

10 tipů na podporu dodržování správné hygieny v restauracích

Správné postupy čištění jsou důležitější než kdy dříve. Níže najdete 10 tipů, které vám pomohou podpořit dodržování správné hygieny v restauraci a zajistit pro zaměstnance a hosty bezpečné prostředí.

1 V první řadě mýdlo a voda

Pokud máte viditelně zašpiněné ruce, jsou mýdlo a voda jedinou správnou volbou. Základní metodou hygieny rukou by vždy mělo být mytí mýdlem a vodou a poté osušení čistým papírovým ručníkem.

2 Buďte šetrní k pokožce

Vaše pokožka představuje vaši ochrannou bariéru proti bakteriím a při častém mytí rukou riskujete poškození této ochranné vrstvy. Vyberte si proto mýdlo, které je účinné, ale šetrné.

3 Nastavte si příjemnou teplotu vody

Teplota vody není z hlediska odstraňování choroboplodných zárodků nijak důležitá.

4 Sušení rukou je součástí mytí

Při sušení rukou papírovým ručníkem odstraňujete z pokožky nejen odumřelé buňky, ale také bakterie a viry, které mýdlo unikly. Na vlhkých rukou se bakterie snáze zachytí a přenášejí. Nepoužívejte horkovzdušné sušáky. Ty uvolňují do vzduchu více kapének, což zvyšuje riziko šíření bakterií v místnosti.

5 Dezinfekční prostředek není náhradou za mytí rukou

Dezinfekční prostředky na ruce by se měly používat, když jsou ruce čisté a suché. Dezinfekční prostředky usmrcují viry a bakterie na ruku, nečistoty však mohou snížit jejich účinnost.

6 Zajistěte dostupnost dezinfekčního prostředku

Číšníci a servírky se často dotýkají jídelních lístků, hotovosti, kreditních karet a řady dalších předmětů a nemají snadný přístup k vybavení pro mytí rukou. Jejich ruce však nejsou špinavé, proto je dezinfekční prostředek na ruce skvělou volbou. Umístěte dezinfekční prostředky tak, aby k nim měl personál snadný přístup a nemusel za účelem dodržování hygienických postupů přerušovat práci.

7 Používejte účinné dezinfekční prostředky

Alkohol je téměř vždy nejrychleji působící složkou, která usmrcuje většinu choroboplodných zárodků. Dbejte na to, aby používaný dezinfekční prostředek na ruce obsahoval nejméně 60–70 % alkoholu.

8 Pamatujte na používání rukavic

Rukavice pomáhají chránit ruce před silným znečištěním, mohou ovšem také vytvořit falešný pocit bezpečí. Při nošení je lze čistit a dezinfikovat, ale po sejmutí by měly být zlikvidovány.

9 Kontrolujte pomůcky používané k čištění

V ručnicích se mohou vyskytovat nežádoucí mikroby, které se přímo nebo rukama snadno přenesou na jídlo. K sušení umytých rukou by se neměly používat zástěry ani textilní kuchyňské utěrky; používejte místo nich papírové ručníky.

10 Informujte o svém úsilí

Dejte svým hostům pocit jistoty tím, že budete transparentní a budete je informovat o opatřeních, která přijímáte k zajištění čistoty a bezpečnosti své restaurace.

Další tipy a nástroje pro oblast hygieny naleznete na Tork Clean Care:

tork.cz/
TorkCleanCareFoodservice