



Schoon
Hygiënisch
Duurzaam



Hygiëne in restaurants, cafés en bars

**Zonder goede
reiniging heeft
desinfectie
geen zin.**

Met de uitbraak van het coronavirus is, naast het houden van afstand tot elkaar, het belangrijk een goede persoonlijke en omgevingshygiëne te hebben om de verspreiding van het coronavirus tegen te gaan.

Hygiëne is de praktijk van het onderhouden en bevorderen van een goede gezondheid door reinigen en desinfecteren, om zo de keten van infectie te doorbreken

Een goede hygiëne vereist naast het regelmatig wassen van handen, het in kaart brengen van de kritische contactpunten, om deze vervolgens te reinigen en wanneer nodig, te desinfecteren. Overleg dit met uw schoonmaakorganisatie.



Schoon
Hygiënisch
Duurzaam



Personeel

Hoe het SARS-CoV-2 virus zich verspreidt tussen mensen



Overdracht van persoon op persoon



Via kleine druppeltjes

Kleine druppeltjes die ontstaan als besmette personen hoesten, niezen of praten



Aanraking

Van besmette voorwerpen of oppervlakken

Algemeen

- Blijf bij lichte verkoudheidsklachten thuis
- Nies in je elleboogplooï of papieren zakdoeken. Gooi zakdoeken meteen weg en pas handhygiëne toe.
- Houd afstand indien mogelijk.
- Bij gebruik niet-medische mondmaskers, was deze na gebruik bij minimaal 60 graden. Vervang deze maskers na maximaal 4 uur of als deze zichtbaar vuil of vochtig zijn.
- Vervang het linnen na iedere gast. Was deze dagelijks op minimaal 60 graden.

Handhygiëne

Pas handhygiëne* toe in de volgende situaties:

- Hands zijn zichtbaar vuil;
- Net de wc gebruikt;
- Voordat je eten gaat bereiden;
- Nadat je een dagelijkse taak (bijvoorbeeld vuilnisbak leegmaken) hebt gedaan;
- Nadat je met contant geld hebt gewerkt;
- Voor het betreden van de keuken.

*Handen wassen en wanneer nodig, ook desinfecteren. Volg altijd ook de relevante hygiëncodes voor het veilig bereiden van eten en drinken. Zie volgende pagina's voor instructies voor handen wassen en desinfecteren.

Met dank aan Diversey voor het beschikbaar stellen van het grafisch materiaal.



Schoon
Hygiënisch
Duurzaam



Handenwassen essentieel voor een goede hygiëne – Zo doe je dat!



1. Maak handen vochtig



2. Gebruik voldoende handzeep



3. Wrijf handpalmen tegen elkaar



4. Vingers in elkaar en was handrug en tussen de vingers voor beide handen



5. Was tussen de vingers met handpalmen naar elkaar



6. Haak vingers in elkaar en beweeg handen in een cirkel



7. Was linker- en rechterduim met een roterende beweging



8. Was vingertoppen van beide handen door deze te roteren in de handpalm



9. Spoel handen af met water



10. Droog handen (ook tussen vingers) grondig af en sluit kraan met papieren handdoek



11. Lekker bezig! Jezelf en anderen zijn nu beschermd!



Liever een video?
Scan deze QR-code!



Schoon
Hygiënisch
Duurzaam



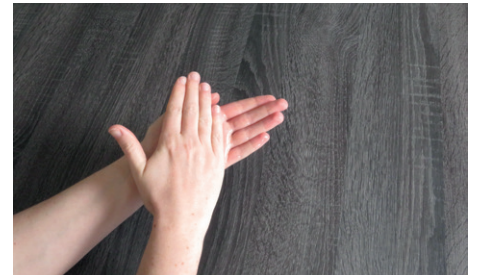
Handdesinfectie – Zo doe je dat



1. Zorg dat de handen zichtbaar schoon zijn.



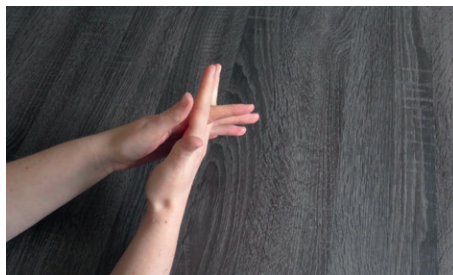
2. Breng voldoende handdesinfectiemiddel aan om de handen en polsen minimaal 30 seconden* vochtig te houden.



