

Bezpečně v práci: Sada nástrojů COVID-19 pro stravovací služby



Jsme tu, abychom vám pomohli.

Pandemie COVID-19 výrazně ovlivnila chod vašeho podnikání. Vzhledem k tomu, že spotřebitelé uplatňují zásady „sociálního distancování“ a na základě doporučení úředníků v oblasti veřejného zdraví zůstávají doma, museli jste rychle zavést nové obchodní modely, ať už v podobě zkrácené provozní doby, pozastavení běžného provozu restaurace, nebo omezení nabídky pouze na jídla s sebou či na služby rozvozu.

Jako přední světová značka v oblasti profesionální hygieny jsme tu, abychom vám pomohli. Naše odborné znalosti v oblasti hygieny pomáhají při zajišťování bezpečnosti vašich zaměstnanců a zákazníků a dodávají jim pocit jistoty bezprostředně během krize i do budoucna. Připravili jsme tuto sadu nástrojů obsahující naše doporučení, jak zajistit, aby se ve vašem provozu v oblasti stravovacích služeb neustále pamatovalo na hygienu. Doufáme, že informace v této sadě nástrojů pro vás budou relevantní a užitečné.

Děkujeme za vaše úsilí v první linii této krize a doufáme, že vy a vaši zaměstnanci budete po celé toto náročné období v bezpečí.

S přátelským pozdravem

Hanneke Kuipers
Marketingová ředitelka – stravovací služby
Essity Professional Hygiene



COVID-19

Při manipulaci s potravinami, při jejich distribuci a podávání je hygiena zcela zásadní. S tím, jak se onemocnění COVID-19 šíří po celém světě, nabyla tato odpovědnost v odvětví restauračních služeb ještě více na významu. Abychom se vyhnuli tomu, že budeme zbytečně zatěžovat naše již tak přetížené zdravotnické systémy, musíme v současné době pomoci společnosti, v níž žijeme tím, že podnikneme nezbytné kroky k ochraně jejich členů nejen před alimentární nakažou (onemocněním způsobeným potravinami), ale také před novým koronavirem.

COVID-19 se může ve vaší restauraci šířit mezi zaměstnanci a zákazníky prostřednictvím kapének, které se uvolňují do ovzduší, když infikovaná osoba kašle nebo kýchá, nebo prostřednictvím kontaminovaných povrchů nebo předmětů. Váš podnik v oblasti stravovacích služeb však může pomoci při omezování rizika šíření nákazy COVID-19 tím, že si spolu s členy vašeho týmu budete připomínat význam pravidelné hygieny rukou a rutinních postupů dezinfekce se zvláštním zaměřením na virus způsobující toto onemocnění.

Tato sada nástrojů vám nabízí materiály, které potřebujete k posílení osvědčených postupů ve vaší restauraci během této pandemie i do budoucna.



Jak se může COVID-19 šířit ve vaší restauraci?



**Vzduchem
při kašli nebo
kýchání**



**Úzkým osobním
kontaktem,
jako je dotyk nebo
podání ruky**



**Kontaktem s předmětem
nebo povrchem, který je
kontaminován virem,
a poté přenosem viru
rukou do úst, nosu nebo
očí**

Hygiena rukou

Jestliže vaše restaurace zůstává i nadále během pandemie COVID-19 v provozu, je nutné se více soustředit na časté a správné mytí rukou, aby byli vaši zaměstnanci i zákazníci chráněni. Doporučení pro mytí rukou v potravinářských provozech nabylo v důsledku pandemie na významu. Členové vašeho týmu by si měli myt ruce po:

- použití toalety
- opuštění kuchyně a prostor pro přípravu pokrmů a po návratu do těchto prostor
- vynášení odpadu
- manipulaci s čistícími roztoky
- jídle, pití, kouření nebo žvýkání žvýkačky či tabáku
- práci se syrovým masem, drůbeží nebo mořskými plody
- kontaktu s tělem nebo oděvem
- kýchnutí, zakašlání nebo vysmrkání
- manipulaci s penězi
- před nasazením rukavic a po jejich sejmutí

Zajistěte, aby stanice pro mytí rukou byly vždy zásobeny mýdlem a papírovými ručníky. Níže jsou uvedeny materiály pro posílení správné techniky hygieny rukou v rámci vašeho provozu ve stravovacích službách.



