

## Horeca: Linnenverwerking

- Bij voorkeur maak gebruik van papieren tafelkleden, servietten en placemats. Indien de tafels toch ingedekt wordt met linnen tafelkleden, dan dient dit na iedere gast volledig afgeruimd te en gewassen te worden op meer dan 60°C. Verwijder het vuile linnen onmiddellijk in een linnenzak (in staander met afgesloten deksel die met de voet bediend wordt). Duw de lucht niet uit de linnenzakken. De medewerker die het linnen manipuleert, past een goede handhygiëne toe.
- Hou een duidelijke scheiding tussen vuil en proper linnen.
- Vermijd alle contact van het gezicht met linnen, afval en andere objecten die mogelijk contact hadden met gasten.
- Leveren van linnengoed:
  - De ondernemer vraagt het bedrijf dat de linnenleveringen beheert om het schone linnengoed af te dekken om alle contact te vermijden.
  - De ondernemer biedt twee afzonderlijke leveringsdagen aan. Eén om de vuile was weg te sturen, en de volgende dag om schoon linnengoed te ontvangen.

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