3. Wrijf handpalmen tegen elkaar.



4. Vingers in elkaar en wrijf handrug en tussen de vingers voor beide handen.



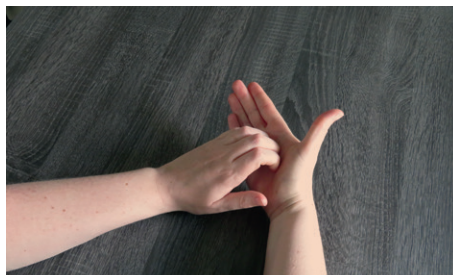
5. Wrijf tussen de vingers met handpalmen naar elkaar.



6. Haak vingers in elkaar en beweeg handen in een cirkel.



7. Wrijf linker- en rechterduim met een roterende beweging.



8. Wrijf vingertoppen van beide handen door deze te roteren in de handpalm.



9. Laat handen aan de lucht drogen. Geen handdoek gebruiken of afspoelen!





Schoon
Hygiënisch
Duurzaam



Tien stappen voor reiniging en desinfectie van oppervlakken

Stap 1

Identificeer de oppervlakken waarbij sprake is van regelmatig handcontact. Overleg dit met uw schoonmaakorganisatie en wanneer reiniging en wanneer desinfectie nodig is.

Stap 2

Kies een reinigingsmiddel op basis van het soort vervuiling en materiaalcompatibiliteit.

Stap 3

Indien desinfectie nodig is, kies een geschikt en toegelaten desinfectiemiddel. Gebruik hierbij desinfectiemiddelen met een virusclaim, deze zijn allemaal geschikt tegen het coronavirus.

Stap 4

Verwijder zichtbaar (grof) vuil van het te reinigen oppervlak. Breng het reinigingsmiddel aan. Indien het reinigingsmiddel verdund moet worden, doe dit volgens de gebruiksaanwijzing.

Stap 5

Reinig de geïdentificeerde oppervlakken.

Stap 6

Spoel met schoon water of neem de gereinigde oppervlakken af. Zorg dat deze droog zijn na reiniging.

Stap 7

Indien desinfectie nodig is, lees en volg het etiket van het desinfectiemiddel.

Stap 8

Breng het desinfectiemiddel aan. Indien het desinfectiemiddel verdund moet worden, doe dit volgens de gebruiksaanwijzing op het etiket.

Stap 9

Laat het desinfectiemiddel inwerken volgens de gebruiksaanwijzing op het etiket.

Stap 10

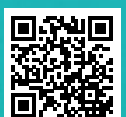
Zorg dat de gedesinfecteerde oppervlakken droog zijn na desinfectie. Spoel of neem de gedesinfecteerde oppervlakken af als dit vermeld wordt op het etiket.

Tips voor reinigen en desinfecteren

- Maak regelmatig schoon en gebruik hierbij een schoonmaakschema met aftekenlijst.
- Ventileer ruimtes regelmatig en maak natte oppervlakken direct droog.
- Houd oppervlakken droog en schoon.
- Identificeer de plaats en oorzaak van de vervuiling.
- Kies de juiste middelen en methodes om te reinigen en desinfecteren.
- Lees altijd het etiket en houd u aan de gebruiksinstructies.
- Gebruik de juiste persoonlijke beschermingsmiddelen, indien nodig, om veilig te reinigen en desinfecteren.
- Gebruik een afgestemd pakket reinigings- en/of desinfectiemiddelen. Overleg hierover met uw leverancier/schoonmaakorganisatie.
- Gebruik bij voorkeur schoonmaakmaterialen voor eenmalig gebruik.

Voor meer informatie:

Zie ook de NVZ-uitgave 'Verstandig gebruik van desinfectiemiddelen' voor uitgebreide informatie over het gebruik van desinfectiemiddelen. Scan de QR-code.





