella toimiva roska-astia.

## 2. Työasemat:

Puhdistustuotteiden helppo saataavuus on yksinkertainen tapa hallita hygieniaa. Suosittelemme pieniä tai kannettavia annostelijoita näihin ruuhkaisiin tiloihin.



## 3. Uloskäynti keittiöstä:

Tarjoilijoiden on usein käytettävä puhdistusliinoja tai pyyhkeitä ruokailualueella. Kun paksuja, valkoisia, kertakäyttöisiä pyyhkeitä annosteleva annostelija sijoitetaan keittiön ovelelle, se on helposti käytettävissä.

## 4. Roska-astiat:

Sijoita niitä helposti ulottuville sopiviin paikkoihin. Roska-astioissa pitäisi aina olla kannet.