

Saugumas darbe: COVID-19 Priemonių rinkinys maitinimo įstaigoms



Mes galime padėti.

COVID-19 protrūkis labai paveikė jūsų verslą. Vartotojai laikosi visuomenės sveikatos specialistų rekomendacijų laikytis fizinio atstumo ir lieka namuose. Šioje situacijoje jums teko greitai pakeisti savo verslo modelius – trumpinti darbo valandas, visai uždaryti restoranus arba siūlyti maistą tik išsinešti, išsivežti ar pristatyti į namus.

Kaip pirmaujantis pasaulyje profesionalios higienos prekės ženklas, mes galime padėti. Mūsų profesionalios higienos žinios padės užtikrinti jūsų darbuotojų ir klientų saugumą bei suteiks pasitikėjimo tiek per šią krizę, tiek kai ji pasibaigs. Sukūrėme šį priemonių rinkinį su savo rekomendacijomis, kaip maitinimo įstaigoje rankų higieną padaryti prioritetu. Tikimės, kad čia pateikta informacija jums bus aktuali ir naudinga.

Dėkojame už jūsų pastangas įveikti šią krizę ir tikimės, kad jūs ir jūsų darbuotojai būsite saugūs.

Su pagarba

Hanneke Kuipers
Maitinimo įstaigų rinkodaros direktorė
„Essity Professional Hygiene“



COVID-19

Apdorojant, paskirstant ir patiekiant maistą higiena visada labai svarbi. COVID-19 toliau plintant visame pasaulyje, higienos turime laikytis dar atsakingiau. Norėdami kiek įmanoma apsaugoti nuo bet kokio spaudimo mūsų ir taip sudėtingomis sąlygomis veikiančią sveikatos priežiūros sistemą, dabar turime aptarnauti savo bendruomenes imdamiesi reikiamų priemonių, kad apsaugotume žmones ne tik nuo ligų, susijusių su maistu, bet ir nuo naujojo koronaviruso.

COVID-19 gali plisti jūsų restorane tarp darbuotojų ir klientų per lašelius, atsirandančius užkrėtam asmeniui kosint ar čiaudint, arba per užterštus paviršius ar daiktus. Jūsų maitinimo įstaigos veikla gali padėti mažinti COVID-19 protrūkio riziką, jei kartu su savo komandos nariais aptarsite reguliarios rankų higienos ir įprastų dezinfekavimo procedūrų svarbą, ypatingą dėmesį skirdami ligas sukeliantiems virusams.

Šiame rinkinyje pateikiama medžiaga padės sustiprinti gerąją praktiką savo restorane šio protrūkio laikotarpiu ir vėliau.



Kaip COVID-19 gali plisti jūsų restorane?



Per orą kosėjant ir čiaudint



Artimas asmeninis kontaktas, pavyzdžiui, palietimas arba rankos paspaudimas



Palietus virusais užkrėstus objektus ir paviršius, o paskui palietus savo burną, nosį ar akis

Rankų higiena

Jei jūsų restoranas ir toliau veikia COVID-19 protrūkio metu, kad apsaugotumėte savo darbuotojus ir klientus, būtina skirti daugiau dėmesio dažnam ir tinkamam rankų plovimui. Dėl pandemijos rekomendacijos, kaip plauti rankas maitinimo įstaigose, tapo dar svarbesnės. Jūsų darbuotojai turėtų plautis rankas:

- pasinaudoję tualetu,
- išėję iš virtuvės ir pagalbinių patalpų bei į jas grįžę,
- išnešę šiukšles,
- po valiklių naudojimo,
- pavalgę, atsigėrę, parūkę ar pakramtę gumos arba tabako,
- po žalios mėsos, paukštienos ar jūrų gėrybių apdorojimo,
- palietę savo kūną arba drabužius,
- nusičiaudėję, nusikosėję arba pasinaudoję servetėle,
- po darbo su pinigais,
- prieš užsimaudami pirštines ir jas nusimovę.

Pasirūpinkite, kad prie rankų plautuvių visada būtų muilo ir popierinių rankšluosčių. Toliau pateikiame medžiagos, kuri padės pagerinti rankų higieną maitinimo įstaigose.



