

Sicuri al lavoro: kit di strumenti COVID-19 per i servizi di ristorazione



Siamo qui per aiutarvi.

L'epidemia di COVID-19 ha condizionato pesantemente questo settore. In conseguenza del "distanziamento sociale" e del confinamento domestico dei consumatori in osservanza alle raccomandazioni delle autorità sanitarie, i tradizionali modelli di business hanno subito un rapido stravolgimento: dalla riduzione delle ore di lavoro alla chiusura dei ristoranti, fino alla riconversione dell'attività sotto forma di servizio di solo asporto, consegna a domicilio o "drive-thru".

In quanto marchio leader nel settore dell'igiene professionale, siamo qui per aiutarvi. Le nostre competenze in materia di igiene professionale possono aiutare a rassicurare dipendenti e consumatori sia nell'immediatezza di questa crisi sia in futuro. Abbiamo sviluppato questo kit di strumenti contenente raccomandazioni su come rendere l'igiene delle mani una priorità nell'ambito dei servizi di ristorazione. Speriamo che possiate trovare utili e pertinenti le informazioni contenute in questo kit.

Ringraziandovi per il vostro impegno in prima linea durante questa crisi, auguriamo a voi e ai vostri collaboratori di mantenervi in salute in questo difficile momento.

Cordialmente

Hanneke Kuipers
Responsabile marketing – Servizi di ristorazione
Essity Professional Hygiene



COVID-19

L'igiene è sempre di fondamentale importanza quando si maneggia, si distribuisce e si serve del cibo. Col propagarsi in tutto il mondo dell'epidemia di COVID-19, le responsabilità riguardo all'igiene assumono un significato ancora maggiore. Per evitare di sottoporre a ulteriore pressione il sistema sanitario già allo stremo, dobbiamo fornire alla comunità i servizi adottando tutte le misure necessarie per proteggere i clienti non solo dalle intossicazioni alimentari, ma anche dal nuovo coronavirus.

Il COVID-19 può diffondersi all'interno dei ristoranti tra il personale e i clienti attraverso le goccioline prodotte da colpi di tosse e starnuti di persone infette o depositatesi su superfici ed oggetti contaminati. Le attività di ristorazione possono contribuire a ridurre la diffusione del COVID-19 analizzando insieme al personale l'importanza di una regolare igiene delle mani e di procedure di disinfezione di routine, con un'attenzione particolare al virus responsabile di questa terribile pandemia.

Questo kit fornisce le risorse necessarie a rafforzare l'applicazione delle migliori pratiche nelle strutture di ristorazione durante quest'epidemia e in futuro.



Come può diffondersi il COVID-19 all'interno di un ristorante?



**Per via aerea
attraverso colpi di tosse
e starnuti**



**Contatti personali
ravvicinati,
come toccarsi o
stringersi le mani**



**Toccando un oggetto o
una superficie su cui è
presente il virus e
avvicinando poi le mani a
bocca, occhi o naso**

Igiene delle mani

Se un ristorante continua a lavorare durante la pandemia di COVID-19, per proteggere personale e clienti è fondamentale sottolineare con maggior enfasi l'importanza di un lavaggio adeguato e frequente delle mani. Le raccomandazioni per il lavaggio delle mani nei servizi di ristorazione sono soltanto diventate più rigorose in conseguenza della pandemia. Il personale dovrebbe lavarsi le mani dopo:

- Aver usato i servizi igienici
- Essere entrato e uscito dalla cucina e dalle aree di preparazione
- Aver portato fuori la spazzatura
- Aver maneggiato detergenti
- Aver mangiato, bevuto, fumato o masticato chewing gum o tabacco
- Aver maneggiato carne cruda, pollame o pesce
- Aver toccato parti del proprio corpo o gli indumenti indossati
- Aver tossito, starnutito o usato un fazzoletto di carta
- Aver maneggiato denaro
- Prima e dopo essersi infilati e tolti i guanti

Verificare che le postazioni di lavaggio delle mani siano sempre rifornite di sapone e asciugamani di carta. Di seguito sono elencate alcune risorse per consolidare l'acquisizione di appropriate tecniche di igiene delle mani all'interno delle attività di ristorazione.



