

# Sigurnost na poslu: COVID-19 paket za pripremu i posluživanje hrane



# Ovdje smo kako bismo pomogli.

COVID-19 epidemija ostavila je dubok trag na vaš rad. Budući da potrošači prakticiraju „socijalno distanciranje“ i ostaju kod kuće prema preporukama javnih zdravstvenih djelatnika, morali ste brzo izmijeniti svoje poslovne modele, bez obzira odnosi li se to na smanjenje radnog vremena, ukidanje objedovanja unutar restorana ili ponudu samo hrane za van, drive-through i usluga dostave.

Kao vodeći globalni brend za profesionalnu higijenu, tu smo kako bismo vam pomogli. Naše znanje o profesionalnoj higijeni pomaže da vaši djelatnici i klijenti ostanu zaštićeni i sigurni, tijekom trenutačne krize i kasnije. Izradili smo ovaj paket s preporukama o tome kako da higijena ruku postane prioritet u vašem radu s pripremom i posluživanjem hrane. Nadamo se da će vam informacije u ovom paketu biti relevantne i korisne.

Hvala vam na vašem trudu na prvim linijama borbe protiv ove krize i nadamo se da ćete vi i vaše osoblje ostati zdravi tijekom ovih teških vremena.

Srdačno,

Hanneke Kuipers  
Direktor marketinga – Priprema i posluživanje hrane  
Essity Professional Hygiene



# COVID-19

Higijena je uvijek od iznimne važnosti kada se rukuje, distribuira ili poslužuje hrana. Ova odgovornost ima još veći značaj za restoransku industriju jer se COVID-19 i dalje širi svijetom. Da bismo spriječili svaki pritisak koji se može izbjegći na našim već opterećenim zdravstvenim sustavima, sada moramo služiti svojim zajednicama tako što ćemo poduzeti nužne korake da bismo ih zaštitili ne samo od bolesti koje se mogu prenijeti hranom, nego i od novog koronavirusa.

COVID-19 može se širiti u vašem restoranu između djelatnika i klijenata kapljičnim putem kada zaražena osoba kašљe ili kiše, ili putem kontaminiranih površina ili predmeta. No vaš rad s pripremom i posluživanjem hrane može pomoći u smanjenju rizika epidemije COVID-19 tako da s članovima tima utvrdite važnost redovite higijene ruku i rutinskog dezinficiranja s posebnim fokusom na virus koji uzrokuje bolest.

Ovaj paket pruža resurse koji vam trebaju kako biste pojačali najbolje postupke u svojoj organizaciji tijekom epidemije i kasnije.



## Kako se COVID-19 može proširiti u vašem restoranu?



Zrakom  
putem kašljanja i  
kihanja



Bliski osobni kontakt,  
primjerice, dodirivanje ili  
rukovanje



Dodirivanjem predmeta  
ili površine koji imaju na  
sebi virus, zatim  
dodirivanjem usana,  
nosa ili očiju

# Higijena ruku

Ako vaš restoran nastavi s radom tijekom epidemije COVID-19, vrlo je važno povećati fokus na često i ispravno pranje ruku kako biste zaštitili osoblje i klijente. Preporuke za pranje ruku u radovima pripreme i posluživanja hrane postale su puno važnije kao rezultat pandemije. Vaš tim trebao bi prati ruke u sljedećim slučajevima:

- Nakon upotrebe toaletnog prostora
- Nakon ostavljanja kuhinje i područja pripreme i vraćanja u njih
- Nakon odnošenja smeća
- Nakon rukovanja rješenjima za čišćenje
- Nakon jela, pića, pušenja ili žvakanja gume ili duhana
- Nakon rukovanja sirovim mesom, mesom peradi ili morskim plodovima
- Nakon dodirivanja tijela ili odjeće
- Nakon kihanja, kašljanja ili upotrebe maramice
- Nakon rukovanja novcem
- Prije stavljanja rukavica na ruke i nakon skidanja

Osigurajte da u jedinicama za pranje ruku uvijek ima sapuna i papirnatih ručnika za ruke. U nastavku navodimo resurse za pojačanje tehnika ispravne higijene ruku unutar rada s pripremom i posluživanjem hrane.



