

Bezpieczeństwo w pracy: COVID-19 – poradnik dla sklepów spożywczych i aptek



Służymy pomocą.

Pracownicy sklepów spożywczych oraz farmaceuci odgrywają kluczową rolę w zapewnianiu żywności i niezbędnych produktów oraz leków podczas pandemii. Odpowiedzialność ta łączy się z wyzwaniami, takimi jak brak personelu lub trudności z zapewnianiem dostaw produktów w związku ze zwiększonym popytem i gromadzeniem zapasów przez klientów. Tę sytuację dopełnia strach i obawa przed wchodzeniem do jakiegokolwiek sklepu.

Mimo że czyszczenie sklepu lub apteki jest bezsprzecznie rutynowym zajęciem, tworzenie higienicznego środowiska oraz pomoc w zapewnianiu bezpieczeństwa współpracownikom i klientom nigdy nie było równie ważne jak podczas tej pandemii.

Jako czołowa globalna marka w dziedzinie profesjonalnej higieny chcemy ułatwić to zadanie. Od ponad 50 lat marka Tork z zaangażowaniem pracuje na rzecz poprawy higieny w budynkach na całym świecie, tworząc kompleksowe rozwiązania higieniczne. Opracowaliśmy ten poradnik z zaleceniami mającymi za zadanie postawienie zdrowia na pierwszym miejscu w Twoim sklepie/aptece i liczymy na to, że informacje te znajdą zastosowanie i będą użyteczne.

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

Z poważaniem

Anna Königson Koopmans
Dyrektor ds. marketingu – sklepy spożywcze/apteki
Essity Polska Sp. z o.o.



COVID-19

Mimo że nie ma dowodów na to, aby wirus SARS-CoV-2 był przenoszony przez jedzenie, to może rozprzestrzeniać się w sklepie spożywczym lub aptece pomiędzy pracownikami i klientami drogą kropelkową, kiedy zainfekowana osoba kaszle lub kicha, lub przez dotknięcie skażonych powierzchni czy przedmiotów.

Możesz ograniczyć rozprzestrzenianie się SARS-CoV-2 w swoim sklepie dzięki:

- przestrzeganiu protokołów prawidłowej higieny rąk;
- stosowaniu procedur rutynowego sprzątania oraz dezynfekcji;
- optymalnemu rozmieszczeniu dozowników.

W niniejszym poradniku zawarto materiały, które pomogą wzmocnić te najlepsze praktyki zarówno podczas epidemii, jak i po jej ustaniu.



W jaki sposób SARS-CoV-2 może rozprzestrzeniać się w sklepie spożywczym lub aptece?



**Drogą kropelkową
poprzez kasłanie lub
kichanie**



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



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

Higiena rąk

W miejscach, w których przebywa wiele osób, może dochodzić do rozprzestrzeniania się nowego koronawirusa. Szczególnie dotyczy to licznie odwiedzanych przez klientów punktów handlowych, w których znajdują się wielokrotnie dotykane powierzchnie. Jednak prawidłowe techniki higieny rąk mogą zabijać wirusy, takie jak ten, który wywołuje COVID-19, oraz pomagają w kontrolowaniu ich rozprzestrzeniania się.

Zachęcaj zarówno pracowników, jak i klientów do utrzymywania odpowiedniej higieny rąk poprzez:

- szkolenia dla pracowników w zakresie technik higieny rąk, wyjaśniające m.in., kiedy należy umyć i zdezynfekować ręce lub kiedy nosić rękawiczki;
- rozwieszanie aktualnych oznakowań dotyczących higieny i mycia rąk w łazienkach dla personelu i pomieszczeniach socjalnych;
- rozważenie próśb skierowanej do kasjerów, by nosili rękawiczki lub myli/dezynfekowali ręce po każdej transakcji;
- stosowanie oznakowań zachęcających klientów do skorzystania z zapewnianych przez Ciebie chusteczek i środków dezynfekujących;
- zapewnianie kupującym oraz personelowi podstawowych produktów do higieny rąk, takich jak mydło, środek dezynfekujący i ręczniki papierowe.

Poniżej znajdują się materiały zachęcające do stosowania prawidłowej higieny rąk w Twoim lokalu podczas pandemii COVID-19.



Materiały

Handwashing procedure
Wash your hands with soap, water and paper towels.

Procedura mycia rąk

[Pobierz](#)



Hand Sanitizing
Disinfect your hands

Procedura dezynfekcji dłoni

[Pobierz](#)



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

Porady higieniczne dla pracowników branży spożywczej

[Pobierz](#)



fip
ADVANCING PHARMACY PRACTICE

UPDATED 26 MARCH 2020

FIP HEALTH ADVISORY

COVID-19: GUIDELINES FOR PHARMACISTS AND THE PHARMACY WORKFORCE

INTERNATIONAL PHARMACEUTICAL FEDERATION

COVID-19: wytyczne dla farmaceutów oraz pracowników aptek

[Dowiedz się więcej](#)



8 sposobów na wspieranie higieny osobistej wykraczającej poza mycie rąk

Podczas pandemii COVID-19 Twój sklep spożywczy/apтека powinny promować dodatkowe środki higieny wykraczające poza mycie rąk, aby chronić klientów i pracowników. Środki te uwzględniają przestrzeganie społecznego dystansu oraz nowych zasad sklepu.