Zdroje

Postup mytí rukou

Ruce si myje mýdlem a vodou a utřeš papírovým ručníkem

40-60 sekund

TORK
Think ahead.

More information register on www.tork.cz

Postup mytí rukou

[Stáhnout](#)



Postup dezinfekce rukou

Dezinfikuje si ruce

30 - 35 sekund

TORK
Think ahead.

More information register on www.tork.cz

Postup dezinfekce rukou

[Stáhnout](#)



Tork Clean Care
Hygiene tips for food service staff
Wash your hands!

Before...

After...

And...
Once every hour - to compensate for occasions you may have missed

5 steps for effective handwashing

1. Wet hands and arms
2. Apply Tork soap - be sure to dispense enough to cover both hands
3. Scrub hands and arms vigorously for 20 seconds
4. Rinse hands and arms thoroughly with water for 20 seconds
5. Dry hands and arms with a single use Tork paper towel

Tipy z oblasti hygieny pro pracovníky ve stravovacích službách

[Stáhnout](#)



Hygiena nad rámec umývání rukou

Při práci s potravinami a zejména během pandemie COVID-19 je osobní hygiena zcela zásadní. Správná hygiena rukou je klíčová, ale je třeba vzít v úvahu i další aspekty osobní hygieny.

- 1.** Při přípravě nebo manipulaci s potravinami je třeba mít zakryté vlasy a při servírování by měly být vlasy sepnuté.
- 2.** Každý den je třeba si měnit pracovní oděv. Zaměstnanci by neměli používat svůj pracovní oděv mimo zařízení a oděvy, které lze prát v pračce, by měli prát v horké vodě, aby došlo k usmrcení bakterií nebo virů.
- 3.** Neměli by nosit šperky, náramkové hodinky ani lak na nehty. Pokud mají zaměstnanci popraskanou nebo poraněnou kůži, měli by při manipulaci s potravinami používat rukavice.
- 4.** V ručnicích se mohou vyskytovat nežádoucí mikroby, které se přímo nebo rukama snadno přenesou na jídlo. Pokud používáte ručníky, dbejte na jejich časté praní, a pokud jsou viditelně znečištěny, vyměňte je. Kuchyňské utěrky by se neměly používat k sušení čistých rukou; místo nich používejte papírové ručníky.

Pokud je to možné, poskytněte personálu osobní ochranné prostředky (OOP), jako jsou roušky, síťky na vlasy a jednorázové rukavice. Zaměstnanci by neměli pracovat, pokud se u nich vyskytnou jakékoli příznaky COVID-19. Poskytněte svým zaměstnancům dostatek času na zotavení po nemoci.



„Pracovníci v potravinářském průmyslu mohou používat rukavice, musí si je ovšem často měnit a mezi výměnami rukavic a při jejich sejmutí si musí umýt ruce. Rukavice je třeba měnit po vykonávání činností nesouvisejících se zpracováním potravin, jako je otevírání/zavírání dveří rukou a vyprazdňování odpadkových košů. Jednorázové rukavice by v potravinářském odvětví neměly být používány jako náhrada za mytí rukou. Virus COVID-19 může kontaminovat jednorázové rukavice stejným způsobem, jakým se dostane na ruce pracovníků.“

– Světová zdravotnická organizace

Think ahead.

Aby se omezilo šíření onemocnění COVID-19, musí restaurace nadále dodržovat rutinní doporučení pro čištění a dezinfekci povrchů, kterých se lidé často dotýkají, včetně následujících:

- **Část podniku, kam nemá přístup veřejnost:** kliky dveří, vypínače, zásobníky, povrchy přicházející do styku s potravinami, povrchy přicházející do styku s rukama, vodovodní kohoutky a rukojeti a pomůcky.
- **Část podniku, kam má přístup i veřejnost:** kliky dveří, vypínače, zásobníky, ochranná plexiskla, jídelní lístky, stoly a židle, pulty, okénko pro výdej jídel s sebou a pokladní terminály/ čtečky kreditních karet.
- **Toalety:** kliky dveří, vypínače, zásobníky, baterie a rukojeti u umyvadel, WC sedátka a splachovadla.

