

Annostelijoiden sijoittelusuositukset

Tehosta hygieniaa sijoittamalla annostelijat mahdollisimman hyvin. Tässä on joitakin opastavia periaatteita ravintolallesi.



1 Sisäänkäynnit

Anna henkilöstölle ja asiakkaille mahdollisuus huolehtia hyvästä käsihygieniasta sijoittamalla ravintolan sisäänkäynnin yhteyteen telineitä käsihygienian hoitoa varten. Laita näkyville julisteita, joissa kerrotaan oikeanlaisesta käsihygieniasta ja fyysisestä etäisyydestä.



2 Keittiö

Varmista, että käsienvesualtaiden annostelijat ovat täynnä saippuaa ja paperipyyhkeitä ja että yksittäisissä työpisteissä on helposti käytettävissä pienempiä hygieniatuoteannostelijoita. Ilman kosketusta toimivat annostelijat voivat vähentää kontaminaatiota ja mikrobin leviämistä.



3 Keittiön uloskäynti

Pidä keittiön oven vieressä puhdistusvälineitä ja annostelija, joka on täytetty valkoisilla kertakäyttöpyyhkeillä. Näin kannustat pyyhkimään säännöllisesti palvelutiskiä, jolta asiakkaat saattavat noutaa tilauksia. Sijoita lisäksi käsien desinfiointiaineen annostelijoita kaikkien ovien viereen ja takatilojen huoneisiin.



4 Palvelutiski

Sijoita käsien desinfiointiaineen annostelijoita palvelutiskin lähelle käsien desinfioinnin edistämiseksi asiakasnoutojen välillä, etenkin käsiteltäessä rahaa, jonka tiedetään levittävän mikrobeja. Anna asiakkaiden käyttöön yksi kerrallaan -lautasliina-annostelijoita, jolloin asiakkaat koskevat vain ottamaansa lautasliinaa.



5 Saniteettitilat

Varmista, että tiloissa on riittävästi saippuaa, pyyhkeiden, käsipyyhkeiden ja käsien desinfiointiaineen annostelijoita



6 Roskakorit

Sijoita kannellisia roskakoreja kaikkien annostelijoiden lähelle paperipyyhjetteen ja ristikontaminaation välttämiseksi. Sijoita roskakoreja myös ovien viereen, jolloin paperipyyhkeitä voi käyttää oven avaamiseen ja heittää sitten pois kontaminaation vähentämiseksi.