TORK Think ahead.

Безпека на робочому місці: Рекомендації щодо COVID-19 для закладів громадського харчування

Ви можете на нас покластися

Спалах захворювання COVID-19 суттєво змінив ваші бізнес-процеси. Оскільки сьогодні споживачі дотримуються «соціального дистанціювання» й залишаються вдома згідно з рекомендаціями відповідних органів влади, вам довелося швидко пристосовувати свою бізнес-модель до нових умов, що, ймовірно, призвело до зменшення кількості робочих годин, неможливості приймати гостей у закладі та скорочення формату закладу до приготування страв на виніс чи доставку.

Як провідний світовий бренд з виготовлення професійних засобів гігієни, ми прагнемо допомогти вам у цій справі. Наші знання в галузі професійної гігієни допоможуть вберегти ваших працівників та клієнтів, забезпечуючи їм відчуття впевненості в майбутньому, що чекає на нас після пандемії. Цей посібник з рекомендаціями щодо дотримання гігієни рук допоможе вам підняти гігієнічні стандарти у вашому закладі харчування на новий рівень. Інформація зібрана нами в цьому посібнику стане Вам у пригоді.
Дякуємо за всі ваші зусилля й за За прагнення відповідати найвищим стандартам гігієни Та сподіваємося, що ви й ваші працівники будете захищені у цей непростий час.

З повагою,

Ханнеке Куіперс (Hanneke Kuipers)
Директор з маркетингу,
Професійна гігієна закладів громадського харчування
Компанія Essity

TORK Think ahead.

COVID-19

Для закладів, у яких відбувається приготування, обробка та контакт з харчовими продуктами, гігієна завжди була одним з найвищих пріоритетів. І з поширенням COVID-19 у світі її значення для ресторанної галузі зросло ще більше. Щоб підтримати систему охорони здоров'я, яка наразі зіштовхнулася з безпрецедентним навантаженням, ми повинні подбати про наші громади та вжити усіх заходів, аби запобігти не лише поширенню захворювань, пов'язаних із харчовими продуктами, а й запобігти появі нового/их вірусу/сів.

У вашому ресторані збудник COVID-19 може передаватися від працівників до клієнтів і навпаки у формі крапель, які вивільняються в повітря, коли заражена людина кашляє чи чхає, або ж через забруднені поверхні та предмети. Однак ви можете допомогти знизити ризик поширення COVID-19, розповівши всім членам свого колективу про важливу роль регулярного дотримання гігієни рук та дезінфекції приміщень та поверхонь, звертаючи їхню увагу саме на боротьбу з вірусом-збудником цього захворювання.

У цьому посібнику містяться усі необхідні ресурси, що зможуть допомогти вам вдосконалити рівень гігієни у вашому ресторані не лише на час спалаху цього захворювання, а й на майбутнє.

Яким чином COVID-19 може поширюватися у ашому звкладі?

Через повітря — кашель та чхання

Близький особистий контакт, наприклад дотики чи рукопотискання

Дотик до предметів на яких можлива наявність вірусу, а після торкання обличчя чи очей

Гігієна рук

Якщо ваш ресторан продовжує працювати під час пандемії COVID-19, важливо приділити особливу увагу частоті правильного миття рук, аби вберегти здоров'я ваших працівників та гостей. Внаслідок поширення цього захворювання рекомендації щодо миття рук для закладів громадського харчування стали ще більш вимогливими. Ваші працівники повинні мити руки після:

- користування вбиральнею
- повернення на кухню та в зону приготування страв
- винесення сміття
- користування засобами для, очищення та прибирання
- вживання їжі, напоїв, паління чи споживання жувальної гумки чи тютюну
- контакту із сирим м'ясом, курятиною чи морепродуктами
- контакту з тілом чи одягом
- при чханні, кашлянні з використанням серветки і без
- контакту з грошима
- перед використанням рукавичок та після їх утилізації

Подбайте про те, аби зони для миття рук завжди були оснащені милом та паперовими рушниками для висушування рук. Нижче ми підготували для вас додаткові матеріали, що допоможуть вам поліпшити стандарти гігієни рук у вашому закладі громадського харчування.

Ресурси

Інструкція з миття рук

Завантажити

Інструкція з обробки рук антисептиком

Завантажити

Поради з дотримання гігієни для працівників закладу харчування

Завантажити

Додаткові гігієнічні заходи до миття і дезінфекції рук

У сфері громадського харчування особиста гігієна відіграє вирішальну роль, особливо під час поширення COVID-19. Окрім гігієни рук, яка, безперечно, є основою найвищих санітарних стандартів, слід також враховувати й інші аспекти особистої гігієни.

1. Під час контакту з продуктами харчування чи приготування страв волосся має бути прикритим, а під час подачі — зібраним.

2. Робоча форма повинна змінюватися щодня, Працівники не повинні користуватися робочим одягом за межами закладу, а одяг, придатний для машинного прання, потрібно прати в гарячій воді, щоб знищити всі бактерії та віруси.

3. Не слід одягати прикраси або наручні годинники, а також фарбувати нігті лаком. Якщо шкіра працівника потріскалася чи пошкоджена, контактування з продуктами харчування можливе лише за використання рукавичок.