Risorse

Procedura di lavaggio delle mani

TORK
Think ahead.

Lavati le mani con acqua e sapone, quindi utilizza un asciugamano di carta.

40-60 sec.

Procedura di lavaggio delle mani

[Scarica](#)



Procedura di strofinamento delle mani

TORK
Think ahead.

Disinfetta le mani

20-30 sec.

Procedura di strofinamento delle mani

[Scarica](#)



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 30 seconds
4. Rinse hands and arms thoroughly with water for 30 seconds
5. Dry hands and arms with a single use Tork paper towel

Consigli sull'igiene per il personale della ristorazione

[Scarica](#)



L'igiene al di là del lavaggio delle mani

L'igiene personale è cruciale quando si maneggiano alimenti, soprattutto durante l'epidemia di COVID-19. Nonostante un'adeguata igiene delle mani sia fondamentale, occorre però tenere in considerazione anche altri aspetti riguardanti l'igiene personale.

- 1.** I capelli devono essere coperti quando si preparano o maneggiano gli alimenti e legati quando si servono i piatti.
- 2.** Gli abiti da lavoro devono essere cambiati ogni giorno. Il personale non deve utilizzare gli abiti da lavoro al di fuori dei locali e gli indumenti che possono essere messi in lavatrice devono essere lavati con acqua calda per eliminare batteri e virus.
- 3.** Non indossare gioielli e orologi da polso né usare smalto per unghie. In presenza di ferite o screpolature della pelle, i dipendenti dovrebbero indossare i guanti quando maneggiano gli alimenti.
- 4.** Panni e canovacci possono ospitare microbi nocivi che rischiano di essere facilmente trasferiti agli alimenti direttamente o attraverso le mani. Se si utilizzano panni e canovacci, accertarsi che siano lavati e sostituiti spesso, se visibilmente sporchi. Canovacci e panni da cucina non devono essere usati per asciugare mani pulite: utilizzare invece degli asciugamani in carta.

Laddove possibile, fornire al personale dispositivi di protezione individuale (DPI) come facciali, retine per capelli e guanti monouso. In presenza di qualsiasi sintomo riconducibile al COVID-19, il personale dovrà assentarsi dal lavoro. Concedere ai dipendenti il tempo sufficiente a guarire completamente dopo la malattia.



“I guanti possono essere indossati dagli addetti dei servizi di ristorazione, ma è necessario cambiarli spesso e lavarsi le mani quando si sostituiscono o si tolgono i guanti. I guanti devono essere cambiati anche dopo aver svolto attività non legate al cibo, come l'apertura e chiusura manuale delle porte e lo svuotamento dei cestini. I guanti monouso non devono essere usati nella ristorazione in sostituzione del lavaggio delle mani. Il virus Covid-19 può contaminare i guanti monouso nello stesso modo in cui vengono contaminate le mani nude.”

– Organizzazione Mondiale della Sanità

Pulizia delle superfici

Per contribuire a ridurre la diffusione dell'infezione da COVID-19, i ristoranti devono continuare a seguire le raccomandazioni in materia di pulizia e igienizzazione per le superfici ad alto contatto tra cui:

- **Locali di servizio:** maniglie delle porte, interruttori, dispenser, superfici a contatto con gli alimenti, superfici toccate da più persone, rubinetti e manopole dei lavandini e utensili.
- **Locali riservati al pubblico:** maniglie delle porte, interruttori, dispenser, pannelli protettivi, menu, tavoli e sedie, piani di lavoro, banconi da asporto e registratori di cassa/lettori di carte.
- **Aree bagno:** maniglie delle porte, interruttori, dispenser, rubinetti e manopole dei lavandini, sedili delle toilette e pulsanti di scarico.

