



Hygieneveiledet for restauranter

- En e-bok fra Servicegrossistene

Innhold

Et blankpolert førsteinntrykk (intro) s. 4

Kap. 1Gode kjøkkenvaner..... s. 6

En sunn bedrift

God mat hygiene

Matemballasje

Kap. 2Teknisk hygienehjelp s. 11

Kap. 3God renholdsøkonomi s. 14

Kap. 4Friske ansatte s. 19

Kap. 5Et felles ansvar s. 22

Dugnad mot smitte

Med tanke på miljøet

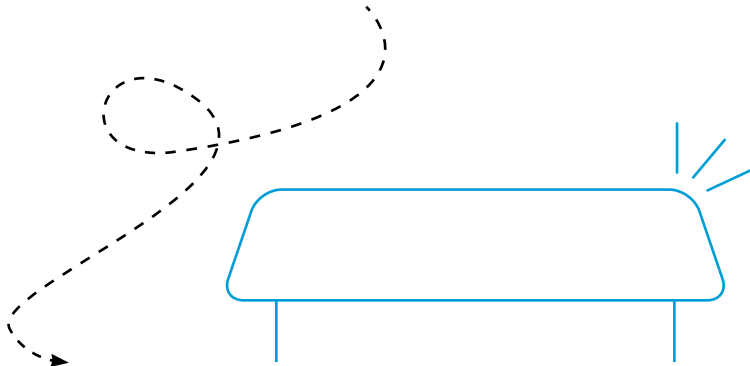


Hold deg oppdatert på myndighetenes anbefalinger. - En trygghet for bedriften, men også for gjester og ansatte.

Hva skal til for at gjesten skal føle seg trygg i restauranten din?

Det hviler det et ekstra stort ansvar på oss som driver med servering.

Kravene fra norske myndigheter er strenge, og kundemassen har også forandret seg gjennom årene. Skandinaviske kunder stiller skyhøye krav til mat, meny og hygiene, og dommen faller i det øyeblikket gjesten setter føttene over dørterskelen din.



Her får du en liten hjelp, til å hjelpe deg selv på veien mot en plettfri restaurant – og et godt rykte!





Et blankpolert førsteintrykk (intro)



- Gjør det til en vane å ta en runde utenfor restauranten før dere åpner for dagen. – Et rent fortau hever inntrykket!

Kapittel 1: Gode kjøkkenvaner



Å ha en fornuftig og effektiv hygieneplan som grundig følges opp av alle ansatte, er alfa og omega for å kunne opprettholde en ren og ryddig restaurantdrift.

En sunn bedrift

Du kjenner din bedrift best! Ta dere tid til å kartlegge kontaktflatene som kunder og ansatte berører ofte, og legg en god plan. Her er tips til hvilke områder som er smart å gi litt ekstra oppmerksomhet:

Restaurantbord: Vaskes grundig etter hver gjest. Gjenstander som står på bordene må rengjøres ofte. Aller helst: Færrest mulige gjenstander i oppdekningen.

Sanitære anlegg: Bør rengjøres jevnlig gjennom hele dagen. Hyppig sjekk og påfyll av papir- og såpedispensere.

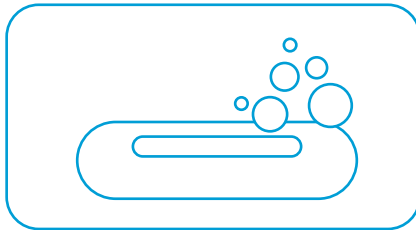
På kjøkkenet: Rengjør benker, skjærefjører og redskaper grundig og jevnlig. Vask alt gjestebestikk to ganger. Skyll alltid frukt og grønt grundig før tilberedning.

Nye toalettvaner?

Har du tenkt over at mannen i gata bruker tilgjengelige toaletter litt annerledes enn for kanskje 10-15 år siden? En mer urban livsstil endrer vanene våre:

Mange går kanskje rett fra jobb og ut for å ta seg en matbit. Toalettene dine blir sminkerom og omskiftingsgarderober, pauserom og telefonavlukker. - Verdt å ha i bakhodet?

Les mer [i denne artikkelen](#) fra Retailmagasinet.



Hver dag:

- God avfallshåndtering
- Vask av gulv
- Støvsuging av tepper og matter
- Flekkfjerning fra vegger, dører og glassflater

+ Månedlig kontroll/oppfølging av renholdet.