Niektóre zabiegi dotyczące zasad społecznego dystansu obejmują:

- ograniczenie liczby klientów przebywających w sklepie w tym samym czasie oraz desygnowanie pracowników do monitorowania sklepowych wejść/wyjść w celu kontrolowania przepływu klientów;
- ustawienie oznakowań przy wejściach i stosowanie systemu nagłaśniającego w sklepie w celu zachęcenia do stosowania się do zasad społecznego dystansu oraz proszenie klientów z objawami grypy o niewchodzenie do sklepu;
- wyznaczenie linii granicznej przed i za kasą, w strefie delikatesów, piekarni i apteki;
- zachęcanie do korzystania z kas samoobsługowych, aby ograniczyć bezpośredni kontakt pomiędzy kupującymi oraz staranne czyszczenie kas po każdej transakcji;
- ustawienie plastikowych ekranów ochronnych przy kasach, w celu ograniczenia ryzyka rozprzestrzeniania się zarasków pomiędzy pracownikami a klientami;
- zapewnienie pracownikom maseczek i osłon, szczególnie gdy są zalecane przez lokalne władze;
- ustanowienie pracy w trybie zmianowym, aby nie wszyscy pracownicy mieli kontakt z klientami przez cały dzień;
- w miarę możliwości, jak największe uzupełnianie towaru na półkach poza godzinami otwarcia sklepu, aby ograniczyć kontakt personelu z kupującymi.

Konieczne jest również, aby pracownicy z objawami grypy pozostawali w domu i mieli czas na pełny powrót do zdrowia.

Stosuj zasadę dystansu społecznego

2 wózki = 1,8 metra



Na ile to możliwe, zachowaj odległość dwóch wózków od innych osób.



Czyszczenie powierzchni

W sklepach spożywczych i aptekach jest wiele często dotykanych powierzchni, np. wózki na zakupy, ręczki chłodziarek i stoiska kasowe. Te powierzchnie mogą w łatwy sposób ulec skażeniu wirusem, który wywołuje COVID-19, dlatego powinny być regularnie dezynfekowane. Powierzchnie, które powinny być często dezynfekowane obejmują:

- **Powierzchnie handlowe:** stoiska z delikatesami i owocami morza, wózki na zakupy, poręcze, ekrany ochronne, tace, klamki, pojemniki na śmieci
- **Obszar przy stanowiskach kas:** Kasy, lady, taśmociągi, terminale płatnicze, ekrany dotykowe, skanery, powierzchnie przy kasach samoobsługowych, ręczki, telefony, klawiatury, myszki komputerowe
- **Przestrzeń niedostępną dla klientów:** klamki, stoły w pomieszczeniach socjalnych, blaty, włączniki światła, umywalki, mikrofony i systemy interkomowe, komputery, plastikowe zasłony do chłodzi
- **Łazienki:** ręczki, krany, poręcze przy toaletach, włączniki światła

Wprowadź i umieść w sklepie harmonogram obowiązkowego czyszczenia i dezynfekowania wraz z poleceniami. Możesz także zdecydować się na przecieranie ręczki każdego wózka na zakupy przy wejściu klienta do sklepu.

Poniżej znajdują się narzędzia pomocne w zapewnieniu czystości i dezynfekcji w sklepie podczas pandemii.



Materiały

fip Pharmacy practitioners Pharmacists educators & new graduates About FIP

FIP Covid-19 Information Hub

FIP-COVID-19 Timeline

COVID-19 – baza danych dla farmaceutów i pracowników aptek

[Dowiedz się więcej](#)

COVID-19 and food safety: guidance for food businesses

COVID-19 a bezpieczeństwo żywności: wytyczne dla sektora spożywczego

[Dowiedz się więcej](#)

FMI THE FOOD INDUSTRY ASSOCIATION

COVID-19 Cleaning and Disinfection for Human-Touch Surfaces

COVID-19 – czyszczenie i dezynfekcja powierzchni dotykanych przez ludzi

[Dowiedz się więcej](#)

FMI THE FOOD INDUSTRY ASSOCIATION

Cleaning & Sanitation Guide for Food Retail

Przewodnik po czyszczeniu i dezynfekcji dla detalicznych sklepów spożywczych

[Dowiedz się więcej](#)

Rekomendacje dotyczące rozmieszczenia dozowników

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

1

Wejścia do sklepu

Przed wejściem zapewnij klientom możliwość zdezynfekowania dłoni. Ustaw środek dezynfekujący oraz dozownik z chusteczkami do dezynfekcji przy wózkach na zakupy przy wejściu. Umieść odpowiednie zamknięte kosze na śmieci.