Informacinė medžiaga

Rankų plovimosi procedūra

Plaukite rankas su vandeniu ir muilu, nuolatiniu/nuo paviršinių rankšluosčių

Rankų plovimosi procedūra

[Atsisiųsti](#) ↓

Rankų dezinfekavimo procedūra

Dezinfekuokite savo rankas

Rankų dezinfekavimo procedūra

[Atsisiųsti](#) ↓

Tork Clean Care Hygiene tips for food service staff

Wash your hands!

Higienos patarimai maitinimo įstaigų darbuotojams

[Atsisiųsti](#) ↓

Higiena – tai ne tik rankų plovimasis

Asmeninė higiena yra nepaprastai svarbi dirbant su maistu, o ypač per COVID-19 protrūkį. Nors gera rankų higiena yra svarbiausia, tačiau reikia nepamiršti ir kitų asmeninės higienos aspektų.

1. Ruošiant ar tvarkant maistą plaukai turi būti uždengti, o maistą patiekiant – surišti.
2. Darbo drabužius reikia keisti kasdien. Darbuotojai neturėtų dėvėti darbo drabužių už įstaigos ribų, o skalbyklėje skalbiamus drabužius reikia išskalbti karštu vandeniu, kad būtų sunaikintos bakterijos ar virusai.
3. Darbe negalima būti su papuošalais, laikrodžiu ir lakuotais nagais. Jei darbuotojo oda yra įtrūkusi ar pažeista, tvarkydamas maistą, jis turi mūvėti pirštines.
4. Rankšluosčiuose gali kauptis nepageidaujami mikrobai, kurie gali lengvai patekti į maistą tiesiogiai arba per rankas. Jei naudojami rankšluosčiai, jie turi būti dažnai plaunami ir keičiami, kai pastebimai susitepa. Virėjo ar virtuvės rankšluosčių negalima naudoti švarioms rankoms šluostyti, tam reikia naudoti popierinius rankšluosčius.

Jei įmanoma, suteikite darbuotojams asmeninių individualių apsaugos priemonių – veido kaukių, plaukų tinklelių ir vienkartinių pirštinių. Darbuotojai neturėtų dirbti, jei jaučia kokių nors COVID-19 simptomų. Po ligos suteikite darbuotojams pakankamai laiko atsigausti.



„Maisto sektoriaus darbuotojai gali naudoti pirštines, bet jos turi būti dažnai keičiamos, o rankas reikia plauti keičiant pirštines ir jas nusimovus. Pirštines reikia pakeisti atlikus veiksmus, nesusijusius su maistu, pavyzdžiui, atidarius / uždarius duris rankomis, ištuštinus šiukšliadėžes. Vienkartinių pirštinių naudojimas maisto gamybos aplinkoje nepakeičia rankų plovimosi. COVID-19 virusas gali užteršti vienkartinę pirštines taip pat, kaip ir darbuotojų rankas“.

– Pasaulio sveikatos organizacija

Paviršių valymas

Norėdami padėti sumažinti COVID-19 plitimą, restoranai turi ir toliau laikytis įprastų dažnai liečiamų paviršių valymo ir dezinfekavimo rekomendacijų, įskaitant:

- **Tarnybinės patalpos:** durų rankenos, šviestuvų jungikliai, dozatoriai, paviršiai, kurie liečiasi su maistu, rankomis liečiami paviršiai, plautuvių maišytuvai ir rankenėlės bei reikmenys.
- **Svečių salė:** durų rankenos, šviestuvų jungikliai, dozatoriai, apsauginiai skydai, meniu, stalai ir kėdės, stalviršiai, pasiėmimo prekystaliai ir registracijos / kreditinių kortelių aparatai.
- **Higieninės patalpos:** durų rankenos, šviestuvų jungikliai, dozatoriai, praustuvų maišytuvai ir rankenėlės, tualetų sėdynės ir vandens nuleidimo mygtukai.

Sukurkite aiškų protokolą, kurio darbuotojai galėtų laikytis ir planuoti dažnus valymus visą dieną, nes žmonės gali užsikrėsti COVID-19 palietę paviršius, ant kurių yra virusų. Tyrimai rodo, kad virusai ant paviršiaus gali išlikti nuo kelių valandų iki kelių dienų.

