

10 συμβουλές που προωθούν την καλή υγιεινή στα εστιατόρια

Οι ρουτίνες καθαρισμού είναι πιο σημαντικές από ποτέ. Παρακάτω θα βρείτε 10 συμβουλές που θα σας βοηθήσουν στην προώθηση της καλής υγιεινής στα εστιατόρια και στη δημιουργία ασφαλών εμπειριών τόσο για το προσωπικό, όσο και για τους επισκέπτες.

1 Το σαπούνι και το νερό πηγαίνουν πρώτα

Εάν τα χέρια σας είναι εμφανώς λερωμένα, το σαπούνι και το νερό είναι η μόνη επιλογή. Η βασική μέθοδος της υγιεινής των χεριών θα πρέπει πάντα να είναι το πλύσιμο με σαπούνι και νερό και, έπειτα, το στέγνωμα με μια καθαρή χάρτινη πετσέτα.

2 Να είστε ευγενικοί με την επιδερμίδα

Η επιδερμίδα σας είναι μια άμυνα κατά των βακτηρίων και όταν πλένετε συχνά τα χέρια σας ενδέχεται να καταστρέψετε αυτό το προστατευτικό στρώμα. Επιλέξτε ένα σαπούνι που είναι τόσο αποτελεσματικό, όσο και ήπιο με την επιδερμίδα.

3 Διατηρείτε άνετη τη θερμοκρασία του νερού

Η θερμοκρασία του νερού δεν είναι πολύ σημαντική όσον αφορά την απομάκρυνση των μικροβίων.

4 Το στέγνωμα είναι μέρος του πλυσίματος των χεριών

Όταν στεγνώνετε τα χέρια σας με χαρτοπετσέτες, αφαιρείτε τα νεκρά κύτταρα του δέρματος, καθώς και βακτήρια και ιούς που μπορεί να μην είχαν αφαιρεθεί με το σαπούνι. Τα νωπά χέρια μαζεύουν πιο εύκολα και μεταφέρουν βακτήρια. Αποφεύγετε τους στεγνωτήρες αέρα, παράγουν περισσότερα αερομεταφερόμενα σωματίδια, αυξάνοντας τον κίνδυνο εξάπλωσης βακτηρίων στον χώρο.

5 Το αντισηπτικό δεν είναι υποκατάστατο του πλυσίματος

Τα αντισηπτικά χεριών θα πρέπει να χρησιμοποιούνται όταν τα χέρια είναι καθαρά και στεγνά. Τα αντισηπτικά σκοτώνουν ιούς και βακτήρια στα χέρια, αλλά η βρωμιά μπορεί να επηρεάσει την αποτελεσματικότητά τους.

6 Καταστήστε το αντισηπτικό προσβάσιμο

Το προσωπικό σερβιρίσματος έχει συχνή επαφή με μενού, μετρητά, πιστωτικές κάρτες και άλλα είδη υψηλής επαφής χωρίς εύκολη πρόσβαση σε σταθμούς πλυσίματος χεριών. Αλλά επειδή τα χέρια τους δεν λερώνονται, τα αντισηπτικά χεριών είναι μια εξαιρετική επιλογή. Διατηρείτε τα αντισηπτικά τοποθετημένα σε σημείο όπου είναι εύκολα προσβάσιμα για το προσωπικό, ώστε να μην χρειάζεται να διακόψουν την εργασία τους για τη διατήρηση της υγιεινής.

7 Χρησιμοποιείτε αποτελεσματικά αντισηπτικά

Το αλκοόλ είναι σχεδόν πάντα το ταχύτερο συστατικό δράσης και σκοτώνει τα περισσότερα είδη μικροβίων. Βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε ένα αντισηπτικό χεριών που είναι τουλάχιστον 60-70% αλκοόλ.

8 Να είστε προσεκτικοί με τα γάντια

Τα γάντια βοηθούν στην προστασία των χεριών σας από την πολύ βρωμιά, αλλά μπορούν επίσης να δημιουργήσουν μια ψευδή αίσθηση ασφάλειας. Μπορούν να καθαριστούν και να απολυμανθούν ενώ τα φοράτε, αλλά πρέπει να απορριφθούν μόλις αφαιρεθούν.

9 Εξετάστε τα εργαλεία καθαρίσματος

Οι πετσέτες από πανί μπορεί να φιλοξενούν ανεπιθύμητα μικρόβια που μπορούν εύκολα να μεταφερθούν στα τρόφιμα, είτε απευθείας, είτε μέσω των χεριών. Οι πετσέτες σεφ ή κουζίνας δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται για το στέγνωμα καθαρών χεριών. Αντ' αυτού, χρησιμοποιήστε χαρτοπετσέτες.

10 Επικοινωνείτε τις προσπάθειές σας

Διαβεβαιώστε τους επισκέπτες σας με διαφάνεια και επικοινωνώντας τα μέτρα που λαμβάνετε για να διατηρήσετε το εστιατόριο καθαρό και ασφαλές.

Επισκεφθείτε το Tork Clean Care για περισσότερες συμβουλές και εργαλεία υγιεινής:

[tork.gr/
TorkCleanCare
Foodservice](http://tork.gr/TorkCleanCareFoodservice)