Schoon
Hygiënisch
Duurzaam

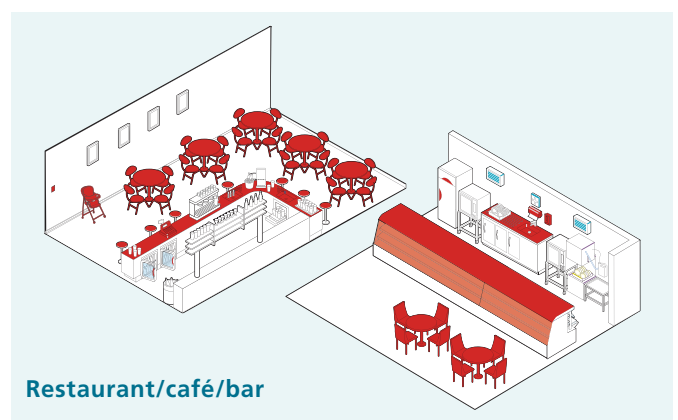
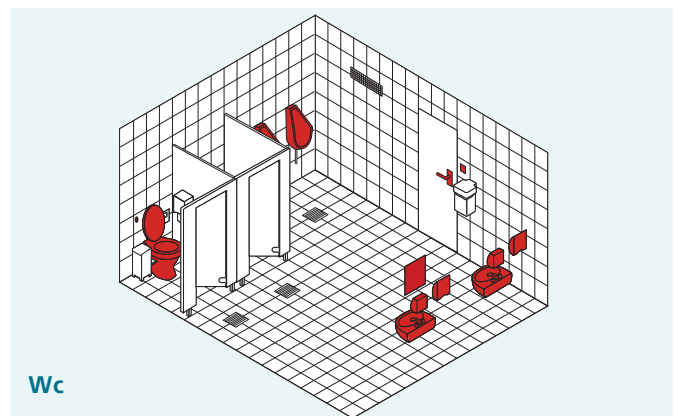
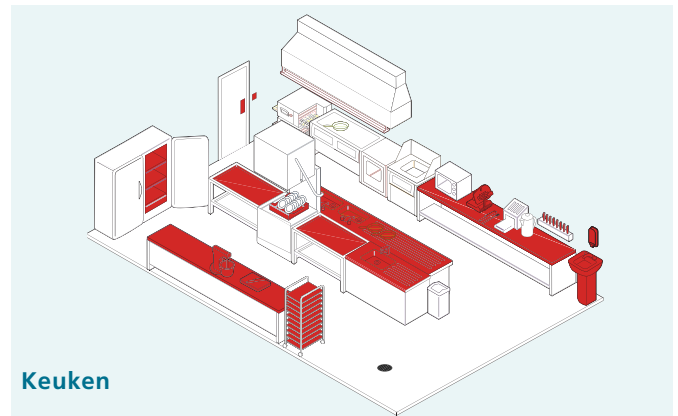


Hygiëne in restaurants, cafés en bars kritische contactpunten

Om gasten en personeel tegen infecties door het coronavirus of andere micro-organismen te beschermen, is het van belang om de kritische contactpunten hygiënisch te houden.

Deze kritische contactpunten kan je hygiënisch houden door goed te reinigen en waar nodig te desinfecteren.

Volg de relevante hygiënecodes die gelden voor restaurants/cafés/bars voor algemene voedselveiligheid.



