TORK Think ahead.

Ασφάλεια στη δουλειά: Κιτ εργαλείων COVID-19 για υπηρεσίες εστίασης

Είμαστε εδώ για να βοηθήσουμε.

Η πανδημία του COVID-19 έχει επηρεάσει σε μεγάλο βαθμό τις επιχειρήσεις σας. Καθώς οι καταναλωτές εφαρμόζουν «κοινωνική αποστασιοποίηση» και παραμένουν στο σπίτι ακολουθώντας τις συστάσεις των ειδικών δημόσιας υγείας, έπρεπε να αλλάξετε γρήγορα τα επιχειρηματικά μοντέλα σας, είτε αυτό σημαίνει μείωση των ωρών λειτουργίας, ή διακοπή παροχής γευμάτων εντός καταστήματος, είτε προσφέροντας μόνο παραλαβή από το κατάστημα, ή υπηρεσίες drive-through και παράδοσης κατ' οίκον.

Ως παγκόσμια ηγετική επωνυμία στην επαγγελματική υγιεινή, είμαστε εδώ να βοηθήσουμε. Οι επαγγελματικές μας γνώσεις στην υγιεινή θα σας βοηθήσουν να διατηρήσετε τους εργαζομένους και τους πελάτες σας ασφαλείς και ήρεμους, τόσο εν μέσω αυτής της κρίσης, όσο και πέραν αυτής. Αναπτύξαμε αυτό το κιτ εργαλείων με συστάσεις για το πώς να καταστήσετε την υγιεινή των χεριών προτεραιότητα στις υπηρεσίες εστίασης. Ελπίζουμε να βρείτε τις πληροφορίες σε αυτό το κιτ εργαλείων τόσο σχετικές, όσο και χρήσιμες.

Ευχαριστούμε για τις προσπάθειές σας στην πρώτη γραμμή αυτής της κρίσης και ευχόμαστε ότι εσείς και το προσωπικό σας παραμένετε ασφαλείς σε αυτές τις δύσκολες στιγμές.

Με εκτίμηση,

Hanneke Kuipers
Διευθυντής Μάρκετινγκ – Υπηρεσίες Εστίασης
Επαγγελματική υγιεινή Essity

COVID-19

Η υγιεινή είναι πάντα υψίστης σημασίας στον χειρισμό, τη διανομή και την παροχή γευμάτων. Αυτή η ευθύνη έχει αποκτήσει μεγαλύτερη σημασία για τον κλάδο εστιατορίων, καθώς ο COVID-19 συνεχίζει να εξαπλώνεται σε ολόκληρο τον κόσμο. Προκειμένου να αποφευχθεί οποιαδήποτε πίεση στα ήδη τεταμένα συστήματα του τομέα υγείας, πρέπει τώρα να εξυπηρετήσουμε τις κοινότητές μας λαμβάνοντας τα απαραίτητα μέτρα για να τις προστατεύσουμε, όχι μόνο από τροφικές ασθένειες, αλλά και από το νέο κορονοϊό.

Ο COVID-19 μπορεί να εξαπλωθεί στο εστιατόριό σας μεταξύ των εργαζομένων και των πελατών, μέσω των σταγονιδίων που παράγονται όταν ένα μολυσμένο άτομο βήχει ή φτερνίζεται, ή μέσω μολυσμένων επιφανειών ή αντικειμένων. Ωστόσο, η υπηρεσία εστίασής σας μπορεί να βοηθήσει στη μείωση του κινδύνου εξάπλωσης του COVID-19, εξετάζοντας με τα μέλη της ομάδας τη σημασία της τακτικής υγιεινής των χεριών και των καθημερινών διαδικασιών απολύμανσης, δίνοντας έμφαση στον ιό που προκαλεί την ασθένεια.

Αυτό το κιτ εργαλείων σάς παρέχει ό,τι χρειάζεστε για να ενισχύσετε τις βέλτιστες πρακτικές στο εστιατόριό σας κατά τη διάρκεια αυτή της πανδημίας, αλλά και πέραν αυτής.