4. Рушники можуть стати сприятливим середовищем для розмноження мікробів, які звідти легко потрапляють в їжу або переносяться руками. Якщо використовуються рушники, їх необхідно часто прати та заміщати чистими, коли вони помітно забруднюються. Кухонні рушники не слід використовувати для висушування рук. Для цього скористайтеся паперовими рушниками.

Якщо можливо, забезпечте своїх працівників засобами індивідуального захисту (ЗІЗ) — масками для обличчя, сітками для волосся та одноразовими рукавичками. Якщо у когось з ваших працівників виявлено симптоми COVID-19, його слід відсторонити від роботи доти, доки не відбудеться повне одужання.

«Працівники закладів громадського харчування можуть користуватися рукавичками, однак їх слід часто змінювати, а під час зміни та утилізації рукавичок необхідно мити руки. Рукавички потрібно міняти після виконання будь-яких операцій, не пов'язаних із продуктами харчування, таких як відкривання/зачинення дверей та спорожнення кошиків для сміття. У закладах громадського харчування одноразові рукавички не можуть використовуватися як альтернатива миттю рук. На одноразові рукавички так само як і на руки може потрапити збудник вірусу COVID-19.»

— Всесвітня організація охорони здоров'я.

Очищення та дезінфекція поверхонь

Щоб сповільнити поширення COVID-19, ресторани повинні продовжувати дотримуватися стандартних рекомендацій щодо прибирання та дезінфекції поверхонь, яких часто торкаються:

- **Службові приміщення:** Дверні ручки, вимикачі світла, диспенсери, поверхні, що контактують із харчовими продуктами, поверхні, що контактують із руками, змішувачі, руків'я та посуд.
- **Гостьова зона:** Дверні ручки, вимикачі світла, диспенсери, меню, столи та стільці, стільниці, стійки видачі замовлень та термінали оплати.
- **Туалетні кімнати:** Дверні ручки, вимикачі світла, диспенсери, змішувачі та руків'я, сидіння унітазу та кнопки зливання води.

Створіть протокол для працівників, у якому чітко зазначте частоту прибирань протягом дня, оскільки заразитися збудником COVID-19 можна через контактування з поверхнями, забрудненими цим вірусом . Результати дослідження свідчать про те, що вірус може залишатися на різних поверхнях від кількох годин до декількох днів.

Нижче ми підготували інформацію, покликану допомогти вам у дотриманні найвищих стандартів гігієни у вашому ресторані та запобігти поширенню COVID-19.

Ресурси

COVID-19 and food safety: guidance for food businesses

Interim guidance
7 April 2020

COVID-19 та безпека харчових продуктів: рекомендації для підприємств харчової промисловості (згідно з ВООЗ)

Завантажити

TORK Think ahead.

Поради з розташування диспенсерів

Оскільки під час пандемії, викликаної поширенням COVID-19, ви продовжуєте виконувати свої обов'язки, подбайте про оптимальне розташування диспенсерів із дезінфікуючими засобами. Щоб допомогти вам, ми сформулювали кілька основних принципів для кожної із зон у вашому закладі:

1 Вхід

Встановіть гігієнічні стійки біля входу в ресторан, аби ваші працівники та гості, що забирають свої замовлення, мали можливість дотримуватися найвищих стандартів гігієни рук. Розмістіть у видимих місцях повідомлення із закликом дотримуватися належної гігієни рук та соціального дистанціювання.

2 Кухня

Подбайте про те, щоб усі диспенсери для мила та паперових рушників поблизу зон для миття рук, а також інші гігієнічні диспенсери безпосередньо біля робочих місць завжди були наповнені витратними матеріалами. Безконтактні диспенсери знижують ризик зараження та поширення збудників захворювань.

3 Вихід із кухні

Під час пандемії біля дверей до кухні розмістіть диспенсер із білими одноразовими рушниками та миючими засобами, щоб працівники частіше згадували про необхідність протирати прилавок, з якого гості можуть забирати свої замовлення. Крім того, встановіть диспенсери із дезінфікуючими засобами біля всіх дверей, що ведуть до службових приміщень.

4 Прилавок

Розмістіть диспенсери для дезінфікуючих засобів біля прилавку. Таким чином ви заохотите гостей дотримуватися гігієни рук під час розрахункових операцій, особливо при передачі готівки, оскільки на ній накопичується велика кількість мікробів. Встановіть диспенсери серветок із полистовою видачею, щоб гості торкалися лише тих продуктів, якими користуватимуться.

5 Вбиральні

Подбайте про встановлення достатньої кількості диспенсерів для мила, рушників, серветок та дезінфікуючих засобів для рук. І регулярно їх наповнюйте. Безконтактні диспенсери зменшують кількість перехресних поверхонь, а диспенсери для дезінфікуючих засобів сприяють підвищенню гігієнічних стандартів під час пандемії. Доступність серветок при чханні чи кашлю може запобігти поширенню збудників захворювань.

6 Кошики для сміття

Біля кожного диспенсера розмістіть кошик для сміття з кришкою — таким чином ви зможете скоротити споживання паперових рушників і запобігти перехресному забрудненню. Крім того, поставте кошики для сміття також біля дверей для утилізації паперових рушників, використаних для відчинення дверей.