



Think ahead.

# 10 dicas para promover uma boa higiene nos restaurantes

As rotinas de limpeza são mais importantes do que nunca. Abaixo encontra 10 dias para o ajudar a promover uma boa higiene no seu restaurante e criar experiências seguras para os funcionários e clientes.

## 1 Sabonete e água em primeiro lugar

Se as suas mãos estiverem visivelmente sujas, a água e sabonete são a única escolha. O método básico de higiene das mãos deve ser sempre lavar com sabonete e água e secar com uma toalha de papel limpa.

## 2 Seja delicado com a pele

A sua pele é uma defesa contra bactérias e quando lava as mãos com frequência, arrisca-se a danificar a camada protetora. Escolha um sabonete que seja eficaz e suave.

## 3 Mantenha a temperatura da água confortável

A temperatura da água não é muito importante em termos de remoção de germes.

## 4 Secar faz parte da lavagem das mãos

Quando seca as suas mãos com toalhas de papel, remove as células mortas, para além das bactérias e vírus que possam ter ficado, mesmo com o sabonete. As mãos húmidas apanham e transferem bactérias mais facilmente. Evite os secadores a jato de ar, sendo que produzem mais gotículas aéreas e aumentam o risco de propagação de bactérias no espaço.

## 5 O desinfetante não substitui a lavagem

Os desinfetantes devem ser utilizados quando as mãos estão limpas e secas. Os desinfetantes eliminam vírus e bactérias nas mãos, mas a sujidade pode interferir com a sua eficácia.

## 6 Disponibilize desinfetante

Os empregados de mesa têm contacto frequente com ementas, dinheiro, cartões de crédito e outros artigos de contacto elevado, sem fácil acesso a estações de lavagem das mãos. Mas tendo em conta que as mãos não ficam sujas, o desinfetante para as mãos é uma excelente opção. Coloque os desinfetantes em locais de fácil acesso para os funcionários, para que não tenham de interromper o seu trabalho para manter a higiene.

## 7 Utilize desinfetantes eficazes

O álcool é quase sempre o ingrediente ativo mais rápido e elimina a maioria dos germes. Certifique-se de que utiliza um desinfetante com, no mínimo, 60 a 70% de álcool.

## 8 Tenha atenção à utilização de luvas

As luvas ajudam a proteger as suas mãos da sujidade, mas também podem criar uma falsa sensação de segurança. Podem ser limpas e desinfetadas enquanto as utiliza, mas devem ser eliminadas assim que forem removidas.

## 9 Verifique as suas ferramentas de limpeza

As toalhas de pano podem manter micróbios indesejados que podem ser facilmente transferidos para os alimentos, seja diretamente ou através das mãos. As toalhas de chef ou cozinha não devem ser utilizadas para limpar as mãos; utilize antes toalhas de papel.

## 10 Comunique os seus esforços

Tranquilize os seus clientes sendo transparente e comunicando as medidas que implementa para manter o restaurante limpo e seguro.

**Visite a página Tork Clean Care para obter mais dicas e ferramentas sobre higiene:**

Tork.pt/  
TorkCleanCareFoodservice