

# Pracuj bezpiecznie: COVID-19 – zestaw narzędzi dla branży gastronomicznej



## Służymy pomocą

Wybuch pandemii COVID-19 gruntownie wpłynął na działalność Twojej firmy. W związku z wprowadzeniem zasady dystansu społecznego oraz zaleceniami pracowników służby zdrowia, aby pozostać w domu, zostałeś zmuszony do szybkiej zmiany modelu biznesowego. Łączy się to z ograniczeniem czasu pracy, zamknięciem sali restauracyjnej dla klientów i oferowaniem dań na wynos z usługą dowozu.

Jako wiodąca światowa marka w dziedzinie profesjonalnej higieny chcemy ułatwić Ci prowadzenie Twojej firmy w nowej sytuacji. Nasza wiedza na temat profesjonalnej higieny pomaga zapewnić Twoim pracownikom oraz klientom bezpieczeństwo i spokój zarówno podczas kryzysu, jak i po jego ustaniu. Opracowaliśmy zestaw narzędzi z zaleceniami mającymi za zadanie ustanowienie priorytetu dla higieny rąk w lokalach branży gastronomicznej. Mamy nadzieję, że informacje zawarte w tym zestawie będą istotne i użyteczne.

Dziękujemy za wysiłki na linii frontu tego kryzysu i mamy nadzieję, że zarówno Ty, jak i Twoi pracownicy pozostaniecie bezpieczni w tym czasie pełnym wyzwań.

Z poważaniem

Hanneke Kuipers  
Dyrektor ds. marketingu – dział branży gastronomicznej  
Essity Professional Hygiene



## COVID-19

Podczas obróbki, dostarczania oraz serwowania jedzenia higiena jest zawsze kwestią najwyższej wagi. Ta odpowiedzialność spoczywająca na restauratorach nabrała jeszcze większego znaczenia w związku ze stałym rozprzestrzenianiem się COVID-19 na całym świecie. Aby uniknąć niepotrzebnej dodatkowej presji na personel medyczny już i tak obciążonych systemów służby zdrowia, musimy obsługiwać naszych klientów, podejmując konieczne kroki, aby chronić ich nie tylko przed chorobami przenoszonymi w żywności, ale także przed nowym koronawirusem.

SARS-CoV-2 może rozprzestrzeniać się w restauracji pomiędzy pracownikami i klientami drogą kropelkową, kiedy zainfekowana osoba kaszle lub kicha, lub przez dotknięcie skażonych powierzchni czy przedmiotów. Jednak możesz pomóc zmniejszyć ryzyko pojawienia się epidemii COVID-19 w swoim lokalu poprzez zwrócenie uwagi wspólnie z pracownikami na znaczenie regularnej higieny rąk oraz procedur dezynfekcji, ze szczególnym naciskiem na wirusa, który powoduje tę chorobę.

W niniejszym zestawie zawarto materiały, które pomogą wzmocnić najlepsze praktyki w Twojej restauracji zarówno podczas pandemii, jak i po jej zakończeniu.



### W jaki sposób SARS-CoV-2 może rozprzestrzeniać się w restauracji?



**Drogą kropelkową  
poprzez kasłanie lub  
kichanie**



**Poprzez bliski kontakt  
osobisty, jak na przykład  
dotykanie lub  
podawanie ręki**



**Poprzez dotykanie  
przedmiotu lub powierzchni,  
na których znajduje się wirus,  
a następnie dotknięcie twarzy,  
nosa lub oczu**



# Higiena rak

Jeśli Twoja restauracja funkcjonuje podczas pandemii COVID-19, sprawą najwyższej wagi jest położenie większego nacisku na częste i prawidłowe mycie rąk w celu ochrony pracowników i klientów. Zalecenia dotyczące mycia rąk w branży gastronomicznej nabrały jeszcze większego znaczenia w związku z pandemią.

