GUIDA ALLE BEST PRACTICE
IGIENE DELLE MANI, PULIZIA, TRATTAMENTO DEI RIFIUTI E SICUREZZA NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE

Rubbermaid® Commercial Products

SDS Master Distributor Italia

La guida essenziale per tutte le strutture di ristorazione che cercano di attuare le migliori pratiche di pulizia, igiene, sicurezza e trattamento dei rifiuti.



È difficile immaginare una situazione in cui l'igiene conti più che quando mangiamo.

Ora, i clienti hanno una maggiore consapevolezza della pulizia e dell'igiene e si aspettano che le strutture siano sicure sotto questo punto di vista.

CONSIGLI

IGIENE DELLE MANI - Lavare le mani in modo frequente ed efficace e utilizzare appositi igienizzanti contribuisce a prevenire la diffusione di germi e infezioni.
PULIZIA - Pulire regolarmente le superfici le mantiene libere da microbi e previene la diffusione di germi.
TRATTAMENTO DEI RIFIUTI - Isolare i rifiuti contaminati riduce il rischio di contaminazione crociata.
SICUREZZA - Mantenere una distanza sicura tra le persone tutela il personale e il pubblico.

BEST PRACTICE
PROCEDURE EFFICACI DA ATTUARE IN QUALSIASI STRUTTURA DI RISTORAZIONE

Istituzioni come il Centro per il controllo delle malattie (CCM) e l'Organizzazione mondiale della sanità (OMS) forniscono linee guida per aiutare le strutture ad attrezzarsi dal punto di vista igienico. Esse coprono quattro aree chiave:



IGIENE DELLE MANI

Il servizio di ristorazione richiede una stretta interazione tra il personale e i clienti. Tutte le strutture dovrebbero incorporare le ultime linee guida nelle loro procedure:

- Aggiornare la segnaletica nei bagni, nelle cucine, nei magazzini, ma anche all'entrata della struttura per far conoscere le buone pratiche di lavaggio delle mani.
- Attrezzare i bagni con salviette di carta monouso che sono preferibili alle macchine ad aria calda per l'asciugatura delle mani.
- Fornire disinfettante per le mani, non solo nei bagni, ma in tutte le aree del riservate al personale e ai clienti.



PULIZIA

Se le superfici pulite sono una parte fondamentale dell'igiene della cucina, questo approccio alla pulizia deve ora diffondersi in ogni area, seguendo le indicazioni più recenti:

- Rivedere e migliorare le politiche di pulizia con particolare attenzione ai punti di contatto comuni (tavoli, porte, contatori) e agli oggetti condivisi (soldi, menu, oggetti per il pagamento).
- Ventilare periodicamente gli ambienti aprendo finestre e porte per arieggiare l'ambiente.



TRATTAMENTO DEI RIFIUTI

Un corretto trattamento dei rifiuti è sempre stato essenziale per ridurre al minimo l'eventuale formazione di parassiti. E' quindi fondamentale:

- Rimuovere dalla struttura tutti i contenitori aperti e sostituirli con contenitori muniti di coperchio.
- Nel caso in cui i rifiuti siano accumulati nel retro della struttura, dovrebbero esserci disposizioni per la pulizia dei cassonetti tra un uso e l'altro.
- Distribuire più postazioni per l'igiene delle mani nelle vicinanze per il personale che gestisce i rifiuti.



SICUREZZA

Tutti vogliono sentirsi al sicuro quando entrano in una ristorante. È responsabilità della struttura fornire segnali chiari su qualsiasi rischio o pericolo in cui le persone potrebbero incorrere. Per questo motivo è fondamentale:

- Utilizzare barriere e/o cavalletti di segnalazione come strumento di protezione per il personale e per gli ospiti.
- Nel mondo della cucina ci sono moltissimi dispositivi di protezione individuale, che proteggono i professionisti della ristorazione da possibili rischi. E' necessario attrezzare la propriva attività con quelli idonei.

CONSIGLIO

Comunicare in modo chiaro al personale e ai clienti le proprie procedure di igiene delle mani, pulizia, sicurezza e trattamento dei rifiuti favorisce la loro attuazione e stimola cambiamenti duraturi nel comportamento, contribuendo alla sicurezza di tutti.

Rubbermaid® Commercial Products

SDS Master Distributor Italia

BEST PRACTICE

RENDERLE POSSIBILI GRAZIE AI PRODOTTI GIUSTI

SOLUZIONI ESSENZIALI PER IL POSTO DI LAVORO

La gamma di Prodotti essenziali per la ristorazione di Rubbermaid Products contiene una varietà di prodotti che possono aiutare a implementare maggiori standard di igiene, senza gravare troppo sui costi.

IGIENE DELLE MANI



La gamma Rubbermaid comprende dispenser con montaggio a muro e postazioni indipendenti per l'igiene delle mani dispiegabili in tutta la struttura. I rischi di contaminazione crociata sono ridotti nei dispenser a sistema manuale grazie ai punti di contatto antimicrobici integrati. Con i dispenser a sistema touch-free, il contatto viene completamente eliminato.

Le postazioni per l'igiene delle mani sono integrate da ricariche sigillate ad ampia capienza contenenti sapone o prodotti disinfettanti per le mani che le rendono una soluzione flessibile per gli utenti.

PULIZIA



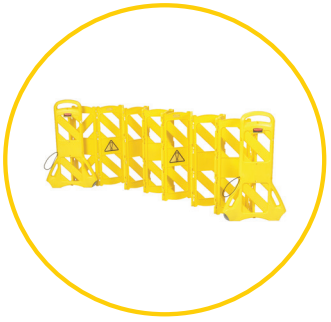
I panni e i mop HYGEN™ sono ideali per la pulizia delle superfici, anche in presenza di restrizioni sui prodotti per la pulizia. Il loro sistema in microfibra rimuove il 99,9% dei microbi, sia che vengano utilizzati con un disinfettante attivo o con una soluzione neutra. Le striscette di codifica colorate aiutano a ridurre il rischio di contaminazione incrociata durante il ciclo di pulizia. Anche i panni e mop monouso aiutano a ridurre al minimo il rischio di contaminazione crociata.

TRATTAMENTO DEI RIFIUTI



La gamma di prodotti per il trattamento dei rifiuti Rubbermaid garantisce la sicurezza isolando i rifiuti contaminati all'interno di un sistema a coperchio chiuso. L'isolamento dei materiali smaltiti dal contatto con l'ambiente esterno impedisce la diffusione di germi. La trasmissione dei germi è ulteriormente ridotta grazie al funzionamento a pedale, piuttosto che a mano. Le superfici lisce di ogni contenitore e il robusto design strutturale li rendono facili da pulire tra un utilizzo e e l'altro, eliminando le minacce virali persistenti.

SICUREZZA



La gamma di barriere di sicurezza Rubbermaid sono progettate in modo duraturo per resistere all'uso costante in aree ad alto traffico e sono leggere, il che le rende facili da installare e da riporre. Una volta in posizione, sono in grado di far rispettare le indicazioni a tutela del lavoratore e del cliente. La loro presenza può anche aiutare a gestire il movimento negli spazi aperti e a mettere in evidenza i sistemi improvvisati a senso unico.

TRATTAMENTO DEI RIFIUTI | PULIZIA | SICUREZZA | TRASPORTO DI MATERIALI | IGIENE DELLE MANI | ATTEZZATURE PER IL SERVIZIO DEGLI ALIMENTI

www.grupposds.it

Rubbermaid Commercial Products

SDS Master Distributor Italia