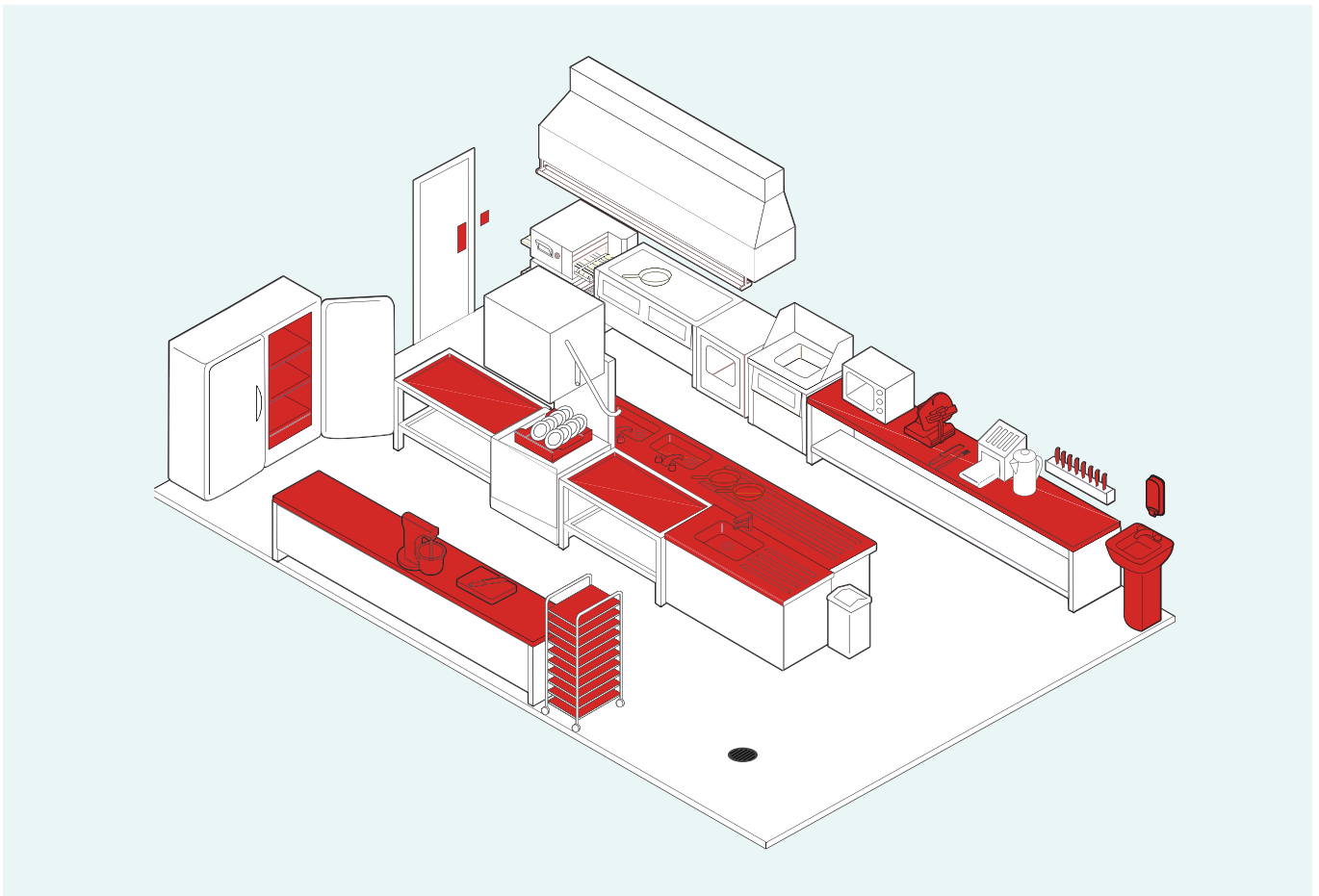
Met dank aan Diversey voor het beschikbaar stellen van het grafisch materiaal.



