


# HANDLEIDING BESTE PRAKTIJKEN HANDHYGIËNE, REINIGING, AFVALBEHEER EN VEILIGHEID IN FOODSERVICE-INSTELLINGEN



De essentiële handleiding voor alle foodservice-instellingen die de beste praktijken op het gebied van reiniging, hygiëne, veiligheid en afvalbeheer willen implementeren.



Het is moeilijk uzelf een andere situatie voorstellen waarin hygiëne belangrijker is dan wanneer wij eten. Voor 2020 werden restaurants en eethuisjes al zeer nauwlettend geïnspecteerd. Klanten zullen terugkeren met hogere verwachtingen aangaande properheid en hygiëne en verwachten dat restaurants en eetgelegenheden brandschoon zijn.

## TIPS

**HANDHYGIËNE** – Frequent effective handwashing and the use of hand rubs helps prevent the spread of germs and infections.

**REINIGING** – Regularly cleaning surfaces keeps them free of microbes and prevents the spread of germs.

**AFVALBEHEER** – Isolating contaminated waste limits the cross-contamination potential.

**VEILIGHEID** – Keeping a safe distance from one another keeps staff and customers safe.

# BESTE PRAKTIJK

## IMPLEMENTATIE VAN EFFECTIEVE PROCEDURES IN IEDERE FOODSERVICE-INSTELLING

Instellingen zoals de Wereldgezondheidsorganisatie (WGO) en de Internationale Arbeidsorganisatie (IAO) verstrekken richtlijnen om instellingen te helpen bij de uitrusting voor en voorbereiding op een terugkeer naar de normale activiteiten. Deze richtlijnen betreffen vier belangrijke gebieden:



### HANDHYGIËNE

In foodservice-instellingen is interactie op korte afstand tussen personeel en klanten onvermijdelijk. Alle instellingen moeten de nieuwste richtlijnen in hun procedures verwerken:

- Mededelingenbordjes in toiletten, keukens, opslagruimten en ook in de eetzaal moeten worden bijgewerkt met het oog op het bewustzijn omtrent goede praktijken inzake handreiniging. <sup>1</sup>
- Voorzie toiletten van papieren handdoekjes, die genieten de voorkeur boven handdrogers met warme lucht. <sup>2</sup>
- **Plaats voorraden handreinigingsmiddel** in alle ruimten voor medewerkers en klanten, niet alleen in toiletten. <sup>2</sup>



### REINIGING

Schone oppervlakken zijn niet alleen cruciaal voor de hygiëne in de keuken, maar in ieder ander gebied van de instelling en de meest recente richtlijnen dienen overal te worden meegedeeld en toegepast:

- Evalueer en **verbeter de reinigingsprotocollen met nadruk op contactpunten** (tafels, deuren, toonbanken) en uitwisselingspunten (geld, menu's, rekeningen). <sup>2</sup>
- Ventileer voorafgaande aan heropening de instelling enige tijd, open ramen en deuren om de locatie te beluchten. <sup>2</sup>



### AFVALBEHEER

Goed afvalbeheer is altijd essentieel geweest voor het beperken van problemen met ongedierte, maar nu moeten afvalprocedures worden bijgewerkt op grond van de volgende overwegingen na de pandemie:

- Verwijder afvalcontainers met een open deksel en vervang deze door containers met een gesloten deksel. <sup>4</sup>
- Indien de hoeveelheid afval die nog moet worden opgehaald groeit, moeten maatregelen worden getroffen voor het reinigen van de afvalbakken na lediging. <sup>4</sup>
- **Zorg voor voldoende handreinigingsstations** die gemakkelijk te bereiken zijn voor medewerkers die met afval omgaan. <sup>2</sup>



### VEILIGHEID

Hoewel de nadruk van veel foodservice-instellingen ligt op het delen van een maaltijd, dient men rekening te blijven houden met de regel van 1,5 m afstand bij alle interacties.