God mathygiene

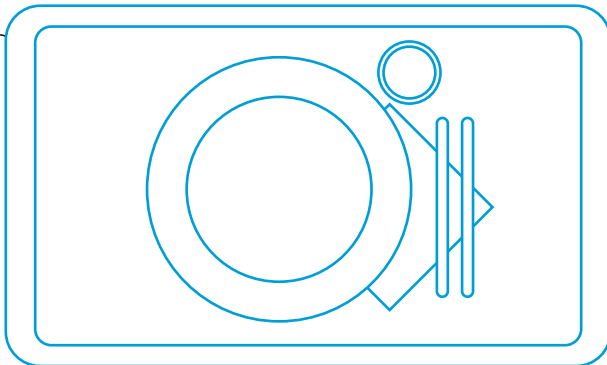
Pandemitid eller ikke; sykdom som oppstår på grunn av matforurensning er det ingen som ønsker å bidra til. Vær spesielt oppmerksom på buffetservering. Rådene fra Mattilsynet gjelder alltid når du skal servere mat til mange. Les mer på mattilsynet.no.

Matemballasje

God og fornuftig emballering gir god tillit til maten som serveres, spesielt i tider med høyt smittefokus. Likevel er en utstrakt bruk av plast fortsatt problematisk for miljøet. Kanskje dette er tiden for å ta noen gode, miljøvennlige valg for fremtiden? Hos din lokale storkjøkkengrossist er utvalget stort!

Tips til en trygg buffet

- Hold buffeten ren og ryddig til enhver tid.
- Unngå å gjøre for mye ut av anretningen. Gjør det enkelt og delikat med friske urter, frukt og grønnsaker. Fargesterk mat, som jordbær, druer og cherrytomater lever opp.
- Tenk enkle retter: For eksempel er ferdige grønnsaks- og salatblandinger hygieniske å håndtere og enkle å servere.
- Ikke fyll opp for mye om gangen, men følg godt med og fyll på buffeten ved behov.
- Be gjesten om å sprite eller vaske hendene før han/hun forsyner seg, og opplys om at serveringsbestikket kun skal brukes til retten det står plassert i.
- Bytt ut og vask serveringsbestikket ofte.



Kapittel 2: Teknisk hygienehjelp



Mange digitale løsninger kan være både tidsbesparende, fleksible og praktiske for deg og gjesten din.

Smittetrygge bestillinger

Under pandemien ble fysiske menyer nærmest sett på som smittebomber. Stadig flere restauranter investerer i store berøringsskjermer – som rengjøres ofte, og i nettbaserte menyer som gjesten kan bruke med sin egen smarttelefon. Kan nye løsninger gjøre matbestillingen tryggere?

Kontantløs betaling

Betalingsløsninger med kort eller mobil er praktisk og enkelt for kundene. Et godt hygienetiltak er det også. Kundene er blitt godt vant med nettbetaling, tæpping og Vipps. Hva kan bedriften din tilby?

Digitale menytafler

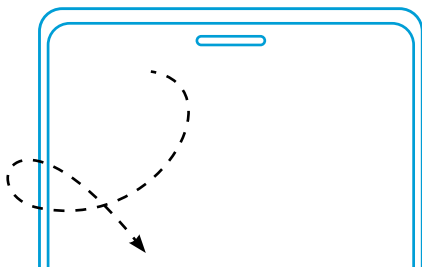
Smarte tavler som kan endre menyinnhold med få tastetrykk og informere mange gjester i restauranten samtidig. Det finnes mange flinke leverandører som kan hjelpe dere – og det er ikke nødvendigvis så dyrt!

Vis deg frem digitalt

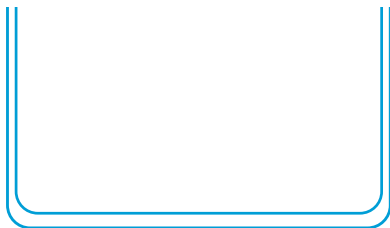
En aktiv bruk av sosiale medier fører deg nærmere gjestene. Informer om dagens rett og gode tilbud - uten fysisk kontakt.

Teknologiske toaletter?

Skal du virkelig investere for fremtiden, gjør interiørløsninger som berøringsfri kraner og dispensere et godt inntrykk på gjestene.



Trenger du hjelp med det tekniske?
– Ta kontakt med den lokale grossisten
din eller dem du har innkjøpsavtale med!



Kapittel 3: God renholdsøkonomi



Det er vel dette vi egentlig ønsker oss; gode hygienetiltak som ikke koster for mye, men som gjør jobben.

Myndighetenes minstekrav

Det grunnleggende renholdet trenger ikke være komplisert.

FHI skriver på nettsidene sine: «Benytt vanlige rengjøringsmidler i henhold til gjeldende rutiner.» – Og: «Det anbefales daglig rengjøring av lokaler hvor det er mange som ferdes. Ordinære rengjøringsmidler og -metoder kan benyttes.»

Videre skriver de: «Vær ekstra oppmerksom på hygiene rundt kjøkken/spiserom. Håndhygiene bør utføres før bruk av kjøkken/spiserom.»