Schoon
Hygiënisch
Duurzaam



Kritische contactpunten keuken



Let in de keuken op
de volgende kritische
contactpunten



Deurklinken en handgrepen



Lichtknoppen en andere
schakelaars



Voedselcontactoppervlakken



Handcontactoppervlakken



Kranen / Spoelbakken



Keukengerie en bestek



Dispensers en houders van
papieren handdoeken

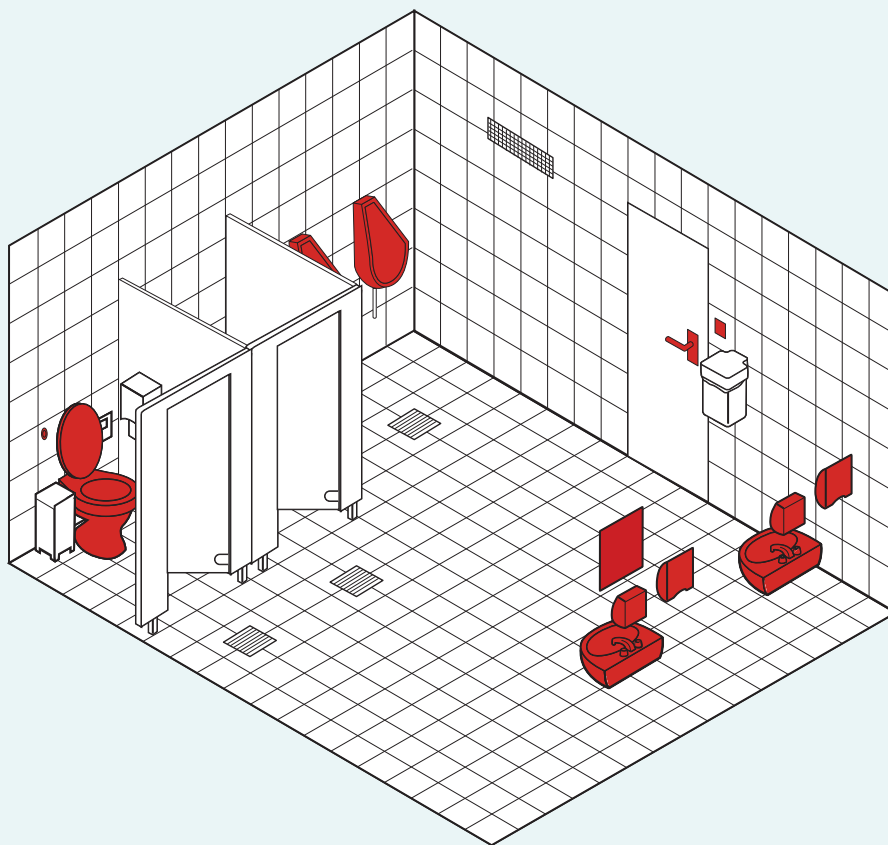
Met dank aan Diversey voor het beschikbaar
stellen van het grafisch materiaal.



Schoon
Hygiënisch
Duurzaam



Kritische contactpunten wc's



Let in wc's op
de volgende kritische
contactpunten.



Deurklinken en relingen



Lichtknoppen en andere
schakelaars



Doortreknop(pen) wc's,
kranen



Wc-brillen en spatwanden



Dispensers en houders van
papieren handdoeken en
wc-rollen

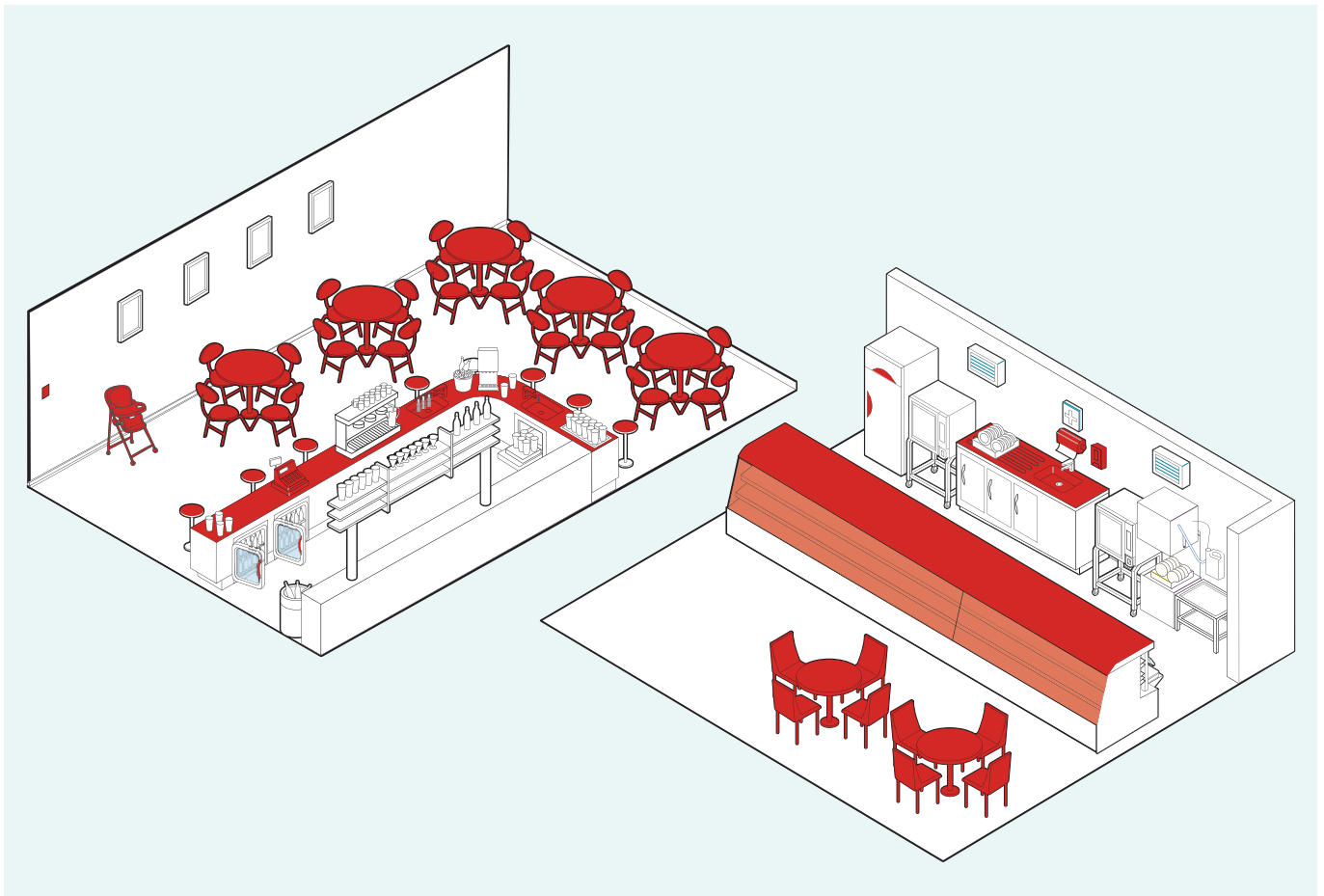
Met dank aan Diversey voor het beschikbaar
stellen van het grafisch materiaal.