Twoi pracownicy powinni myć ręce:

- po skorzystaniu z toalety;
- po opuszczeniu i powrocie do kuchni / stanowisk przygotowania jedzenia;
- po wyrzuceniu śmieci;
- po pracy ze środkami czyszczącymi;
- po jedzeniu, piciu, paleniu lub żuciu gumy lub tytoniu;
- po obróbce surowego mięsa, drobiu lub owoców morza;
- po dotykaniu ciała lub ubrania;
- po kichaniu, kasłaniu lub wycieraniu nosa;
- po kontakcie z pieniędzmi;
- przed włożeniem i po zdjęciu rękawiczek.

Dopilnuj, aby stanowiska mycia rąk były zawsze wyposażone w mydło oraz papierowe ręczniki do rąk. Poniżej znajdują się materiały wspierające prawidłowe techniki zachowania higieny rąk w branży gastronomicznej.



## Zasoby

**Instrukcja prawidłowego mycia rąk**

Think ahead.

01 Prawidłowy czas mycia dłoni: 40-60 sekund

1. Sekcja dłoni woda. 2. Złóżmy ręce, aby myć całą powierzchnię obu dłoni. 3. Przesuń dłonie wzdłuż przedramion. 4. Myj palce jednej dłoni przeciwko dłoni drugiej. 5. Myj kciuki przeciwko pozostałym palcom. 6. Myj kciuki przeciwko pozostałym palcom. 7. Myj kciuki przeciwko pozostałym palcom. 8. Myj kciuki przeciwko pozostałym palcom. 9. Myj kciuki przeciwko pozostałym palcom. 10. Myj kciuki przeciwko pozostałym palcom. 11. Myj kciuki przeciwko pozostałym palcom.

**Procedura mycia rąk**

[Pobierz](#)

**Instrukcja prawidłowej dezynfekcji rąk**

Think ahead.

01 Prawidłowy czas dezynfekcji dłoni: 30 sekund

1. Złóżmy ręce, aby myć całą powierzchnię obu dłoni. 2. Przesuń dłonie wzdłuż przedramion. 3. Myj palce jednej dłoni przeciwko dłoni drugiej. 4. Myj kciuki przeciwko pozostałym palcom. 5. Myj kciuki przeciwko pozostałym palcom. 6. Myj kciuki przeciwko pozostałym palcom. 7. Myj kciuki przeciwko pozostałym palcom. 8. Myj kciuki przeciwko pozostałym palcom.

**Procedura dezynfekcji rąk**

[Pobierz](#)

**Tork Clean Care Hygiene tips for food service staff Wash your hands!**

Think ahead.

**Porady higieniczne dla pracowników branży gastronomicznej**

[Pobierz](#)

# Higiena to nie tylko mycie rąk

Higiena osobista ma kluczowe znaczenie w branży gastronomicznej, w szczególności w czasie pandemii COVID-19. Odpowiednia higiena rąk odgrywa zasadniczą rolę, jednak nie należy zapominać o innych aspektach higieny osobistej.

- 1.** Podczas przygotowywania lub obróbki żywności włosy powinny być zakryte, a podczas serwowania jedzenia – związane z tyłu.
- 2.** Codziennie zmieniaj ubranie robocze. Pracownicy nie powinni korzystać z ubrań roboczych poza lokalem, a ubrania nadające się do prania w pralce powinny być prane w wysokich temperaturach, aby zniszczyć jakiegokolwiek bakterie lub wirusy.
- 3.** Zrezygnuj z noszenia biżuterii i zegarków oraz malowania paznokci. W przypadku gdy pracownik ma skaleczoną lub popękana skórę powinien używać rękawiczek podczas obróbki żywności.
- 4.** Ręczniki mogą stać się przystanią dla niepożądanych drobnoustrojów, które w łatwy sposób mogą przedostać się na żywność, bezpośrednio lub na rękach. Jeśli w Twoim lokalu używa się ręczników bawełnianych, dopilnuj, aby były często prane, a gdy są wyraźnie brudne – wymieniane. Ręczników kuchennych nie należy używać do wycierania czystych rąk, zamiast nich stosuj ręczniki papierowe.

