

10 nasvetov za spodbujanje dobre higijene v restavracijah

Postopki rednega čiščenja so pomembnejši kot kadar koli doslej. Spodaj boste našli 10 namigov, ki vam bodo pomagali spodbujati dobro higieno v restavracijah n ustvarjati varne izkušnje tako za zaposlene kot za goste.

1 Najprej voda in milo

Če so vaše roke vidno umazane, sta voda in milo edina izbira. Osnovna metoda higijene rok mora biti vedno umivanje z milom in vodo, nato sušenje s čisto papirnato brisačo.

2 Bodite nežni do kože

Vaša koža je obramba pred bakterijami in ob pogostem umivanju rok tvegate, da ta zaščitni sloj poškodujete. Izberite milo, ki je tako učinkovito kot nežno.

3 Voda naj bo prijetna

Temperatura vode nima bistvenega pomena pri odstranjevanju mikrobov.

4 Sušenje je del umivanja rok

Ko si roke osušite s papirnatimi brisačami, odstranite tako odmrle kožne celice kot tudi bakterije in viruse, ki jih z milom morebiti niste odstranili. Vlažne roke hitreje poberejo in prenašajo bakterije. Izogibajte se sušilnikom za roke, saj povečujejo število kapljic v zraku, kar poveča tveganje širjenja bakterij v prostoru.

5 Razkužilo ni primerno za umivanje

Razkužila za roke uporabljajte, ko so roke čiste in suhe. Razkužila uničijo viruse in bakterije na rokah, vendar lahko umazanija ovira njihovo učinkovitost.

6 Razkužilo naj bo dostopno

Člani strežnega osebja so pogosto v stiku z jedilnimi listi, denarjem, kreditnimi karticami in drugimi predmeti, ki se jih pogosto dotikamo, obenem pa nimajo preprostega dostopa do umivalnic za roke. A ker si ne umažejo rok, je razkužilo za roke odlična možnost za zagotavljanje higijene. Razkužila imejte nameščena, kjer bodo preprosto dostopna članom osebja, da bodo lahko nemoteno opravljali svoje delo in hkrati ohranjali higieno.

7 Uporabljajte učinkovita razkužila

Alkohol je skoraj vedno najhitreje delujoča sestavina, ki uniči večino vrst mikrobov. Prepričajte se, da uporabljate razkužilo za roke, ki vsebuje najmanj 60–70 % alkohola.

8 Bodite preudarni glede rokavic

Rokavice vam pomagajo zaščititi roke pred umazanijo, vendar pa vam lahko dajo tudi lažen občutek varnosti. Med nošenjem jih lahko očistite in razkužite, ko jih snamete, pa jih morate zavreči.

9 Preglejte čistilna orodja

V brisačah se lahko naselijo neželeni mikrobi, ki se neposredno ali prek rok zlahka prenesejo na hrano. Krpe ali kuhinjske brisače niso namenjene sušenju čistih rok; namesto tega uporabite papirnate brisače.

10 Sporočajte o vaših prizadevanjih

Pomirite svoje goste s preglednostjo in poročanjem o ukrepih, ki jih izvajate za ohranjanje čistoče in varnosti v vaši restavraciji.

Obiščite Tork Clean Core za več nasvetov glede higijene ter orodij:

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