Schoon
Hygiënisch
Duurzaam

OSB

Kritische contactpunten restaurant/café/bar



Let in het restaurant /café
en/of de bar op de volgende
kritische contactpunten



Deurklinken en handgrepen



Lichtknoppen en andere
schakelaars



Voedselcontactoppervlakken



Handcontactoppervlakken



Transparante schermen
(sneeze guards)



Betaalsysteem/Pinautomaat



Dispensers en houders van
papieren handdoeken



Oppervlakken van tafels/
stoelen/banken/(bar)krukken

Met dank aan Diversey voor het beschikbaar
stellen van het grafisch materiaal.



Reinigen en de Cirkel van Sinner

Cirkel van Sinner

De reiniging zelf is een afstemming van vier parameters, die beschreven worden in de Cirkel van Sinner/ TACT-parameters:

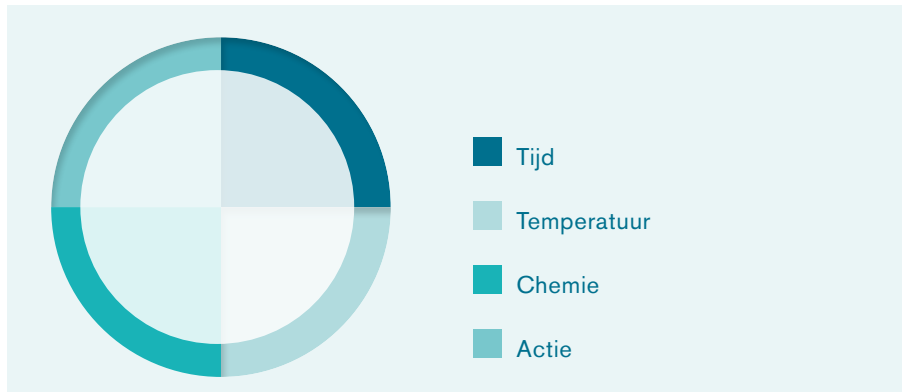
- **Temperatuur:** temperatuur van het reinigingsproces;
- **Actie:** mechanische kracht die gebruikt wordt bij het reinigen, hier valt ook het reinigen met hoge druk onder;
- **Chemie:** het gebruik van een reinigingsmiddel;
- **Tijd:** de tijd die gebruikt wordt voor het reinigingsproces.

