

10 tipp a jó éttermi higiénia elősegítésére

A rutinszerű takarítás fontosabb, mint eddig bármikor. Az alábbi 10 lépés segítségével Ön megerősítheti a megfelelő éttermi higiénia, és biztonságos környezetet teremthet a személyzet és a vendégek számára.

1 Az első választás: szappan és víz

A láthatóan szennyezett kéz tisztításához a szappanos-vizes kézmosás az egyetlen lehetőség. Az alapszintű kézhigiénia lépései: kézmosás szappannal és vízzel, majd kéztörlés papírtörülkövel.

2 Kímélje a bőrt

A bőr védőgátat képez a baktériumok ellen, a gyakori kézmosással pedig Ön e védőréteg sérülését kockáztatja. Válasszon hatékony, ám kímélő szappant.

3 Válasszon megfelelő vízhőmérsékletet

A víz hőmérséklete mellékes a baktériumok eltávolításának szempontjából.

4 Kéztörlés nélkül nincs kézmosás

Amikor papírtörülkövel szárít kezét, azzal az elhalt hámsejteket, továbbá a szappanos kézmosás ellenére a kézfejen maradt baktériumokat és vírusokat is eltávolítja. A nedves kézfejen könnyebben megtapadnak a baktériumok, és egyszerűbb is továbbadni őket. Ne használjon elektromos kézszáritót: ezek az eszközök lebegő cseppecskéket hoznak létre, amelyek növelik a baktériumok terjedésének kockázatát az adott helyiségben.

5 A fertőtlenítő használata nem egyenértékű a kézmosással

Kézfertőtlenítőt csak tiszta és száraz kézfejen használjon! A fertőtlenítők elpusztítják a kézfejen lévő vírusokat és baktériumokat – a szennyeződésekkel azonban nem feltétlenül tudnak megbirkózni.

6 Helyezze ki könnyen elérhető helyre a kézfertőtlenítőt

A felszolgálók kezében sokféle tárgy megfordul: menük, készpénz, hitelkártyák és más, gyakran megérintett dolgok – ám nem feltétlenül tudnak könnyen kezet mosni. Ahhoz viszont, hogy ne legyen szennyezett a kezük, jó megoldás lehet a kézfertőtlenítő. A fertőtlenítőket a személyzet számára könnyen elérhető helyekre tegye ki, hogy ne kelljen félbehagyniuk a munkát a higiénia érdekében.

7 Hatékony fertőtlenítőt használjon

Általánosságban az alkohol az a hatóanyag, amely a leggyorsabban végez a legtöbb kórokozóval. Ügyeljen rá, hogy legalább 60-70%-os alkoholtartalmú kézfertőtlenítőt használjon.

8 Okosan a védőkesztyűvel

A védőkesztyű megóvjaa a kezét a szennyeződésektől, ám egyúttal hamis biztonságérzetet is adhat. Viselés közben tisztítható és fertőtleníthető, használat után azonban el kell dobni.

9 Ellenőrizze a tisztítóeszközöket

A szövettörülközőkön nem kívánt kórokozók telepedhetnek meg, amelyek közvetve, a kézfejről, vagy akár közvetlenül is könnyen átkerülhetnek az élelmiszerekbe. Konyharuhába nem szabad kezet törölni: ehelyett mindenképpen papír törülközőt használandó!

10 Tegye közkincsé a közösségért végzett munkát

Növelje a vendégek biztonságérzetét: tegye ismertté és láthatóvá az étterem tisztasága és biztonsága érdekében tett intézkedéseit!

További higiéniai tippeket és eszközöket a Tork Clean Care oldalon talál:

<https://www.tork.hu/torksolutions/tork-clean-care>