Πώς μπορεί ο COVID-19 να εξαπλωθεί στο εστιατόριό σας;

Μέσω του αέρα από βήχα και φτέρνισμα

Στενή προσωπική επαφή, όπως άγγιγμα ή χειραψία

Αγγίζοντας ένα αντικείμενο ή επιφάνεια με τον ιό και μετά το στόμα, τη μύτη ή τα μάτια

Υγιεινή των χεριών

Εάν το εστιατόριό σας συνεχίζει να λειτουργεί εν μέσω της πανδημίας του COVID-19, είναι σημαντικό να δίνεται ιδιαίτερη σημασία στο συχνό και σωστό πλύσιμο των χεριών για να προστατεύσετε το προσωπικό και του πελάτες σας. Οι συστάσεις για πλύσιμο των χεριών στις υπηρεσίες εστίασης έχουν αποκτήσει μεγαλύτερη σημασία ως αποτέλεσμα της πανδημίας. Η ομάδα σας θα πρέπει να πλένει τα χέρια:

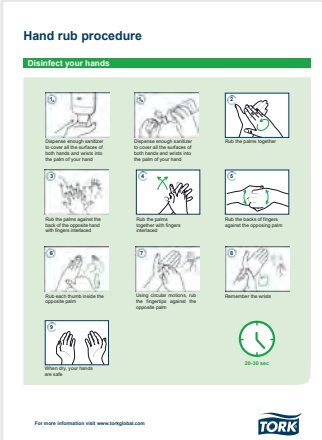
- Μετά τη χρήση χώρου υγιεινής
- Φεύγοντας και επιστρέφοντας στην κουζίνα και τους χώρους προετοιμασίας
- Μετά την απόρριψη σκουπιδιών
- Μετά τη χρήση διαλυμάτων καθαρισμού
- Μετά την κατανάλωση φαγητού και ποτού, το κάπνισμα ή το μάσημα τσίχλας ή καπνού
- Μετά τον χειρισμό ωμού κρέατος, πουλερικών ή θαλασσινών
- Μετά το άγγιγμα του σώματος ή των ρούχων
- Μετά από φτέρνισμα, βήχα, ή τη χρήση χαρτομάντηλου
- Μετά τον χειρισμό χρημάτων
- Πριν την εφαρμογή ή αφαίρεση γαντιών

Διασφαλίστε ότι οι σταθμοί πλυσίματος των χεριών είναι πάντα εφοδιασμένοι με σαπούνι και χάρτινες χειροπετσέτες. Ακολουθούν πηγές πληροφοριών για ενίσχυση των σωστών τεχνικών υγιεινής των χεριών εντός των υπηρεσιών εστίασης.

Πηγές πληροφοριών

Διαδικασία πλυσίματος των χεριών

Λήψη



Διαδικασία τριψίματος των χεριών

Λήψη

Συμβουλες υγιεινης για προσωπικό υπηρεσιών εστίασης

Λήψη

Η υγιεινή πέρα από το πλύσιμο των χεριών

Η προσωπική υγιεινή είναι κρίσιμης σημασίας κατά την εργασία με φαγητό, και ιδίως εν μέσω της πανδημίας του COVID-19. Ενώ η σωστή υγιεινή των χεριών είναι πολύ σημαντική, άλλες πτυχές της προσωπικής υγιεινής θα πρέπει να λαμβάνονται επίσης υπόψη.

1. Τα μαλλιά θα πρέπει να καλύπτονται κατά τη προετοιμασία ή τον χειρισμό φαγητού και να πιάνονται πίσω κατά το σερβίρισμα.

2. Αλλαγή ρούχων εργασίας καθημερινά. Το προσωπικό δεν θα πρέπει να χρησιμοποιεί τα ρούχα εργασίας εκτός της εγκατάστασης, και τα ρούχα που πλένονται στο πλυντήριο θα πρέπει να πλένονται με ζεστό νερό για να σκοτωθούν οποιαδήποτε βακτήρια και ιοί.

3. Μην φοράτε κοσμήματα, ρολόγια χειρός ή βερνίκι νυχιών. Εάν οι εργαζόμενοι έχουν ξηρή επιδερμίδα ή πληγές, θα πρέπει να φορούν γάντια κατά τον χειρισμό φαγητού.