Voorbeeld 1: Kalkaanslag

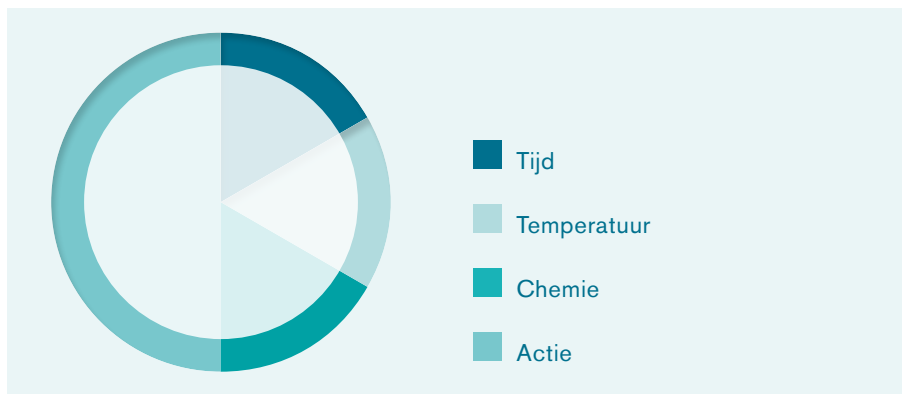
Er zit kalkaanslag op de kraan. Je kunt dan heel hard gaan boenen met een vochtig schuursponsje. De factor actie is groot; de factoren tijd, chemie en temperatuur zijn kleiner. (zie figuur 2).

Voorbeeld 2: Schuurmiddel

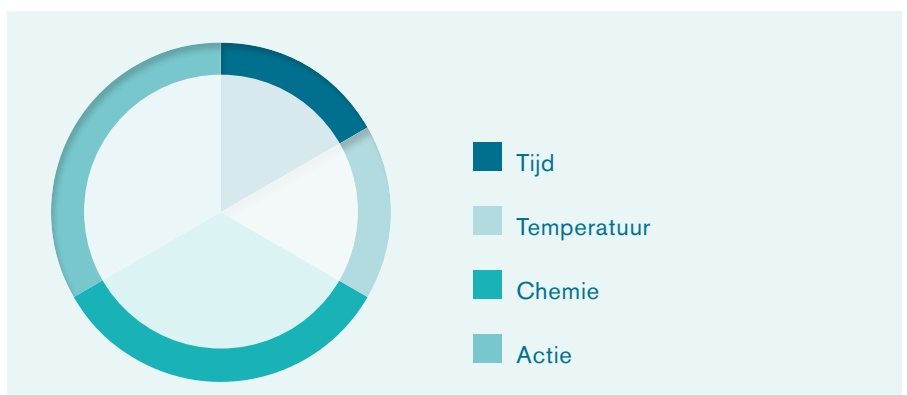
Als je een schuurmiddel op jouw schuursponsje doet, hoef je minder hard te boenen en ben je sneller klaar. De factor chemie wordt groter, de factoren actie en tijd kleiner. (zie figuur 3).



Figuur 1: Cirkel van Sinner, algemeen.



Figuur 2: Cirkel van Sinner, naderhand van voorbeeld 1.



Figuur 3: Cirkel van Sinner, naderhand van voorbeeld 2.

Voor meer informatie:

Zie ook de NVZ-uitgave 'Verstandig gebruik van desinfectiemiddelen' voor uitgebreide informatie over het gebruik van desinfectiemiddelen. Scan de QR-code.





Schoon
Hygiënisch
Duurzaam



Welke middelen voor een goede hygiëne

Welk reinigingsmiddel voor een effectieve reiniging?

De keuze voor een reinigingsmiddel hangt samen met het soort te verwijderen vuil en het oppervlak dat gereinigd moet worden. Op plekken waar veel organische vervuiling zoals vet, eiwitten en zetmeel (koolhydraten) vóórkomt, dient een alkalisch/basisch reinigingsmiddel gebruikt te worden. Denk hier bijvoorbeeld aan plekken die veel worden aangeraakt waardoor vet van handen achter kan blijven.