Rengjøring i smitteperioder

FHI skriver: «Det er ikke grunnlag for å utføre rutinemessig desinfeksjon av flater, heller ikke kontaktpunkter. Desinfeksjonsmidler kan imidlertid benyttes som alternativ til vask ved ekstra rengjøring av kontaktpunkter.»

«Desinfeksjonsmidler vil ha redusert effekt på flater og kontaktpunkter med biologisk materiale (blod, kroppsvæsker, sekreter) og på overflater som er synlig skitne. Søl med biologisk materiale må derfor fjernes med tørkepapir eller klut før desinfeksjonsmiddel påføres.»

Konklusjon:

God, gammeldags såpe og vann er fortsatt det som tar best knekken på bakterier, virus og annet biologisk materiale. Vi som driver med servering bør sørge for rene bord mellom hver gjest, og legge til rette for en god håndhygiene for gjestene.

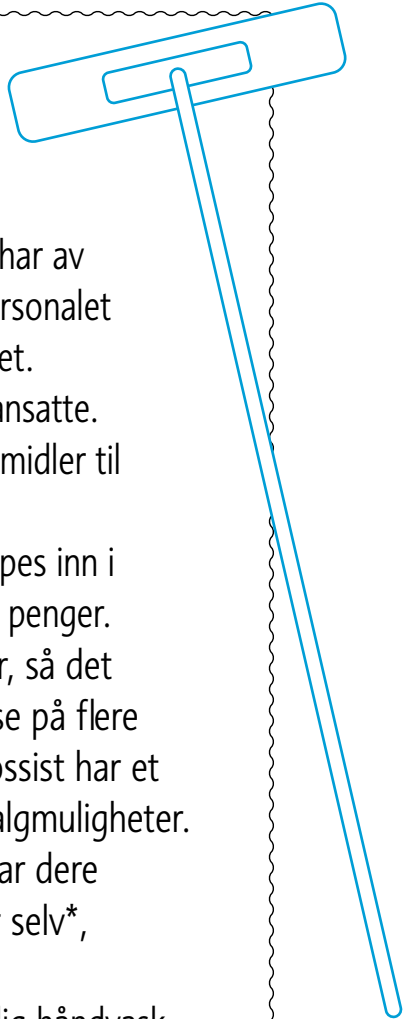


Her er det penger å spare!
Hør med din lokale storkjøkkengrossist
og få gode tilbud på akkurat det du trenger.

Smart rengjøringsøkonomi

- Velg renholdsredskaper med god ergonomi og lang levetid.
- Ha god oversikt over hva dere har av renholdsartikler. En person i personalet kan ha det overordnede ansvaret.
- Sørg for god opplæring av de ansatte.
- Beregn nøyaktig mengde vaskemidler til mest mulig effektiv bruk.
- Vaskemidler kan med fordel kjøpes inn i større kvanta, – da sparer dere penger.
- Det finnes mange leverandører, så det kan være økonomisk smart å se på flere alternativer. En storkjøkkengrossist har et stort sortiment med mange valgmuligheter.
- Tenk gjenbruk der det går; - har dere mulighet til å kokevaske utstyr selv*, sparer dere penger og miljø.
- Husk: Tilrettelegging for skikkelig håndvask, både for ansatte og gjester, er den rimeligste hygieneforsikringen dere kan få!

*Vær obs på at i kritiske pandemiperioder kan FHI anbefale en mer utstrakt bruk av engangsartikler enn ellers.



Hva er et «moderne» renhold?

- Ikke sterke vaskemidler, men oftere og mer effektiv vask.
- Rengjøring med mer bærekraftige produkter.
- Rengjøring med effektive materialer, som mikrofiber, bakteriedrepende teknologi og nanoteknologi.
- Unngå å berøre mat med hendene. Bruk rene klyper og redskaper så ofte du kan.
- Fargekoding og orden på rengjøringutstyret; alle ansatte får full oversikt.
- Sørg for riktige innstillinger på oppvaskmaskiner og annet utstyr.

God tommelfingerregel:
Unngå skippertak-rengjøring.
– Vask heller jevnlig og ofte!

Kapittel 4: Friske ansatte



Det lønner seg å ta godt vare på den viktigste resursen vi har i restauranten, våre reddende engler; de ansatte.

Hvordan forhindre sykefravær?

Det finnes noen viktige suksessfaktorer for å få ansatte som trives: respekt, tillit og frihet til å påvirke og bidra på arbeidsplassen. Et godt, gjennomslukt arbeidsmiljø, med kolleger som lytter og viser felles ansvar er viktig å ha i bunnen, og en klar, felles plan som følges opp når noe oppstår, gir en ekstra trygghet.