- Waar mogelijk moet een rij op straat worden gevormd. Anders dient u hekken te gebruiken om het klantenverkeer te leiden of er dient een eenrichtingsverkeersysteem te worden ingesteld. <sup>2</sup>
- Waar de afstand van 1,5 m niet kan worden gerealiseerd, moet u schermen gebruiken om het contact van persoon tot persoon tot een minimum te beperken. <sup>2</sup>
- Pas de regelingen voor toonbank en keuken aan om het naast elkaar werken of het werken met de rug naar een ander gericht te maximaliseren. <sup>2</sup>

## TIP

Duidelijke communicatie over de procedures voor handhygiëne, reiniging, veiligheid en afvalbeheer voor medewerkers en klanten draagt bij aan aanvaarding en ondersteunt duurzame veranderingen in gedrag, zo blijft iedereen veilig.

# ONZE OPLOSSING

## DE BESTE PRAKTIJK MET DE JUISTE PRODUCTEN

**ESSENTIEEL VOOR  
DE WERKPLEK**

Het assortiment Essentiële producten voor de werkplek van Rubbermaid Commercial Products bestaat uit producten die helpen bij het implementeren van strengere eisen aan hygiëne zonder dat dit op uw budget drukt.

### HANDHYGIËNE

Ons assortiment omvat aan de muur bevestigde dispensers en vrijstaande **handreinigungsstations die overal in de instelling kunnen worden gebruikt**. Het risico van kruisbesmetting wordt beperkt met handmatig bediende eenheden door geïntegreerde antimicrobiële contactpunten. Met automatische dispensers wordt contact met de gebruiker volledig geëlimineerd.

Handreinigungsstations worden aangevuld met afgesloten grote navuleenheden die zeep of handgel bevatten, waarmee flexibele handreiniging voor gebruikers wordt gerealiseerd.



### REINIGING

Doekjes en dweilkussentjes van HYGENT™ zijn **ideaal voor het reinigen van oppervlakken, zelfs als er beperkingen gelden voor reinigingsmiddelen**. Ze zijn gemaakt van microvezels en verwijderen 99,9% van microben, of ze nu worden gebruikt met een actief desinfecterend middel geschikt voor SARS-COV-2 of met een neutrale oplossing. Het gebruik van verschillend gekleurde producten beperkt het risico van kruisbesmetting tot een minimum tijdens het schoonmaken. Weggooidoekjes en -dweilen zijn ook verkrijgbaar om het risico van kruisbesmetting te minimaliseren.



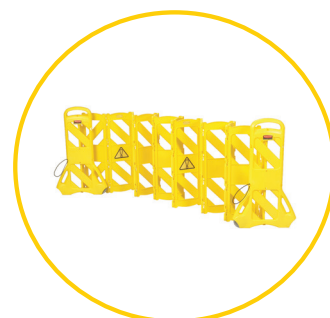
### AFVALBEHEER

Ons assortiment van afvalbeheerproducten draagt bij aan veiligheid door **de isolatie van besmet afval** in een systeem met een gesloten deksel. De isolatie van weggegooid materiaal afkomstig uit de open lucht voorkomt dat ziektekiemen zich kunnen verspreiden. **De transmissie van ziektekiemen wordt nog verder beperkt** via de pedaalbediening in plaats van handbediening. Dankzij de gladde oppervlakken en het robuuste structurele ontwerp van iedere eenheid zijn onze producten gemakkelijk schoon te maken na gebruik, daarmee wordt de dreiging van achtergebleven virussen opgeheven.



### VEILIGHEID

Onze veiligheidshelken zijn van duurzaam materiaal en bestand tegen constant gebruik in gebieden met druk verkeer. Ze zijn licht en daardoor is het gemakkelijk om ze in te zetten en weer op te bergen. Als ze eenmaal op hun plaats staan, zijn deze eenheden **zeer geschikt in het realiseren van de vereisten voor afstand tussen personen bij toonbanken, ramen en andere interactiepunten**. Hun aanwezigheid in een ruimte helpt ook bij het regelen van verkeersstromen in open ruimten en markeert geïmproviseerde eenrichtingsverkeerssystemen.



Neem voor meer informatie contact op met ons op [RCPenquiries@newellco.com](mailto:RCPenquiries@newellco.com)



AFVALBEHEER



REINIGING



VEILIGHEID



MATERIAAL-  
BEHANDELING



HANDHYGIËNE



FOOD-  
SERVICE



[www.rubbermaid.eu](http://www.rubbermaid.eu)