

Reinigen van borden, bestekken, glazen en bekers

De beste manier om borden, bestekken,... te ontdoen van alle ziektekiemen en virussen, is door ze in de vaatwasser te reinigen. Daarin heeft het (corona)virus immers geen kans om te overleven.

Indien mogelijk gebruikt de werknemer zijn/haar eigen bestek, bord, glas of beker.

Enkele aanbevelingen bij het gebruik van gemeenschappelijk bestek, borden, glazen of bekers:

- Maak gebruik van de vaatwasser: Een vaatwasser kan water tot 75°C verwarmen en in combinatie met een reinigingsmiddel zorgt dit voor een effectieve verwijdering van bacteriële kolonies en virussen.
- Zorg ervoor dat je de vaatwasser goed onderhoudt en regelmatig reinigt (vooral de filters).
- Zorg ervoor dat je handen proper zijn bij het ledigen van de vaatwasser, anders blijven er ziektekiemen en bacteriën op de vaat achter.
- Gebruiker wast zijn handen voordat hij het bestek, bord, ... gebruikt.
- Bij handmatige afwas:
 - Zowat één derde van de vaatwassponzen bevat ziekteverwekkers. Indien je er zeker van wil zijn dat de spons "veilig" is, plaatst hem dan voor elk gebruik 30 seconden in de magnetron.
 - Het spoelen van glazen in koud water met zeep is onvoldoende. Bij de afwezigheid van een vaatwasser maakt u bij voorkeur gebruik van papieren of plasticen drankbekers.

Dit document werd opgemaakt op 02/06/2020 op basis van de maatregelen die op die datum van kracht waren.

Het bevat algemene sector overschrijdende maatregelen waarbij de toepasbaarheid moet bekeken worden in functie van de eigen bedrijfssituatie.