W miarę możliwości zapewnij swojemu personelowi osobiste środki bezpieczeństwa, takie jak maseczki, siatki do włosów i rękawiczki jednorazowe. Pracownicy nie powinni pracować, jeśli mają objawy COVID-19. Daj pracownikom wystarczającą ilość czasu na pełny powrót do zdrowia po chorobie.



Pracownicy branży gastronomicznej i spożywczej mogą używać rękawiczek, jednak muszą je często zmieniać. Ponadto muszą myć ręce przy zmianie rękawiczek oraz po ich zdjęciu. Rękawiczki muszą być zmieniane po wykonywaniu wszelkich czynności niezwiązanych z jedzeniem, np. po ręcznym otwieraniu/zamykaniu drzwi i po opróżnianiu koszy na śmieci. Rękawiczki jednorazowe nie powinny być używane w środowisku spożywczym jako zamiennik mycia rąk. Wirus SARS-CoV-2 może w taki sam sposób skazić rękawiczki jednorazowe jak i dłonie.

— Światowa Organizacja Zdrowia

# Czyszczenie powierzchni

Aby zmniejszyć rozprzestrzenianie się COVID-19, restauracje muszą nadal przestrzegać zaleceń dotyczących rutynowego czyszczenia oraz dezynfekcji często dotykanych powierzchni, w tym:

- **Przestrzeni niedostępnej dla klienta:** klamek, włączników światła, dozowników, powierzchni mających kontakt z żywnością, powierzchni dotykanych dłońmi, kranów, rączek i sztućców.
- **Przestrzeni dostępnych dla klienta:** klamek, włączników światła, dozowników, ekranów ochronnych, kart dań, stolików i krzeseł, blatów, lad na stoiskach z jedzeniem na wynos oraz kas/terminali do kart kredytowych.
- **Łazienek:** klamek, włączników światła, dozowników, kranów i rączek, desek sedesowych i śpluczek.

Stwórz dla pracowników jasny protokół i wyznacz częste rundy sprzątania w ciągu dnia, ponieważ można zarazić się SARS-CoV-2, dotykając powierzchni skażonej wirusem. Z badań wynika, że wirus może utrzymywać się na powierzchni od kilku godzin do kilku dni.

Poniżej znajdują się materiały pomocne w zapewnieniu czystości i wysokiego poziomu higieny w restauracji celem zmniejszenia rozprzestrzeniania się COVID-19.



## Zasoby

**COVID-19 and food safety: guidance for food businesses**

Interim guidance  
7 April 2020

**WHO** **FAO**

**COVID-19 a bezpieczeństwo żywności: wytyczne dla sektora spożywczego (za pośrednictwem WHO)**

**Pobierz** 



# Rekomendacje dotyczące rozmieszczenia dozowników

Podczas gdy Twój lokal nadal funkcjonuje w trakcie pandemii COVID-19, wzmocnij prawidłowe techniki zachowania higieny rąk poprzez optymalne rozmieszczenie dozowników. Oto kilka podstawowych zasad dotyczących przestrzeni w restauracji.

1

## Wejście

Zapewnij pracownikom oraz klientom odbierającym zamówienia możliwość zastosowania się do dobrych zasad higieny rąk, ustawiając dozowniki z produktami higienicznymi przy wejściu. Rozmieść widoczne komunikaty zachęcające do prawidłowej higieny rąk i zachowania fizycznego dystansu.

2

## Kuchnia

Dopilnuj, aby dozowniki znajdujące się przy stanowiskach mycia rąk były w pełni wyposażone w mydło i ręczniki, oraz aby przy indywidualnych miejscach pracy znajdowały się łatwo dostępne mniejsze dozowniki. Dozowniki bezdotykowe mogą zmniejszyć ryzyko zakażenia i rozprzestrzeniania się zarasków.