Trygghet for alle parter

Felles kjøreregler og forståelse for alle som er involvert i bedriften gir også trygghet for de ansatte. En god informasjonsflyt overfor gjester og samarbeidspartnere gir en best mulig forutsetning for et godt arbeidsmiljø og en god felles helse – for alle. Informasjonsplakater, stativer med håndsprit, og et vennlig personale som høflig gir tydelige beskjeder og veiledning.

Ekstraordinære tiltak

Om tiltakene må strammes til ytterligere, finnes den noen større grep å ty til:

Fysisk beskyttelse:

Pleksiglass, visir, munnbind, hansker.

Personlig hygienetiltak for ansatte:

Korte negler og hårnett, og fjerne smykker før man vasker hendene og skal være i kontakt med mat.

Det kan være smart å ha munnbind og annet beskyttelsesutstyr i beredskap om det skulle komme innstramninger fra myndighetene, men unngå hamstring. Husk også at desinfisert materiell ikke har ubegrenset holdbarhet.

Ekstra beskyttelse

Visirer og munnbind kan kanskje virke som et gufs fra pandemi-fortiden. På de annen side: Bruk av synlige tiltak kan også gi en følelse av trygghet: At man ser at restaurantkjøkkenet virkelig gjør en innsats og tar maten og gjestene på alvor.

Kapittel 5: Et felles ansvar



Hygiene er viktigere enn noen gang. Den typisk norske dugnadsånden har fått et nytt innhold.

Dugnad for renere omgivelser

I pandemien lærte ble hele befolkningen mestere i rene flater og god håndhygiene. Folk har blitt lydhøre for råd og veiledning, og serveringsbransjen har fortsatt en viktig rolle som forbilde i denne felles innsatsen.

Med tanke på miljøet

Miljøsaken vil stå sterkt, også videre inn i fremtiden. Her er noen grep du kan ta for å få en så ren og grønn bedrift som mulig:

- Energisparing: Temperaturregulering på vaskemaskiner og annet renholdstyr. Gjenbruk av kluter, mopper og annet vaskeutstyr*.
- Bruk utstyret du har riktig, og unngå å bruke for store mengder vaskemidler.
- Hensyn til de ansatte: Produkter som er snillere mot huden og ved innånding.

*Vær oppmerksom på at du da må følge egne vaskeprosedyrer. Se prosedyrene for renhold i din kommune.

- Avfallshåndtering: ([norskgjenvinning.no:](https://norskgjenvinning.no/)) «Rester av rengjøringsmidler som klorin, salmiakk, plumbo, møbelpolish, sølvpuss, bilvask og avfettingsmidler, skal du sortere som farlig avfall.»
- Se etter produkter merket Svanen eller Blomsten: ([norskgjenvinning.no:](https://norskgjenvinning.no/)) «Vaske- og rengjøringsmidler med miljømerkene Svanen eller Blomsten tar hensyn både til helse og miljø ved at de inneholder minst mulig helse- og miljøskadelige stoffer, bidrar til mindre farlig avfall og produseres med minst mulig utslipp av farlige stoffer og klimagasser.»

På [Svanemerkets nettsider](#) finner du en oversikt over alle svanemerkede rengjøringsprodukter for profesjonelt bruk.

- Er restauranten din en Miljøfyrtårn-bedrift eller en Svanemerket bedrift? Disse ordningene har egne programmer for oppfølging av en miljøvennlig hygienehåndtering for restaurant.



Servere hjemmelaget granola?
Selvfølgelig kan du servere det du ønsker
av husets spesialiteter, – så lenge du følger
de gjeldende retningslinjene fra Mattilsynet.

**Har du behov for å lære mer om renhold?
Her er noen aktører som tilbyr kurs eller
veiledning i renhold for HORECA:**

lilleborg.no

skovly.no

tingstad.no

anticimex.no

vileda-professional.no

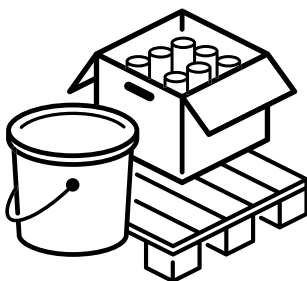
essity.com



Mattilsynets anbefalinger er til enhver tid dem som gjelder:

Les generelt om hygiene og matsikkerhet på Mattilsynets hjemmesider.

- Og sørg for å delta i [smilefjesordningen](#), så viser du gjestene at du har alt på stell!



Kilder:

www.mattilsynet.no, forskning.no, fhi.no, anticimex.no, lilleborg.no, svanemerket.no, norskjennvinning.no, retailmagasinet.no

Hos Servicegrossistene
får du alt du trenger til
spisestedet ditt, både mat,
drikke og non-food
– på én og samme levering.

SG

