



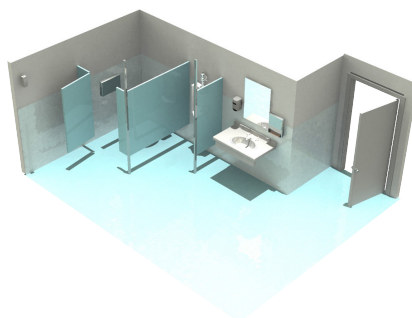
SPECIFIEKE RICHTLIJNEN VOOR PROCEDURELE IMPLEMENTATIE (VERVOLG)

MEDEWERKERS

- ▲ Houd de gezondheid van medewerkers goed in de gaten. Herinner hen nog eens extra aan persoonlijke hygiëne en etiquette voor hoesten. Vraag medewerkers met symptomen thuis te blijven.
- ▲ Identificeer essentiële personeelsleden en functies - stel een bedrijfscontinuïteitsplan op. Overweeg de mogelijkheid voor medewerkers om vanuit huis te werken.
- ▲ Bied handreinigingsstations, gebruiksklare desinfecterende spray of doekjes, en tissues voor medewerkers, die op de lijst staan die uw Ecolab-vertegenwoordiger heeft verstrekt.
- ▲ Laat medewerkers alle persoonlijke harde oppervlakken desinfecteren die op het productlabel worden vermeld.
- ▲ Informeer alle medewerkers over de status van de infectie en goede infectiepreventieprocedures.

FULL-SERVICE RESTAURANTS

SPECIFIEKE CONTACTPUNTEN



EETRUIMTE EN LOBBYGEBIEDEN

- ▲ Deurkrukken, duwplaten, drempels en trapleuningen
- ▲ Eettafels
- ▲ Stoelen en boxen
- ▲ Menu's en rekeningmapjes
- ▲ Contactpunten op vuilnisbakken
- ▲ Kinderstoelen
- ▲ Bar

TOILETTEN

- ▲ Deurkrukken
- ▲ Wastafelkranen en wc-trekkers/-knoppen
- ▲ Hendels van handdoekdispensers
- ▲ Duwknoppen van zeepdispensers
- ▲ Babyverschoontafels
- ▲ Contactpunten op vuilnisbakken

PERSONEELSRUIMTE

- ▲ Deurkrukken en duwplaten
- ▲ Handvatten van keukentoeisteldeurtjes en bedieningsknoppen
- ▲ Hendels van dispensers (dranken, enz.)
- ▲ IJsscheppen
- ▲ Handvatten van inloop- en andere koelkasten
- ▲ Plastic gordijnen van inloopkoelkasten en -vriezers
- ▲ Handvatten van vriezers
- ▲ Driedelige gootsteen en dweilbak
- ▲ Hendels bij wastafels voor handenwassen
- ▲ Duwknoppen van zeepdispensers bij wastafels voor handenwassen
- ▲ Hendels van handdoekdispensers bij wastafels voor handenwassen
- ▲ Contactpunten op vuilnisbakken
- ▲ Schoonmaakbenodigdheden
- ▲ Emmers
- ▲ Toetsenblok en handset van telefoon
- ▲ Computer van manager