## Resursi

**Handwashing procedure**

**Wash your hands with soap, water and paper towel**

For more information, visit [www.torkglobal.com](http://www.torkglobal.com)

**TORK**

**Postupak pranja ruku**

**Hand rub procedure**

**Disinfect your hands**

For more information visit [www.torkglobal.com](http://www.torkglobal.com)

**TORK**

**Postupak trljanja ruku**

**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 thoroughly 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

**Higijenski savjeti za osoblje u pripremi i posluživanju hrane**

[Preuzimanje](#) ↓

[Preuzimanje](#) ↓

[Preuzimanje](#) ↓

# Higijena povrh pranja ruku

Osobna higijena ključna je kada se radi s hranom, a osobito tijekom epidemije COVID-19. Iako je ispravna higijena ruku vrlo važna, ostale aspekte osobne higijene treba također uzeti u obzir.

- 1.** Kosa treba biti pokrivena tijekom pripreme ili rukovanja hranom i povezana tijekom posluživanja.
- 2.** Svakodnevno mijenjajte radnu odjeću. Osoblje ne bi trebalo nositi radnu odjeću izvan ustanove, a odjeću koja se može oprati u perilici rublja treba prati u vrućoj vodi kako bi se uništile bakterije i virusi.
- 3.** Nemojte nositi nakit, satove na rukama ili lak za nokte. Ako je koža djelatnika napukla ili ozlijedjena, trebaju upotrebljavati rukavice kada rukuju hranom.
- 4.** Ručnici mogu pokupiti neželjene mikrobe koji se mogu lako prenijeti na hranu izravno ili preko ruku. Ako se upotrebljavaju ručnici, osigurajte da se često peru i zamjenjuju ako su vidljivo prljavi. Ručnici glavnog kuhara ili kuhinjski ručnici ne bi se trebali upotrebljavati za sušenje čistih ruku; upotrijebite papirnate ručnike umjesto toga.

Kada je moguće, omogućite osobnu zaštitnu opremu (PPE) kao što su maske za lice, mrežice za kosu i jednokratne rukavice za osoblje. Osoblje ne bi trebalo raditi ako ima neke simptome bolesti COVID-19. Omogućite djelatnicima dovoljno vremena za oporavak nakon bolesti.



„Djelatnici koji rade s hranom mogu upotrebljavati rukavice, ali ih često moraju mijenjati te trebaju prati ruke između zamjene rukavica i kada se rukavice skinu. Rukavice se moraju zamijeniti nakon provođenja aktivnosti koje nisu vezane uz hranu, primjerice, otvaranja/zatvaranja vrata rukom i pražnjenja koševa za smeće. Jednokratne rukavice ne bi se trebale upotrebljavati u okruženju tijekom rada s hranom kao zamjena za pranje ruku. Virus COVID-19 može kontaminirati jednokratne rukavice na isti način na koji dolazi na ruke djelatnika.“

—Svjetska zdravstvena organizacija

# Čišćenje površina

Kako bi pospješili smanjenje širenja bolesti COVID-19, restorani moraju nastaviti slijediti preporuke rutinskog čišćenja i dezinficiranja za površine koje se izrazito dodiruju, uključujući:

- Proizvodni dio:** Kvake, prekidači za svjetlo, dozatori, površine u dodiru s hranom, površine u dodiru s rukama, slavine te ručke i pribor za kuhanje i jelo.
- Uslužni dio:** Kvake, prekidači za svjetlo, dozatori, zaštita od kihanja, jelovnici, stolovi i stolci, pultovi, pult za hranu za van i blagajne te POS-ovi za kartice.
- Kupaonice:** Kvake, prekidači za svjetlo, dozatori, slavine i ručke, toaletna sjedala i ispirači.

Izradite jasan protokol za zaposlenike koji treba pratiti i zakažite česta čišćenja tijekom dana jer se ljudi mogu zaraziti virusom COVID-19 dodirivanjem površina kontaminiranih virusom. Studije pokazuju da virus može ostati na površinama od nekoliko sati do nekoliko dana.

U nastavku navodimo neke resurse koji mogu pomoći da se osigura da vaš restoran ostane čist i higijenski kako bi se smanjilo širenje bolesti COVID-19.



## Resursi

COVID-19 and food safety: guidance for food businesses

Interim guidance  
7 April 2020

Food and Agriculture Organization of the United Nations | World Health Organization

The purpose of these guidelines is to facilitate the implementation of measures to prevent the spread of COVID-19 among food business workers and consumers, and that anyone and any food supplies are safe for consumption.

