



Открывая собственное заведение, любой направленности, предприниматель должен продумать очень многое. На первом месте, естественно, всегда будет основная деятельность предприятия. Но следует продумать заранее даже малейшие детали, включая **санитарно-гигиенические аспекты** работы заведения.

Чтобы обезопасить себя и своих сотрудников и подчиненных, следует соблюдать правила, касающиеся **санитарии** и личной гигиены работников. Требования могут отличаться для предприятий разной специфики. Но существуют и универсальные правила.

Следует мыть полы во всех помещениях здания как минимум раз в день. Недопустимо наличие пыли на полках, столах, витринах и прочих поверхностях, и для борьбы с ней используют специальные **средства для уборки**. Также нужно продумать, где разместить **урны для мусора**. Отходы крайне необходимо выбрасывать ежедневно, а в некоторых случаях и несколько раз в день. Для удобства при избавлении от мусора существуют **одноразовые пакеты**. В туалете обязательно должны быть **бумажные полотенца, жидкое мыло и туалетная бумага**.

Очень важно следить за тем, чтобы **санитарно-гигиеническая продукция** всегда была в наличии. За это отвечает специальный сотрудник, чаще всего менеджер по хозяйственной части. К тому же, **инвентарь** и **материалы для уборки** имеют определенный срок эксплуатации, и потому должны регулярно обновляться, так как могут накапливаться грязь и микроорганизмы, и в таком случае уборка не будет эффективной.

В **чистом помещении** коллектив работает намного продуктивнее и с большим удовольствием. Потому не следует пренебрегать **чистотой рабочего места**.