Příprave pro zaměstnance srozumitelné pokyny, které jim pomohou naplánovat si a dodržovat pravidelné čištění po celý den, aby se lidé nemohli nakazit onemocněním COVID-19 prostřednictvím kontaktu s povrchy kontaminovanými virem. Studie naznačují, že virus může přežívat na površích od několika hodin po několik dnů.

Niže uvádíme některé materiály, které vám pomohou zajistit, že vaše restaurace zůstane čistá a hygienická, aby se omezilo riziko šíření COVID-19.



Zdroje

[illegible]

Doporučení pro umístění zásobníků

Jestliže během pandemie COVID-19 pokračujete v činnosti, podpořte správnou hygienu rukou pomocí optimálního umístění hygienických zásobníků. Zde je několik hlavních zásad pro oblasti ve vaší restauraci.

1

Vstupy

Poskytněte zaměstnancům a zákazníkům, kteří si vyzvedávají objednávky, příležitost dodržovat správnou hygienu rukou tím, že jim u vstupu do restaurace poskytnete stojany pro hygienu rukou. Vyvěste v podniku viditelná upozornění, která podporují správnou hygienu rukou a dodržování bezpečné vzdálenosti.

2

Kuchyně

Dbejte na to, aby u umyvadel určených k mytí rukou byly vždy k dispozici zásobníky na mýdlo a papírové ručníky, a aby na jednotlivých pracovištích byly snadno přístupné menší hygienické zásobníky. Bezdotykové zásobníky mohou snížit riziko kontaminace a šíření choroboplodných zárodků.

3

Východ z kuchyně

U dveří do kuchyně mějte zásobník s bílými jednorázovými ručníky a čisticími prostředky, abyste podpořili pravidelné utírání pultu, u kterého si zákazníci během pandemie vyzvedávají objednávky. Zásobníky s dezinfekčními prostředky na ruce umístěte také u všech dveří do zázemí podniku.

4

Hlavní pult

Zásobníky s dezinfekčními prostředky na ruce umístěte v blízkosti hlavního pultu, abyste podpořili dezinfekci rukou mezi transakcemi s jednotlivými zákazníky, kteří si vyzvedávají objednávky, zejména v případech, které zahrnují manipulaci s hotovostí, o níž je známo, že se jejím prostřednictvím bakterie úspěšně šíří. Nabídněte zásobníky s výdejem po jednom ubrousku, aby se zákazníci dotýkali pouze ubrousků, které si odeberou.