Als er juist veel anorganische vervuiling is zoals kalk en roest, dan dient een zuur reinigingsmiddel gebruikt te worden. Denk hier bijvoorbeeld aan natte ruimtes zoals de wc.

Overleg met de leverancier over een afgestemd pakket reinigings- en/of desinfectiemiddelen voor uw situatie.

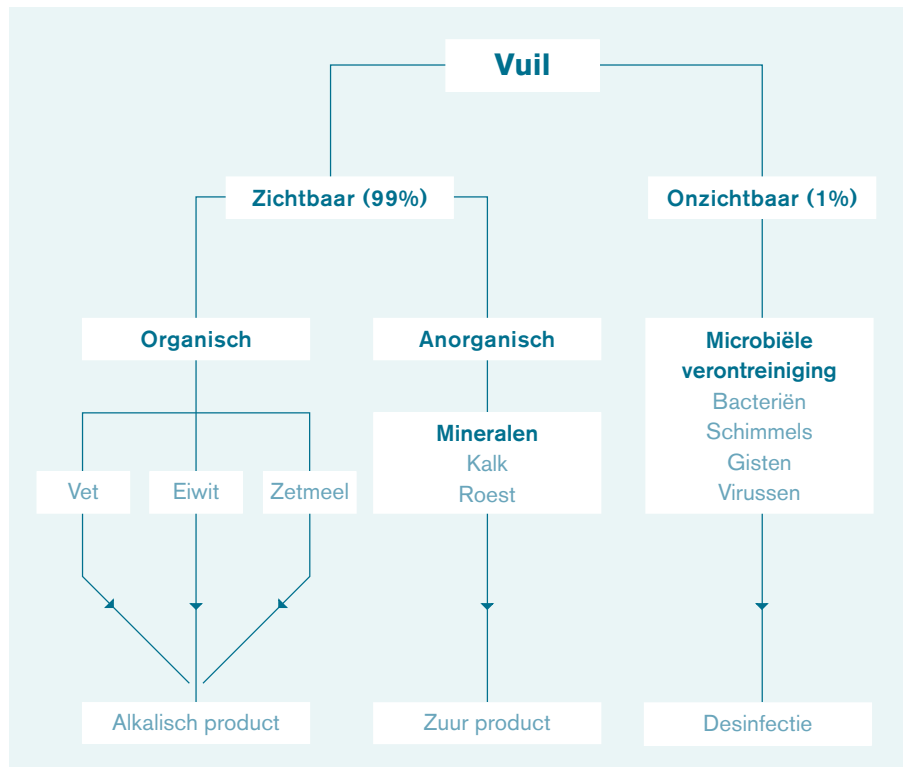
Schoonmaakmachines/-materialen

Voor het reinigen van grote oppervlakken wordt de inzet van schoonmaakmachines aangeraden.

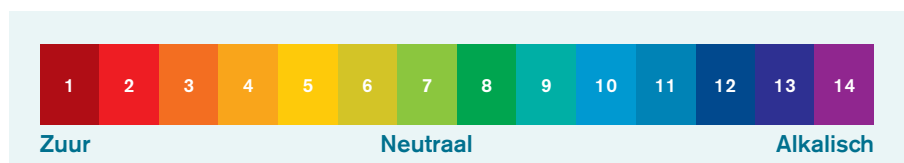
Was herbruikbare schoonmaakmaterialen op het juiste wasprogramma met minimaal 60 graden en draai de was volledig met de juiste dosering en geschikt wasmiddel.

Desinfectiemiddelen

Gebruik alleen toegelaten desinfectiemiddelen. Deze hebben een toelatingsnummer op het etiket (format 12345 N of NL-1234567-1234). Lees en volg de gebruiksinstructies op het etiket.



Figuur 4: schematisch overzicht keuze product bij verschillende soorten vervuiling.



Figuur 5: pH-balk. Een zuur reinigingsmiddel heeft een pH van 6 of lager en een alkalisch reinigingsmiddel een pH van 8 of hoger. Verschillende oppervlakken en vervuiling vragen om verschillende reinigingsmiddelen.

Voor meer informatie:

Zie ook de NVZ-uitgave 'Verstandig gebruik van desinfectiemiddelen' voor uitgebreide informatie over het gebruik van desinfectiemiddelen. Scan de QR-code.