Possible transmission of COVID-19 has been identified in food production facilities. The WHO has found no evidence that food production, COVID-19 is a reservoir disease, nor that food is a vehicle for transmission of COVID-19. However, food business workers may come into contact with respiratory secretions of infected persons through droplets or through direct contact with respiratory secretions of infected persons.

There is no evidence to date of viruses that cause respiratory diseases to survive long periods of time on food. Therefore, it is important to ensure that food business workers are educated about the risks of COVID-19 and how to prevent its spread.

The main source advice from the WHO is that current evidence suggests that COVID-19 is primarily transmitted through respiratory droplets (spread directly from person to person when a COVID-19 infected person coughs or sneezes) or through contact with contaminated surfaces. It is important to ensure that food business workers are educated about the risks of COVID-19 and how to prevent its spread.

It is recommended that food business workers practice good hand hygiene, avoid touching their eyes, nose and mouth, and avoid close proximity to other people. It is also recommended that food business workers wear a mask if they are unable to maintain social distancing.

It is recommended that food business workers practice good hand hygiene, avoid touching their eyes, nose and mouth, and avoid close proximity to other people. It is also recommended that food business workers wear a mask if they are unable to maintain social distancing.

COVID-19 i sigurnost hrane: smjernice za poslovanje s hranom (preko SZO-a)

Preuzimanje

# Preporuke za postavljanje dozatora

Kako nastavljate funkcionirati tijekom pandemije COVID-19, pojačajte ispravnu higijenu ruku optimalnim postavljanjem dozatora. Navodimo nekoliko vodećih načela za područja u restoranu.

## 1 Ulazi

Omogućite zaposlenicima i gostima koji preuzimaju narudžbe priliku za prakticiranje dobre higijene postoljima za higijenu ruku na ulazu u restoran. Postavite vidljive obavijesti koje promoviraju ispravnu higijenu ruku i fizičko distanciranje.

## 2 Kuhinja

Osigurajte da su dozatori napunjeni sapunom i papirnatim ručnicima na umivaonicima za pranje ruku i manji higijenski dozatori na individualnim radnim jedinicama za jednostavan pristup. Dozatori bez potrebe dodira mogu smanjiti kontaminaciju i širenje bakterija.

## 3 Izlaz iz kuhinje

Dozator neka bude napunjen bijelim jednokratnim ručnicima i sredstvima za čišćenje i kraj kuhinjskih vrata kako biste potaknuli redovito brisanje uslužnog pulta na kojem gosti mogu preuzimati narudžbe tijekom pandemije. Isto tako, postavite dozatore s dezinficijensom kod svih vrata u proizvodnom dijelu.

## 4 Uslužni pult

Postavite dozatore s dezinficijensom blizu uslužnog pulta kako biste promovirali dezinficiranje ruku između transakcija pri preuzimanju narudžbe, osobito onih koje uključuju gotovinu za koju je poznato da širi bakterije. Omogućite dozatore s pojedinačnim doziranjem salveta kako bi gosti dodirivali samo salvete koje uzmu.

## 5 Toaletni prostori

Osigurajte da imate dovoljno dozatora za sapun, ručnike, maramice i sredstvo za dezinfekciju ruku. Redovito obnavljajte zalihu. Dozatori za upotrebu bez dodira smanjuju dodirivanje površina, a dozatori s dezinficijensima za ruke dodatno potiču osobnu higijenu tijekom pandemije. Omogućavanje maramica za kašljivanje ili kihanje može pomoći u sprečavanju širenja patogena.

## 6 Koševi za otpad

Postavite pokrivenе koševe za otpad blizu svih dozatora da biste izbjegli otpad od papirnatih ručnika i prijenos bakterija. Isto tako, postavite koševe za otpad kod vrata kako bi se papirnati ručnici mogli upotrijebiti, a zatim baciti za smanjenje kontaminacije.