5

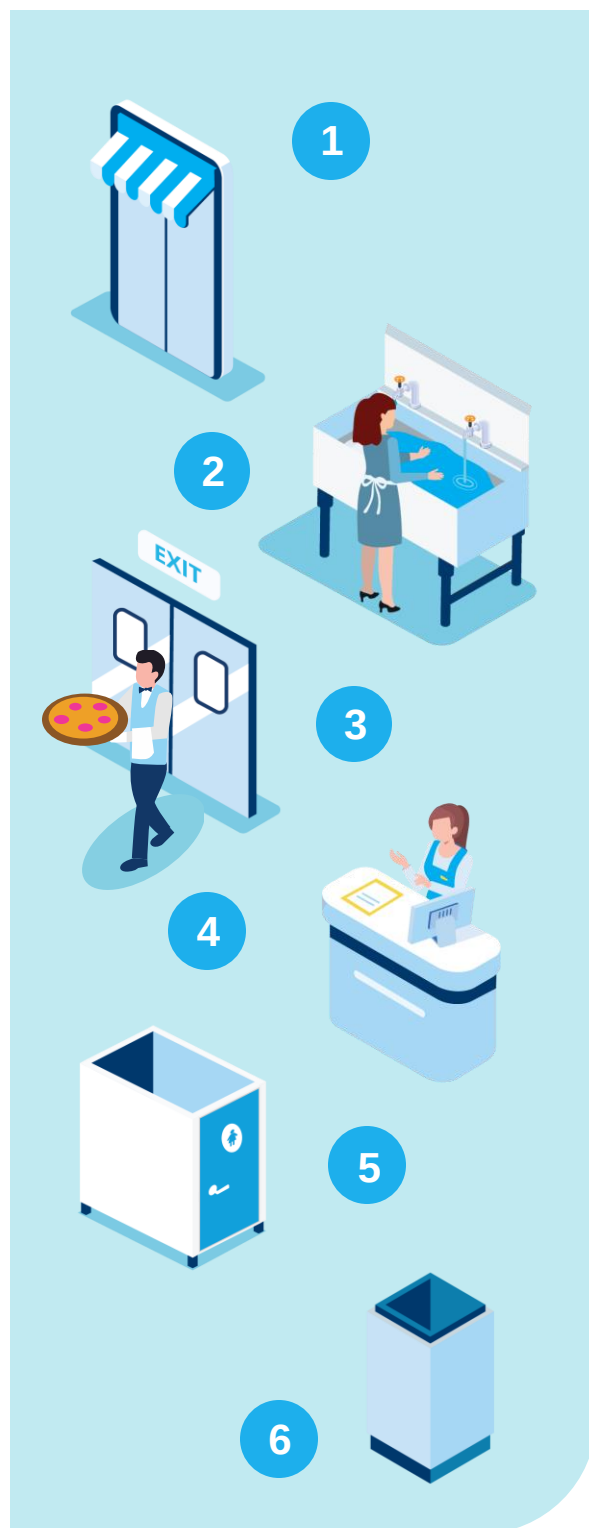
Toalety

Dbejte na to, abyste měli dostatek zásobníků na mýdlo, ručníky, hygienický papír a dezinfekční prostředky na ruce. Zásobníky pravidelně doplňujte. Bezdotykové zásobníky znamenají omezení počtu míst, kterých se lidé dotýkají, a zásobníky na dezinfekční prostředek na ruce dále podporují osobní hygienu během pandemie. Poskytnutí hygienického papíru pro zákazníky, kteří kašlou nebo kýchají, může pomoci v boji proti šíření patogenů.

6

Odpadkové koše

Poblíž všech zásobníků umístěte kryté odpadkové koše, abyste minimalizovali odpad z papírových ručníků a zabránili křížové kontaminaci. Odpadkové koše umístěte také u dveří, aby bylo možné k otevření dveří použít papírové utěrky a poté je vyhodit, což může dále pomoci v předcházení možné kontaminaci.



Vchod

Podle pravidel Ministerstva Zdravotnictví při vstupu do vnitřních i venkovních prostor by měla být zajištěna možnost dezinfekce rukou pro zákazníky.



511060	Tork dezinfekční stojan na 1 zásobník	Hygiena na každém místě – v kombinaci se zásobníkem je připomínkou nutnosti dodržovat hygienu rukou
560008	Tork zásobník na tekuté a sprejové mýdlo	Lze jej používat s celou řadou produktů Tork pro péči o pokožku v hermeticky uzavřených lahvích
420110	Tork Alcohol tekutý dezinfekční prostředek	Ideální řešení, když není k dispozici voda. Vhodný pro Tork zásobníky na tekuté mýdlo
511110	Tork Alcohol tekutý dezinfekční prostředek, 500 ml	Volně stojící láhev s pumpičkou lze použít na libovolném místě
511103	Tork Alcohol gelový dezinfekční prostředek, 500 ml	Doporučený pro časté použití. Nezanechává lepkavý povlak

Výdejní pult

Ministerstvo Zdravotnictví doporučuje: dbejte na zvýšenou osobní hygienu, zvláště při konzumaci jídla a pití či manipulaci s penězi a platebním terminálem.