4. Οι πετσέτες μπορεί να φιλοξενούν ανεπιθύμητα μικρόβια που μπορούν εύκολα να μεταφερθούν στα τρόφιμα, είτε απευθείας από, είτε μέσω των χεριών. Εάν χρησιμοποιούνται πετσέτες, βεβαιωθείτε ότι αυτές πλένονται πιο συχνά και αντικαθίστανται εάν είναι εμφανώς λερωμένες. Οι πετσέτες του σεφ ή της κουζίνας δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται για το στέγνωμα των χεριών, αντ' αυτού, χρησιμοποιήστε χάρτοπετσέτες.

Όπου είναι δυνατόν, παρέχετε στο προσωπικό μέσα ατομικής προστασίας (ΜΑΠ), όπως μάσκες προσώπου, δίχτυα μαλλιών και γάντια μίας χρήσης. Το προσωπικό δεν πρέπει να εργάζεται εάν υπάρχουν τυχόν συμπτώματα του COVID-19. Επιτρέψτε στους εργαζομένους αρκετό χρόνο ανάρρωσης μετά την ασθένεια.

«Οι εργαζόμενοι σε υπηρεσίες εστίασης μπορούν να φορούν γάντια, αλλά θα πρέπει να τα αλλάζουν συχνά και να πλένουν τα χέρια τους μεταξύ των αλλαγών και όταν αφαιρεθούν. Τα γάντια πρέπει να αλλαχθούν μετά τη διεξαγωγή δραστηριοτήτων που δεν σχετίζονται με φαγητό, όπως το άνοιγμα/κλείσιμο πόρτας με το χέρι και αδειάζοντας κάδους. Τα γάντια μίας χρήσης δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται στο περιβάλλον εργασίας με φαγητό ως αντικατάσταση του πλυσίματος των χεριών. Ο ιός COVID-19 μπορεί να μολύνει τα γάντια μίας χρήσης με τον ίδιο τρόπο που φτάνει στα χέρια των εργαζομένων.»

—Παγκόσμιος Οργανισμός Υγείας

Καθαρισμός επιφανειών

Για να βοηθήσουν στη μείωση της εξάπλωσης του COVID-19, τα εστιατόρια πρέπει να συνεχίσουν να ακολουθούν τις συστάσεις για τον καθημερινό καθαρισμό και την απολύμανση επιφανειών υψηλής αφής, όπως:

- **Στο πίσω μέρος του χώρου:** Πόμολα πόρτας, διακόπτες φωτός, δοσομετρικές συσκευές, επιφάνειες επαφής με τρόφιμα, επιφάνειες επαφής χεριών, βρύσες νεροχύτη και λαβές και μαχαιροπίρουνα.

- **Στο μπροστινό μέρος του χώρου:** Πόμολα πόρτας, διακόπτες φωτός, δοσομετρικές συσκευές, προστατευτικό φτερνίσματος, μενού, τραπέζια και καρέκλες, πάγκοι, πάγκοι παραλαβής και μηχανές εγγραφής/πιστωτικών καρτών.

- **Τουαλέτες:** Πόμολα πόρτας, διακόπτες φωτός, δοσομετρικές συσκευές, βρύσες νεροχύτη και λαβές, καθίσματα τουαλέτας και καζανάκια.

Δημιουργήστε ένα σαφές πρωτόκολλο να ακολουθούν οι εργαζόμενοι και προγραμματίστε συχνούς καθαρισμούς κατά τη διάρκεια της ημέρας, καθώς οι άνθρωποι μπορεί να μολυνθούν με τον COVID-19 αγγίζοντας επιφάνειες μολυσμένες με τον ιό. Μελέτες έχουν δείξει ότι ο ιός μπορεί να ζήσει σε επιφάνειες από μερικές ώρες έως και ημέρες.

Ακολουθούν ορισμένες πηγές πληροφοριών που θα σας βοηθήσουν να διασφαλίσετε ότι το εστιατόριό σας παραμένει καθαρό και υγιεινό για να μειωθεί η εξάπλωση του COVID-19.

Πηγές πληροφοριών

COVID-19 και ασφάλεια τροφίμων: καθοδήγηση για επιχειρήσεις τροφίμων (από τον ΠΟΥ)

Λήψη

TORK Think ahead.