3

## Wyjście z kuchni

Ustaw dozownik białych jednorazowych ręczników oraz produkty czyszczące przy wyjściu z kuchni, aby zachęcać do regularnego wycierania przedniej lady, z której klienci mogą odbierać swoje zamówienia podczas pandemii. Dodatkowo umieść dozowniki ze środkiem dezynfekującym do rąk przy wszystkich wejściach do przestrzeni niedostępnej dla klientów.

4

## Przednia lada

Ustaw środki dezynfekujące do rąk w pobliżu przedniej lady, aby zachęcać do stosowania się do zasad higieny rąk pomiędzy kolejnymi odbiorami zamówień, szczególnie opłacanych gotówką, która jest nośnikiem zarasków. Zapewnij dozowniki serwetek dozujące odcinek po odcinku, dzięki czemu klienci będą dotykać tylko pobieranych serwetek.

5

## Łazienki

Upewnij się, że masz wystarczającą ilość dozowników do mydła, ręczników, chusteczek i środka dezynfekującego. Uzupełniaj je regularnie. Dozowniki bezdotykowe ograniczają dotykanie powierzchni, a dozowniki ze środkiem dezynfekującym do rąk zachęcają do dodatkowej higieny osobistej podczas pandemii. Zapewnienie chusteczek do kaszlu i kichania może pomóc zapobiegać rozprzestrzenianiu się patogenów.

6

## Kosze na śmieci

Umieść zamykane kosze na śmieci obok wszystkich dozowników, aby uniknąć marnotrawienia ręczników papierowych i krzyżowego przenoszenia zarasków. Dodatkowo ustaw kosze na śmieci przy drzwiach, aby można było korzystać z ręczników papierowych do otwierania drzwi, a następnie wyrzucać je celem ograniczenia ryzyka skażenia.



## Wejście

Główny Inspektorat Sanitarny zaleca:

- obowiązkową dezynfekcję rąk przy wejściu do lokalu
- udostępnienie dozowników z płynem do dezynfekcji rąk dla gości w obszarze sali



511055	Tork stojak do dezynfekcji	Higiena w każdym miejscu – uzupełniony o dozownik przypomina o higienie dłoni
511110	Tork alkoholowy preparat w płynie do higienicznej i chirurgicznej dezynfekcji rąk, 500 ml	Butelka w olnostojąca z pompką pozwala na stosowanie w dowolnym miejscu
511103	Tork alkoholowy preparat w żelu do higienicznej i chirurgicznej dezynfekcji rąk, 500 ml	Przeznaczony do częstego stosowania. Nie zostawia kleistej powłoki

## Przednia lada

Główny Inspektorat Sanitarny zaleca:

- umieszczenie dozowników do serwetek tylko w strefie wydawania jedzenia
- udostępnienie dozowników z płynem do dezynfekcji rąk dla gości w obszarze sali



272901	Tork Xpressnap Fit® dozownik do serwetek na ladę	Wytrzymały i pojemny dozownik z systemem dozowania po jednej serwetce – dotykasz tylko serwetki, której użyjesz. Wyposażony w panel reklamowy AD-A-Glance®
15830	Tork Xpressnap Fit® białe serwetki dyspenserowe	Pełnowymiarowa serwetka jest złożona w sposób umożliwiający umieszczenie w dozowniku małych rozmiarów
12830	Tork Xpressnap Fit® naturalne serwetki dyspenserowe	Wyprodukowane w 100% z materiałów z recyklingu
511103	Tork alkoholowy preparat w żelu do higienicznej i chirurgicznej dezynfekcji rąk, 500 ml	Przeznaczony do częstego stosowania. Nie zostawia kleistej powłoki

## Kuchnia

Główny Inspektorat Sanitarny zaleca:

- restrykcyjne przestrzeganie zasad higieny
- stałe stosowanie dobrych praktyk higienicznych (regularne mycie rąk, powstrzymanie się od niehigienicznych zachowań, na przykład kichania czy kasłania, przy produkcji lub styczności z żywnością itp.)