272901	Tork Xpressnap Fit® pultový zásobník na ubrousky	Odolný zásobník s velkou kapacitou a systémem výdeje po jednom ubrousku – dotýkáte se pouze ubrousku, který použijete. S reklamním panelem AD-A-Glance®
15830	Tork Xpressnap Fit® bílé ubrousky do zásobníku	Ubrosek v plné velikosti je složen tak, aby se vešel do zásobníku malých rozměrů
12830	Tork Xpressnap Fit® natural ubrousky do zásobníku	Vyrobené ze 100% recyklovaných materiálů
511103	Tork Alcohol gelový dezinfekční prostředek, 500 ml	Doporučený pro časté použití. Nezanechává lepkavý povlak

Kuchyně

Ministerstvo Zdravotnictví doporučuje podporovat pravidelné a důkladné mytí rukou u zaměstnanců. Zajistěte přístup k místům, kde si mohou umýt ruce vodou a mýdlem. Vyvěste plakáty podporující mytí rukou.



651220	Tork vodotěsný zásobník	Menší spotřeba díky účinným náplním a výdeji po jednom útržku
291350	Tork papírové čisticí utěrky do vodotěsného zásobníku	Certifikát PZH – schválená pro kontakt s potravinami
473190	Tork Reflex™ zásobník na role se středovým odvíjením	Hygienický – chrání ručnick před nečistotami a vlhkem
560100	Tork zásobník na tekuté mýdlo s loketní pákou	Vysoká úroveň hygieny díky výdeji mýdla bez doteku zásobníku
420701	Tork extra jemné tekuté mýdlo	Ideální pro časté mytí rukou a šetrné pro alergiky
420810	Tork tekuté mýdlo na ruce	Účinně odstraňuje z rukou nečistoty v kuchyních a v místech, kde se připravují jídla
473186	Tork Reflex™ přenosný zásobník na role se středovým odvíjením	Ideální řešení pro utírání povrchů a rukou. Díky odolné rukojeti jej lze snadno přenášet
194450 194550 194650 194750	Tork barevný program	Multifunkční, lze je použít s většinou rozpouštědel, dezinfekčních prostředků a čisticích přípravků. K dispozici ve 4 barvách, což umožňuje eliminovat riziko křížové kontaminace. Pro univerzální použití všude tam, kde je třeba pevnost a savost

Toalety a umývárny

Ministerstvo Zdravotnictví doporučuje, aby na toaletách byl vždy dostupný toaletní papír, a v prostorech pro umývání rukou, aby byly dostupné papírové utěrky či ubrousky, mýdlo a možnost dezinfekce rukou.



551000	Tork Matic® zásobník na papírové ručníky v roli	Výdej po jednom útržku díky speciálnímu mechanismu
552500	Tork PeakServe® zásobník na navazující papírové ručníky	Méně časté a rychlejší doplňování – do zásobníku se vejde až 2132 ručníků
560000	Tork zásobník na tekuté a sprejové mýdlo	Snadno použitelný, s certifikátem Easy-to-Use, nabízí vysokou úroveň hygieny též dětem a starším osobám
420501	Tork jemné tekuté mýdlo	Univerzální mýdlo s příjemnou vůní, ideální pro normální a suchou pokožku
681000	Tork SmartOne® Mini zásobník na toaletní papír	Výdej po jednom útržku snižuje spotřebu až o 40 %
682000	Tork SmartOne® Tw in Mini zásobník na toaletní papír	Velká kapacita – méně časté doplňování a menší riziko, že papír dojde
558040	Tork Mid-size Tw in zásobník na bezdutinkový toaletní papír	Kompaktní a prostorově úsporný zásobník, vhodný na toalety a do umýváren menších rozměrů
562000	Tork elektronický zásobník na osvěžovač vzduchu	Lepší kontrola nepříjemných pachů díky ukazateli naplně
236050 236051 236052	Tork vůně do osvěžovače vzduchu	Svěží vůně dává větší pocit čistoty Dostupné vůně: citrusová, ovocná, květinová

Brožura obsahuje doporučení vybraných výrobků Tork.

Naši poradci ochotně vyberou pro vaši firmu to nejvhodnější řešení a představí vám širší nabídku náplní, které lze u jednotlivých zásobníků použít.

Bezpečně v práci

Stáhněte si soubor nástrojů, který vám pomůže při zajištění větší bezpečnosti na pracovišti
www.tork.cz/bezpecnevpraci

Kontaktujte nás



EMAIL
tork.cz@essity.com



WEB
tork.cz



TELEFON
+420 221 706 111