Οδηγός τοποθέτησης δοσομετρικών συσκευών

Καθώς συνεχίζετε τη λειτουργία σας εν μέσω της πανδημίας του COVID-19, ενισχύστε τη σωστή υγιεινή των χεριών μέσω της βέλτιστης τοποθέτησης δοσομετρικών συσκευών. Ακολουθούν ορισμένες κατευθυντήριες αρχές για περιοχές εντός του εστιατορίου σας.

1 Είσοδοι

Παρέχετε στους εργαζόμενους και τους πελάτες που παραλαμβάνουν παραγγελίες την ευκαιρία να εφαρμόσουν τη σωστή υγιεινή με συσκευές δαπέδου υγιεινής των χεριών στις εισόδους εστιατορίων. Αναρτήστε ορατές ανακοινώσεις που προωθούν τη σωστή υγιεινή των χεριών και τη φυσική αποστασιοποίηση.

2 Κουζίνα

Διασφαλίστε ότι είναι πλήρως εφοδιασμένες με δοσομετρικές συσκευές για σαπούνι και χαρτοπετσέτες στους νιπτήρες πλυσίματος των χεριών και μικρότερες δοσομετρικές συσκευές στους ατομικούς σταθμούς εργασίας για εύκολη πρόσβαση. Οι δοσομετρικές συσκευές χωρίς αφή μπορούν να μειώσουν τη μόλυνση και την εξάπλωση μικροβίων.

3 Έξοδος κουζίνας

Διατηρήστε μια δοσομετρική συσκευή γεμάτη με λευκές πετσέτες μίας χρήσης και προμήθειες καθαρισμού δίπλα από τη πόρτα της κουζίνας, για να ενθαρρύνετε το τακτικό σκούπισμα του μπροστινού πάγκου όπου οι πελάτες ενδέχεται να παραλαμβάνουν παραγγελίες κατά τη διάρκεια της πανδημίας. Επίσης, τοποθετήστε δοσομετρικές συσκεύες αντισηπτικού για τα χέρια σε όλες τις πόρτες στα δωμάτια στο πίσω μέρος του χώρου.

4 Μπροστινός πάγκος

Τοποθετήστε δοσομετρικές συσκευές αντισηπτικού για τα χέρια κοντά στον μπροστινό πάγκο για να προωθήσετε την απολύμανση χεριών μεταξύ των συναλλαγών παραλαβής με πελάτες, ιδίως εκείνων που περιλαμβάνουν μετρητά, τα οποία είναι γνωστό ότι μεταφέρουν μικρόβια. Παρέχετε δοσομετρικές συσκευές με διανομή μίας χαρτοπετσέτας τη φορά, ώστε οι πελάτες να αγγίζουν μόνο τη χαρτοπετσέτα που παίρνουν.

5 Χώροι υγιεινής

Βεβαιωθείτε ότι έχετε αρκετές δοσομετρικές συσκευές για σαπούνι, πετσέτες, χαρτομάντηλα και αντισηπτικό για τα χέρια. Ανεφοδιάζετέ τις τακτικά. Οι δοσομετρικές συσκευές χωρίς αφή μειώνουν την αφή σε επιφάνειες και οι δοσομετρικές συσκευές αντισηπτικού ενθαρρύνουν περαιτέρω την προσωπική υγιεινή εν μέσω της πανδημίας. Η παροχή χαρτομάντηλων για βήχα ή φτέρνισμα μπορεί να βοηθήσει στη πρόληψη της εξάπλωσης παθογόνων.

6 Κάδοι απορριμμάτων

Τοποθετήστε καλυμμένους κάδους απορριμμάτων κοντά σε όλες τις δοσομετρικές συσκευές για να αποφύγετε τα απορρίμματα από χαρτοπετσέτες και τις διασταυρούμενες μολύνσεις. Επίσης, τοποθετήστε κάδους απορριμμάτων δίπλα σε πόρτες, ώστε να χρησιμοποιούνται χαρτοπετσέτες για το άνοιγμα της πόρτας και, έπειτα, να απορρίπτονται για μείωση της εξάπλωσης.