651220	Tork uszczelniony dozownik przemysłowy	Mniejsze zużycie zapewnione przez wydajne wkłady oraz dozowanie po jednym odcinku
291350	Tork czystości papierowe do dozownika uszczelnionego	Certyfikat PZH – potwierdza możliwość kontaktu z żywnością
473190	Tork Reflex™ dozownik do ręczników centralnie dozujących	Higieniczny – chroni ręcznik przed brudem i wilgocią
560100	Tork dozownik do mydła w płynie z ramieniem dozującym	Wysoki poziom higieny dzięki pobieraniu mydła bez dotykania dozownika
420701	Tork ekstra delikatne mydło w płynie	Idealne do częstego mycia rąk i przyjazne dla osób z alergiami
420810	Tork preparat do mycia rąk w płynie	Skutecznie usuwa brud z rąk w kuchniach i miejscach przygotowywania posiłków



## Łazienka

Główny Inspektorat Sanitarny zaleca:

- wyłączyć z użycia suszarki nadmuchowe, a do osuszania dłoni stosować papierowe ręczniki
- wywieszenie w pomieszczeniach sanitarnohigienicznych instrukcji dot. mycia rąk, zdejmowania i zakładania rękawiczek, zdejmowania i zakładania maseczki, a przy dozownikach z płynem do dezynfekcji – instrukcji prawidłowej dezynfekcji rąk



551000	Tork Matic® dozownik do ręczników w roli	Dozowanie po jednym odcinku dzięki specjalnemu mechanizmowi
552500	Tork PeakServe® dozownik do niekończących się ręczników	250% więcej ręczników - najbardziej pojemny dozownik na rynku
560000	Tork dozownik do mydła w płynie i sprayu	Łatwy w użyciu, z certyfikatem Easy-to-Use, zapewnia wysoki poziom higieny również najmłodszym osobom starszym
420501	Tork delikatne mydło w płynie	Wszelstrosonne mydło o przyjemnym zapachu, idealne do skóry normalnej i suchej
681000	Tork SmartOne® Mini dozownik do papieru toaletowego w roli	Dozowanie pojedynczych odcinków redukuje zużycie nawet o 40%
682000	Tork SmartOne® Mini podwójny dozownik do papieru toaletowego w roli	Duża pojemność – rzadsze wymiany i mniejsze ryzyko braku papieru
558040	Tork dozownik do papieru toaletowego Mid-size bez gily	Kompaktywny i niezajmujący dużo miejsca dozownik, który pasuje do łazienek o mniejszej powierzchni
562000	Tork dozownik do odświeżaczy powietrza w sprayu	Lepsza kontrola nieprzyjemnych zapachów dzięki wskaźnikowi konieczności uzupełnienia
236050 236051 236052	Tork odświeżacz powietrza w sprayu	Świeży zapach potęguje wrażenie czystości. Dostępne zapachy: cytrusowy, owoców tropikalnych, kwiatowy

**Broszura zawiera wybrane rekomendacje produktowe Tork.**  
**Nasi doradcy chętnie dobrać najlepsze rozwiązania dla Twojej firmy**  
**oraz przedstawią szerszą ofertę wkładów pasujących do poszczególnych dozowników.**

### Pracuj Bezpiecznie

Pobierz zestaw narzędzi, który pomoże w tworzeniu  
 bezpieczniejszego środowiska pracy  
[www.tork.pl/pracuj-bezpiecznie](http://www.tork.pl/pracuj-bezpiecznie)

Skontaktuj się z nami

✉ EMAIL  
[pracujbezpiecznie@essity.com](mailto:pracujbezpiecznie@essity.com)

🌐 INTERNET  
[tork.pl](http://tork.pl)

☎ TELEFON  
 +48 783 122 222