

HANDLEIDING BESTE PRAKTIJEN HANDHYGIËNE, REINIGING, AFVALBEHEER EN VEILIGHEID IN HORECAGELEGENHEDEN



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

Horecagelegenheden over de beide wereld beroemen zich er op dat ze hun gasten een goede ervaring bezorgen vanaf het moment dat ze arriveren. Dat zal blijken uit het feit dat gasten terugkeren naar deze etablissementen, maar met een groter bewustzijn van het risico van overdracht van ziektekiemen en daaraan gekoppeld de noodzaak van hygiëne en properheid.



TIPS

HANDHYGIËNE – Regelmatig en effectief de handen wassen en het gebruik van handgels helpt de verspreiding van ziektekiemen en infecties te voorkomen.

REINIGING – Als u oppervlakken regelmatig schoonmaakt, dan houdt u deze vrij van microben en voorkomt u verspreiding van ziektekiemen.

AFVALBEHEER – Door besmet afval te isoleren beperkt u het risico van kruisbesmetting.

VEILIGHEID – Wanneer u zorgt voor een veilige afstand tussen personen, blijven medewerkers en gasten veilig.

BESTE PRAKTIJKEN

IMPLEMENTATIE VAN EFFECTIEVE PROCEDURES IN IEDERE HORECAGELEGENHEID

Instellingen zoals de Wereldgezondheidsorganisatie (WGO) en de nationale overheid 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

Vanaf het moment dat een gast binnenkomt, moet horecapersoneel ervoor zorgen dat de handen van de gast schoon en veilig blijven. Belangrijke richtlijnen zijn onder meer:

- Het evalueren van de voorzieningen in toiletten voor het publiek en het personeel. Het bijwerken van de mededelingenbordjes over handhygiëne overeenkomstig de meest recente inzichten. ¹
- Aanpassing van de schoonmaakschema's voor het opnemen van **extra handhygiënevoorzieningen in ruimten**. ²
- Aan ieder gebied binnen een instelling (keukens, bars, receptie, wasserij, fitnessruimte, wellnessruimte etc.) moet een eigen voorraad handreinigingsmiddelen voor personeel en gasten worden toegewezen. ²



REINIGING

In horecagelegenheden vindt men enkele van de meest in het oog lopende reinigingsprocedures van alle sectoren. Vaak ziet men schoonmaakpersoneel tijdens de werkdag, maar hun rol zal veranderen als gevolg van de nieuwste richtlijnen:

- Voorafgaande aan de heropening van een etablissement dienen de vertrekken op iedere verdieping gedurende enige tijd te worden geventileerd door het openen van deuren en zo mogelijk ramen. ³
- Stel in ieder gebied contactpunten vast en **voer een verbeterd reinigingsbeleid in** om er zeker van te zijn dat deze punten te allen tijde schoon blijven. ²

AFVALBEHEER

Er dienen meerdere afvalstromen te worden gecreëerd in een horecagelegenheid en personeel dat verantwoordelijk is voor afvalbeheer mag afval geen bedreiging laten worden. Het beleid dient te worden bijgewerkt door opname van de volgende elementen:

- Het ophalen van afval in bakken met een gesloten deksel met het oog op het **isoleren van ziektekiemen en het voorkomen van besmetting**. ²
- Afvalcontainers moeten na lediging worden gereinigd om de bedreiging van achtergebleven virussen te elimineren. ²
- Niet voor het publiek zichtbare of toegankelijke ruimten dienen te beschikken over adequate voorzieningen voor de veilige insluiting van afval.
- Het gebruik van handreinigingsstations bij afvalverzamelingsfaciliteiten voor personeel dat omgaat met afval. ³

VEILIGHEID

In horecagelegenheden gaat het per definitie om het verwelkomen van gasten en de interactie met hen. De terugkeer van gasten is het moment waarop moet worden toegezien op naleving van de regel van 1,5 m afstand in plaats van het toezicht te laten verslappen.

- Toezien op naleving van de regel van 1,5 m afstand in een pand, waar gasten of personeel bijeenkomen. ⁴
- **Markeer vloeren om de afstand van 1,5 m aan te geven** op iedere plaats waar zich rijen vormen en ook in gebieden bij de receptie. ⁴
- Maak gebruik van hekken als deel van het meubilair in een gebied om de stroom gasten in goede banen te leiden. ⁴
- Installeer schotten en schermen indien persoonlijk contact onvermijdelijk is. ³



TIP

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

¹ https://www.who.int/gpsc/clean_hands_protection/en/

² <https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331638/WHO-2019-nCoV-Hotels-2020.1-eng.pdf>

³ <https://www.gov.uk/guidance/working-safely-during-coronavirus-covid-19/restaurants-offering-takeaway-or-delivery>

⁴ <https://www.gov.uk/guidance/working-safely-during-coronavirus-covid-19/shops-and-branches>

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 navullingen van een grote capaciteit die zeep of handgel bevatten, waarmee flexibele handreiniging voor gebruikers wordt gerealiseerd.



REINIGING

Doekjes en dweilen van HYGEN™ 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.



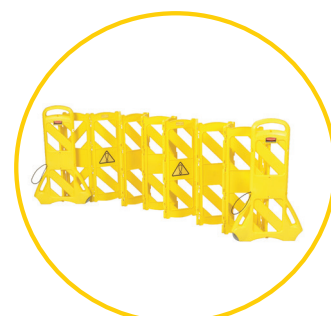
AFVALBEHEER

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 openlucht 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



AFVALBEHEER



REINIGING



VEILIGHEID



MATERIAAL-
BEHANDELING



HANDHYGIËNE



FOOD-
SERVICE



www.rubbermaid.eu