Toliau pateikiama medžiaga, kuri padės išlaikyti jūsų restoraną švarų ir higienišką, kad sumažėtų COVID-19 plitimas.



Informacinė medžiaga

COVID-19 and food safety: guidance for food businesses

Information guidance
7 April 2020

Background

The world is facing an unprecedented surge from the COVID-19 pandemic, caused by the highly contagious virus SARS-CoV-2. The World Health Organization (WHO) is leading the international effort to understand the transmission of the disease and to prevent its spread. The guidance of this document is based on the latest evidence on the transmission of the disease, and addresses the need for food businesses to take steps to prevent the spread of the virus. This document provides information on the measures that food businesses should take to prevent the spread of the virus, and to ensure the safety of their customers and staff.

Potential transmission of COVID-19 via food

It is highly unlikely that people can contract COVID-19 from food or food packaging. COVID-19 is a respiratory disease and the primary transmission route is through person-to-person contact and through respiratory droplets. However, there is a small risk of transmission via food if a person is infected with the virus and has a cough or sneeze while handling the food. This risk is very low and can be minimized by following the guidance in this document.

Key messages

The most recent advice from the WHO is that people should continue to follow the guidance on preventing the spread of COVID-19, including wearing masks, avoiding close contact with others, and staying at home if you are unwell. Food businesses should continue to follow the guidance on food safety, including keeping food at safe temperatures, avoiding cross-contamination, and ensuring food is cooked thoroughly.

COVID-19 ir maisto sauga: gairės maitinimo sektoriui (remiantis PSO)

[Atsisiusti](#) 

Dozatorių išdėstymo rekomendacijos

Jei tęsiate veiklą COVID-19 pandemijos metu, pagerinkite rankų higieną optimaliai išdėstydami dozatorius. Toliau pateikiame pagrindinius principus, skirtus restorano zonoms.

1

Įėjimai

Suteikite darbuotojams ir užsakymus atsiimančioms klientams galimybę laikytis higienos prie restorano įėjimų įrengdami rankų higienos priemonių stovus. Iškabinkite lengvai pastebimus plakatus su informacija apie higienos ir fizinio atstumo laikymosi svarbą.

2

Virtuvė

Pasirūpinkite, kad prie rankų plautuvių visada būtų užpildytų muilo ir popierinių rankšluosčių dozatorių, o atskirose darbo vietose – mažesnių, lengvai pasiekiamų higienos priemonių dozatorių. Nekontaktiniai dozatoriai gali sumažinti taršą ir mikrobų plitimą.

3

Išėjimas iš virtuvės

Dozatorių, užpildytą baltais vienkartiniais rankšluosčiais ir valymo reikmenimis, laikykite prie virtuvės durų, kad paskatintumėte darbuotojus reguliariai šluostyti prekystalį, nuo kurio klientai pandemijos metu pasiima užsakymus. Rankų dezinfekantų dozatorius išdėstykite prie visų tarnybinių patalpų durų.

4

Prekystalis

Greta prekystalio padėkite dezinfekantų dozatorių, kad paskatintumėte darbuotojus dezinfekuotis rankas tarp klientų aptarnavimo operacijų, ypač susijusių su grynaisiais pinigais, kurie, kaip žinoma, platina mikrobus. Pastatykite vienkartinį servetėlių dozatorių, kad klientai liestų tik tas servetėles, kurias pasiima.

5

Higieninės patalpos

Pasirūpinkite, kad turėtumėte pakankamai muilo, rankšluosčių, servetėlių ir rankų dezinfekantų. Dozatorius reguliariai papildykite. Nekontaktiniai dozatoriai mažina liečiamų paviršių kiekį, o dezinfekantų dozatoriai dar labiau skatina laikytis asmeninės higienos pandemijos metu. Pateikus servetėlių kosėjimui ir čiudėjimui, galima padėti stabdyti patogenų plitimą.

6

Šiukšliadėžės

Prie visų dozatorių padėkite uždengtas šiukšliadėžes, kad išvengtumėte popierinių rankšluosčių atliekų ir kryžminės taršos. Taip pat pastatykite šiukšliadėžes prie durų, kad duris būtų galima atsidaryti naudojant popierinius rankšluosčius ir juos čia pat išmesti, taip mažinant taršą.