Creare un protocollo chiaro a cui i dipendenti si dovranno attenere e programmare interventi di pulizia frequenti durante la giornata per limitare il rischio che le persone contraggano il COVID-19 toccando superfici contaminate dal virus. Studi suggeriscono che il virus può sopravvivere sulle superfici da poche ore a parecchi giorni.

Di seguito sono elencate alcune risorse per aiutare i ristoranti a mantenere pulizia e igiene per contrastare la diffusione del COVID-19.



Risorse

[illegible]

Consigli sul posizionamento dei dispenser

È necessario che tutti coloro che continuano a lavorare durante la pandemia di COVID-19 rafforzino l'adozione di corrette procedure di igiene delle mani attraverso un posizionamento ottimale dei dispenser. Di seguito sono riportati alcuni principi guida per le diverse aree di un ristorante:

1

Ingressi

Offrire ai clienti e al personale che raccoglie gli ordini la possibilità di igienizzare adeguatamente le mani posizionando degli stand igienici agli ingressi del ristorante. Affiggere cartelli visibili per incentivare un'adeguata igiene delle mani e il distanziamento fisico.

2

Cucina

Verificare che i dispenser di sapone e asciugamani situati accanto alle postazioni di lavaggio delle mani siano sempre riforniti e collocare piccoli dispenser di igienizzanti presso le singole postazioni di lavoro per facilitarne l'accesso. I dispenser a sensore possono ridurre le contaminazioni e la diffusione dei germi.

3

Uscita della cucina

Tenere un dispenser di salviette monouso e prodotti per l'igiene presso la porta della cucina per incoraggiare una regolare detersione delle mani di fronte al bancone dove i clienti potranno prelevare gli ordini durante la pandemia. Collocare anche dei dispenser di igienizzanti presso tutte le porte dei locali di servizio.

4

Bancone

Posizionare dei dispenser di igienizzanti accanto al bancone per promuovere l'igienizzazione delle mani tra una consegna ai clienti e l'altra, soprattutto per le transazioni che coinvolgono lo scambio di denaro, noto diffusore di germi. Prediligere i dispenser di tovaglioli a erogazione singola, in modo che i clienti tocchino solo i tovaglioli che utilizzano.

5

Aree bagno

Accertarsi di disporre di abbastanza dispenser di sapone, asciugamani in carta, veline e igienizzanti mani, e rifornirli regolarmente. I dispenser a sensore consentono di ridurre le superfici di contatto, mentre i dispenser di igienizzanti mani possono incoraggiare ulteriormente l'igiene personale durante il periodo della pandemia. La disponibilità di veline, inoltre, può contribuire a prevenire la diffusione dei patogeni veicolati da starnuti o colpi di tosse.

6

Cestini

Collocare cestini per i rifiuti dotati di coperchio accanto a tutti i dispenser per evitare che gli asciugamani in carta vengano gettati a terra e impedire le contaminazioni batteriche. Posizionare i cestini per i rifiuti anche accanto alle porte, in modo che gli asciugamani in carta possano essere utilizzati per aprire la porta e poi gettati al fine di ridurre le contaminazioni.



Prodotti e soluzioni innovative Tork

Lavoriamo con esperti del tuo settore per capire in cosa consiste il tuo lavoro e sapere come soddisfare i bisogni e necessità della tua attività. Così possiamo aiutarti a rendere la tua vita lavorativa più semplice e a ottimizzare i processi.

