

10 wskazówek dotyczących wspierania prawidłowej higieny w restauracji

Procesy czyszczenia nabrały bezprecedensowego znaczenia. Poniżej przedstawiamy 10 wskazówek pomocnych w wspieraniu prawidłowych zasad higieny w restauracjach i tworzeniu bezpiecznego środowiska zarówno dla pracowników, jak i gości.

1 Woda i mydło są najważniejsze

Jeśli dłonie są widocznie brudne, woda i mydło stanowią jedynie rozwiązanie. Podstawową metodą higieny rąk powinno być zawsze mycie rąk wodą i mydłem, a następnie wycieranie czystym ręcznikiem papierowym.

2 Bądź delikatny dla skóry

Skóra stanowi barierę ochronną przed bakteriami, a częste mycie rąk może stworzyć ryzyko zniszczenia tej warstwy ochronnej. Wybierz mydło, które jest nie tylko skuteczne, ale i łagodne dla skóry.

3 Używaj nie za zimnej, ani nie za gorącej wody

Temperatura wody nie ma większego znaczenia dla usuwania zarazków.

4 Wycieranie stanowi element mycia rąk

Wycieranie rąk ręcznikiem papierowym usuwa martwy naskórek oraz bakterie i wirusy, które mogły nie zostać zmyte przez mydło. Wilgotne dłonie łatwiej przyjmują i przenoszą bakterie. Unikaj suszarek kieszeniowych, ponieważ generują one więcej aerozolu, stwarzając ryzyko rozprzestrzeniania bakterii w pomieszczeniu.

5 Środek dezynfekujący nie stanowi zamiennika mycia rąk

Środka dezynfekującego należy używać na suche i czyste ręce. Środki tego typu zabijają wirusy i bakterie na dłoniach, jednak brud może wpłynąć negatywnie na skuteczność ich działania.

6 Zapewnij dostęp do środków dezynfekujących

Kelnerzy nieustannie dotykają kart dań, gotówki, kart kredytowych oraz innych często dotykanych powierzchni, przy czym nie mają łatwego dostępu do stanowisk mycia rąk. W ich przypadku środek dezynfekujący stanowi wspieraną alternatywę dla mycia rąk, ponieważ personel ten nie brudzi swoich rąk. Umieszczaj środki dezynfekujące w łatwo dostępnych miejscach, aby pracownicy nie musieli zakłócać swojej pracy, by przestrzegać zasad higieny.

7 Stosuj skuteczne środki dezynfekujące

Alkohol stanowi prawie zawsze najszybszy składnik aktywny, który zabija prawie wszystkie rodzaje zarazków. Dopilnuj, aby używać środka dezynfekującego dłonie o co najmniej 60-70% zawartości alkoholu.

8 Pamiętaj o rękawiczkach

Rękawiczki mogą ochronić ręce przed ciężkim zabrudzeniem, jednak także mogą stwarzać fałszywe poczucie bezpieczeństwa. Można je czyścić i dezynfekować, gdy są na dłoniach, jednak po zdjęciu powinny trafić do kosza.

9 Dbaj o swój sprzęt do czyszczenia

Ręczniki mogą stać się przystanią dla niepożądanych drobnoustrojów, które w łatwy sposób mogą przedostać się na żywność, bezpośrednio lub na rękach. Tradycyjnych ręczników kuchennych nie należy używać do wycierania rąk, zamiast nich korzystaj z ręczników papierowych.

10 Poinformuj o swoich wysiłkach

Zapewnij swoich gości o bezpieczeństwie, w jasny sposób komunikując o przyjętych środkach w celu utrzymania czystości i bezpiecznego środowiska w restauracji.

Więcej wskazówek i narzędzi dotyczących higieny znajdziesz na stronie Tork Clean Care:

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