552500 682000 560000 100585 472193 420501

#### Dispensers

552500	Tork PeakServe® Continuous™ dozator papirnatih ručnika zaruke	Manja potrošnja zahvaljujući jednostrukom izvlačenju papira
682000	Tork SmartOne® dupli dozator mini role toaletnog papira-bijeli	Jednostruko izvlačenje papira iz dozatora omogućava smanjenje potrošnje i do 40%
560000	Tork dozator za proizvode zanjegu kože, tekuće i u spreju	Dokazan dizajn jednostavnog korištenja prema certifikatima treće strane - potiče dobru higijenu ruku za sve korisnike
<b>Refills</b>		
100585	Tork PeakServe Continuous papirnatih ručnik za ruke	Komprimirani ručnici za ruke omogućuju nošenje i spremanje dvostruko veće količine
472193	Tork SmartOne mini role toaletnog papira	Održivo rješenje zahvaljujući jednostrukom doziranju
420501	Tork blagi tekući sapun	Hermetički zatvoren sistem sa sklopivom bocom tijekom korištenja poboljšava higijenu i smanjuje otpad



473167 473180 272250 473480 15840 511103

#### Dispensers

473167	Tork Reflex™ mini dozator jednostrukih ručnika s unutrašnjim odmotavanjem papira	Izdružljiv dozator koji se lako čisti smanjuje vrijeme za održavanje
473180	Tork Reflex dozator jednostrukih ručnika s unutrašnjim odmotavanjem papira	Mogućnost hvatanja papira samo jednom rukom olakšava upotrebu
272250	Tork Xpressnap® Drive Thru dozator salveta	Održivo Drive-thru rješenje
<b>Refills</b>		
473480	Rola s unutrašnjim odmotavanjem	Višenamjenski papir za lagane zadatke brisanja
15840	Tork Xpressnap Extra Soft bijeli dozator salveta	Smanjuje količinu nepotrebno korištenih salveta
511103	Tork dezinfekcijsko sredstvo za ruke u gelu s alkoholom	Samostalno stajača boca s pumpom zafleksibilno postavljanje



272900 473186 511060 15830 473412 194450 420103 420110

#### Dispensers

272900	Tork Xpressnap Fit® Dozator salveta za pult	Salveta u punoj veličini je presavjena da stane u mali prostor dozatora
473186	Tork Reflex™ prenosivi dozator s unutrašnjim odmotavanjem papira	Smanjite rizike unakrsne kontaminacije jer korisnici dodiruju samo ono što koriste
511060	Tork podni higijenski stalak	Pogodno za dozator S1
<b>Refills</b>		
15830	Tork Xpressnap Fitbijeli dozator salveta	Salveta u punoj veličini je presavjena da stane u mali prostor dozatora
473412	Rola s unutrašnjim odmotavanjem	Višenamjenski papir za lagane zadatke brisanja
194450	Tork dugotrajna krpa za čišćenje u boji - plava	Također dostupno u zelenoj, žutoj i crvenoj boji
420103	Tork dezinfekcijsko sredstvo za ruke u gelu s alkoholom	Izvrsno za higijenu ruku kada voda nije dostupna
420110	Tork tekuće dezinfekcijsko sredstvo za ruke s alkoholom	Izvrsno za higijenu ruku kada voda nije dostupna

## Kontaktirajte nas

Pridružite se milijunima ljudi koji u već koriste Tork proizvode svakidan.

## Toaleti

- Ostaviti pravi dojam kroz brigu o svojim kupcima
- Potpuno zaštićeni dozatori osiguravaju visoki standard higijene štiteći vaše goste od bilo kakvog rizika od kontaminacije
- Isprobane i testirane kombinacije pružaju vam jednostavan izbor uz smanjenje otpada i potrošnje

## Prostorije za osoblje

- Nosite se sa zadacima svakodnevног чиšćenja s lakoćom, bez otpada ili higijenskih rizika
- Naše namjenske specijalne krpe za brisanje vam mogu pomoći u rješavanju bilo kojeg zadatka s povjerenjem
- S našim sistemima za njegu kože bez dodatnog dodirivanja izbjegava se rizik od unakrsne kontaminacije osiguravajući time sigurnost vašem osoblju

## Prostorije za goste

- Ova rješenja omogućuju lako, jednostavno i praktično upravljanje otpadom i skladištenjem
- Višenamjenske specijalne krpe za brisanje olakšavaju zadatke čišćenja prostorija za goste ostavljajući dojam gostu o visokoj kvaliteti usluge
- Podni higijenski stalak efikasno drži dezinfekcijska sredstva za ruke i maramice na dohvati ruke gostima i zaposlenicima pokazujući time da se brinete o njihovoj dobrobiti