

10 порад щодо покращення гігієнічного стандарту в ресторані

Зараз процедури прибирання набули ще більшого значення. Нижче ви знайдете 10 порад, які допоможуть заохотити працівників та гостей ресторану до дотримання гігієнічних стандартів і створення безпечного середовища.

1 Спочатку мило й вода

Якщо на ваших руках видимий бруд, вам допоможуть тільки мило й вода. Основним методом гігієни рук повинно завжди бути миття рук милом і водою, потім сушіння їх за допомогою чистого паперового рушника.

2 Подбайте про свою шкіру

Ваша шкіра є захисним бар'єром від бактерій, і за частого миття рук захисний шар може бути пошкоджено. Вибирайте мило, яке є одночасно ефективним і лагідним.

3 Комфортна температура води

Температура води майже не впливає на ефективність усунення мікробів.

4 Сушіння рук входить до процедури миття

Висушуючи руки за допомогою паперових рушників, ви видаляєте змертвілі клітини шкіри, а також бактерії та віруси, які можуть залишитися після миття милом і водою. На вологих руках легше накопичуються та переносяться бактерії. Уникайте сушок для рук, вони продукують більше крапель у повітрі, підвищуючи ризик розповсюдження бактерій у приміщенні.

5 Дезінфекційний засіб не заміщує миття рук

Дезінфекційні засоби для рук слід використовувати, коли руки чисті та сухі. Дезінфекційні засоби знищують віруси й бактерії на руках, та бруд може впливати на їхню ефективність.

6 Забезпечте доступність дезінфекційних засобів

Персонал закладу часто контактує з меню, грошима, кредитними картками та іншими предметами, яких часто торкаються, без швидкого доступу до станцій для миття рук. Та оскільки таким чином не накопичується бруд на руках, дезінфекційні засоби можуть бути гарним варіантом у такій ситуації. Розташовуйте дезінфекційні засоби в доступних місцях для співробітників, щоб вони могли не витратити багато часу на очищення рук під час роботи.

7 Використовуйте ефективні дезінфекційні засоби

Спирт завжди є активним складником швидкої дії, який знищує більшість мікробів. Слід використовувати дезінфекційний засіб, який містить щонайменше 60–70% спирту.

8 З рукавичками слід бути обережними

Рукавички можуть допомогти від забруднення рук, та вони також можуть створити хибне відчуття безпеки. Їх можна мити та обробляти дезінфекційним засобом під час носіння, та слід викидати відразу після зняття.

9 Подбайте про матеріали для прибирання

Тканинні рушники можуть стати сприятливим середовищем для розмноження мікробів, які звідти або через руки легко потрапляють в їжу. Кухонні тканинні рушники не слід використовувати для сушіння чистих рук, натомість застосовуйте паперові рушники.

10 Розкажіть про свої заходи з гігієни

Запевніть своїх гостей у дотриманні гігієни, надаючи інформацію щодо заходів, до яких вдається задля підтримання чистоти й безпеки в ресторані.

Відвідайте **Tork Clean Care, де можна знайти більше порад і матеріалів:**

[torkusa.com/
TorkCleanCareFoodservice](https://torkusa.com/TorkCleanCareFoodservice)