



Think ahead.

# 10 consejos para promover una buena higiene en tu restaurante

Las rutinas de limpieza son ahora más importantes que nunca. A continuación, encontrarás 10 consejos que te ayudarán a promover una buena higiene en tu restaurante y crear experiencias seguras tanto para tu personal como para los clientes.

## 1 El agua y el jabón son la primera opción

Si tienes las manos visiblemente sucias, el agua y el jabón son la única opción. El método básico de higiene de manos debe consistir siempre en lavarse las manos con agua y jabón, y después secarlas con una toalla de papel limpia.

## 2 Trata la piel con suavidad

La piel actúa como defensa frente a bacterias y, cuando te lavas las manos con frecuencia, corres el riesgo de dañar esa capa protectora. Elige un jabón que sea a la vez efectivo y suave.

## 3 Temperatura ideal del agua

La temperatura del agua no es muy importante a la hora de eliminar los gérmenes.

## 4 El secado forma parte del lavado de manos

Cuando te secas las manos con toallas de papel, eliminas células de la piel muertas, así como bacterias y virus que no se han ido con el jabón. Las bacterias se adhieren y transfieren con más facilidad cuando las manos están húmedas. Evita los secadores de aire ya que emiten más gotitas al aire, lo cual aumenta el riesgo de propagación de bacterias en la habitación.

## 5 El desinfectante no es un sustituto del lavado

Los desinfectantes de manos solo deben utilizarse cuando las manos están limpias y secas. Los desinfectantes eliminan virus y bacterias de las manos, pero la suciedad puede interferir en su efectividad.

## 6 Facilita el acceso al desinfectante

El personal de servicio suele tocar con frecuencia menús, dinero en efectivo, tarjetas de crédito y otros artículos de mucho contacto sin tener acceso directo a las estaciones de lavado de manos. Como no se ensucian las manos, el desinfectante es una buena opción. Coloca los desinfectantes al alcance de los empleados para que no tengan que interrumpir su trabajo para mantener la higiene.

## 7 Utiliza desinfectantes efectivos

En la mayoría de los casos, el alcohol es el ingrediente de acción más rápida y elimina casi todo tipo de gérmenes. Asegúrate de utilizar un desinfectante de manos que contenga al menos un 60-70 % de alcohol.

## 8 Ten cuidado con los guantes

Los guantes evitan que las manos ensucien, pero también pueden dar una falsa sensación de seguridad. Pueden limpiarse

y desinfectarse mientras se llevan puestos, pero deben tirarse cuando se quitan.

## 9 Examina tus herramientas de limpieza

Los paños pueden albergar microbios no deseados que se pueden transferir fácilmente a los alimentos directamente o a través de las manos. No se deben utilizar los trapos de cocina o de cocinero para secarse las manos, sino toallas de papel.

## 10 Da a conocer tus iniciativas

Reafirma a tus clientes siendo transparente y comunicando las medidas que estás adoptando para mantener la limpieza y seguridad en el restaurante.

**Visita Tork Clean Care para ver más consejos y herramientas relacionados con la higiene:**

tork.mx

Contacto México: [tork@hi-marketing.com](mailto:tork@hi-marketing.com)  
Contacto Centroamérica: <http://infotork.com/>