Ecco alcuni benefici comuni ai nostri sistemi:

- Erogazione singola del prodotto = tocchi solo quello che utilizzi, riducendo il rischio di contaminazione crociate
- Riduzione dei consumi fino al 50% rispetto ai prodotti tradizionali
- Ricarica interamente protetta nel dispenser = massima igiene
- Dispenser con superfici smussate = pulizia più efficace
- I prodotti Tork hanno ottenuto le seguenti certificazioni: Ecolabel, FSC, Ecarf, Food Contact e Compostabilità



Dispenser				
Codice	Descrizione	Sistema	Colore	
552000	Tork Xpress® Dispenser per Asciugamani Intercalati	H2	Bianco	
560000	Tork Dispenser per Sapone Liquido/Spray	S1	Bianco	
682000	Tork SmartOne® Dispenser per Carta Igienica a Erogazione Centrale Mini Double	T9	Bianco	
Ricariche				
Codice	Descrizione	Sistema	Caratteristica	PZ/cartone
150400	Tork Xpress® Asciugamani Intercalati	H2	Bianco	3.990 asciugamani
420501	Tork Sapone Liquido Delicato	S1	Profumazione fresca	6.000 dosi
472193	Tork SmartOne Carta Igienica Mini	T9	Bianco	7.440 strappi

Area Bagno

Promuovi e assicura igiene nella tua area bagno con i prodotti Tork

- Asciugamani a Z di grandi dimensioni
- Il Sapone liquido Tork garantisce 1.000 erogazioni con un flacone da 1lt
- Con Tork SmartOne® riduci i consumi fino al 40%* e i rischi di intasamento delle tubature

*Rispetto ai sistemi Jumbo Tork tradizionali



Dispenser				
Codice	Descrizione	Sistema	Colore	
473180	Tork Reflex® Dispenser per Carta a Erogazione Centrale Singola	M4	Bianco	
654000	Tork Dispenser per Panni Piegati	W4	Bianco	
560100	Tork Dispenser per Sapone Liquido con Leva a Gomito	S1	Bianco	
561500	Tork Dispenser per Sapone a Schiuma	S4	Bianco	
Ricariche				
Codice	Descrizione	Sistema	Caratteristica	PZ/cartone
473391	Tork Reflex® Carta per Asciugatura	M4	Azzurro	2.700 strappi
473178	Tork Panni Piegati	W4	Bianco	400 panni
420701	Tork Sapone Liquido Extra Delicato	S4	Profumazione fresca	6.000 dosi
520800	Tork Sapone Antimicrobico	S4	PMC	9.996 dosi

Cucina

Le soluzioni per una massima igiene delle mani e delle superfici:

- Con Tork Reflex™ riduci i consumi fino al 37%**
- Sapone liquido extra delicato, senza colore e senza profumo, adatto negli ambiti di lavorazione alimenti e lavaggi delle mani frequenti
- Disponibile il dispenser sapone con leva a braccio per una massima igiene
- Sapone in schiuma antimicrobico con certificazione PMC

**Rispetto ai sistemi a estrazione centrale Tork tradizionali

Tavolo e bancone

Offri ai tuoi clienti soluzioni sicure, pratiche e igieniche

- Tovaglioli protetti all'interno del dispenser per assicurare una massima igiene ai tuoi clienti e al tuo staff
- Grazie all'erogazione singola riduci fino al 50% il numero di tovaglioli inutilizzati
- Finestra Ad a Glance che puoi utilizzare per comunicare con i tuoi clienti***

***Sul sito <https://www.tork.it/ad-a-glance/ad-a-glance-en> potrai utilizzare dei modelli disponibili o creare la tua comunicazione ad hoc.



Dispenser				
Codice	Descrizione	Sistema	Colore	
272900	Tork Xpressnap® Fit Dispenser per Tovaglioli Intercalati da Tavolo	N14	Nero	
272901	Tork Xpressnap® Fit Dispenser per Tovaglioli Intercalati da Banco	N14	Nero	
Ricariche				
Codice	Descrizione	Sistema	Colore	PZ/cartone
15830	Tork Xpressnap® Fit tovaglioli intercalati	N14	Bianco	4.320 tovaglioli
12830	Tork Xpressnap® Fit tovaglioli intercalati	N14	Natural	4.320 tovaglioli