2

Kasy

Przy kasach powinien być dostępny dla klientów środek do dezynfekcji rąk. Dopilnuj, aby przy każdym stanowisku kasowym znajdował się zamknięty kosz na śmieci.

3

Gotówka

Pracownicy powinni mieć dostęp do środka dezynfekującego do rąk przy kasie, aby motywować do częstej dezynfekcji rąk pomiędzy transakcjami. Zapewnij chusteczki do dezynfekcji lub środek w sprayu, aby zachęcać do częstej dezynfekcji taśmociągu i innych powierzchni przy stanowisku kasy.

4

Lady

Ustaw dozowniki środka dezynfekującego na ladach w aptece, w sekcji delikatesów, dziale mięsnym i owoców morza, oraz udostępnij czysto do czyszczenia powierzchni.

5

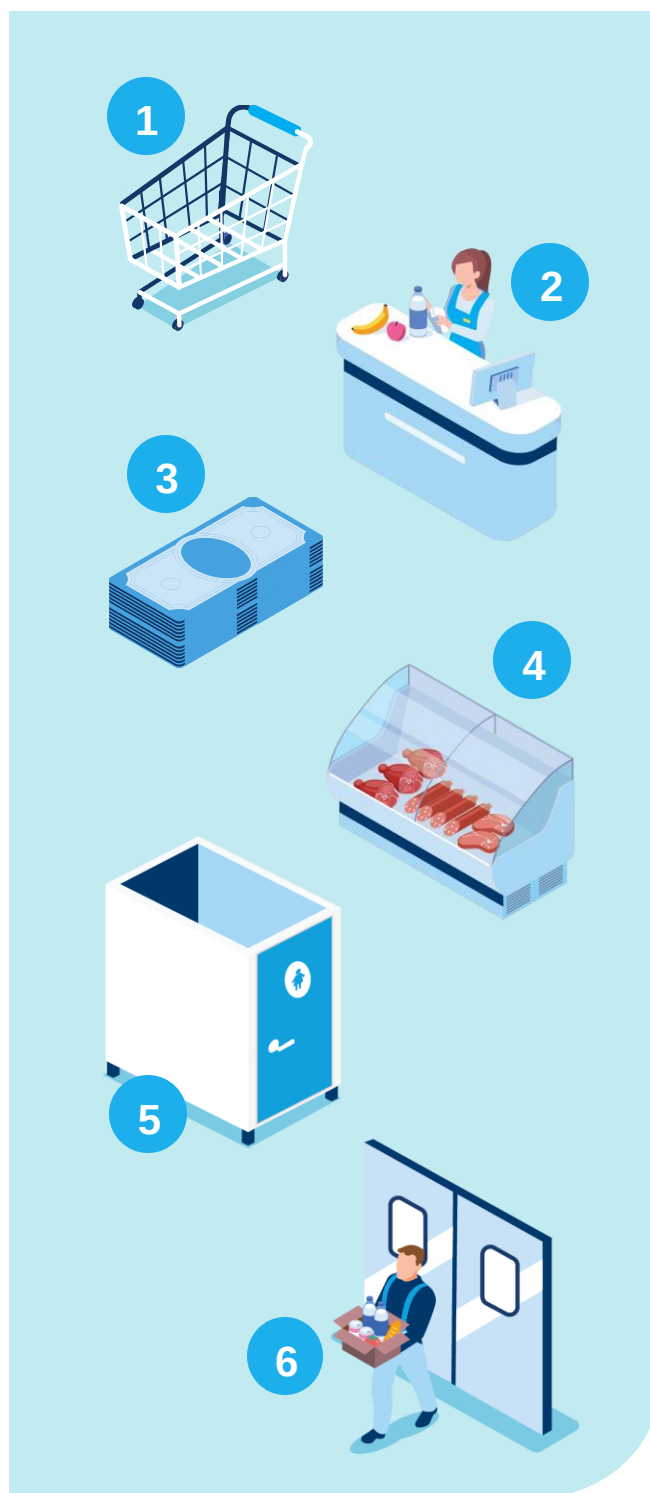
Łazienki

Zaopatrz łazienki w dozowniki na mydła, środki dezynfekujące, chusteczki i jednorazowe ręczniki papierowe do rąk celem zapobiegania przenoszeniu się patogenów. Umieść zamknięte kosze na śmieci obok wszystkich dozowników, aby uniknąć marnotrawienia ręczników papierowych i krzyżowego przenoszenia zarazków.

6

Wyjścia/Wejścia

Umieść dozowniki środka dezynfekującego przy wszystkich drzwiach pomiędzy magazynem a halą sprzedaży.



Wejścia, windy, przestrzenie ogólne

Główny Inspektorat Sanitarny zaleca:

- obowiązkową dezynfekcję rąk przy wejściu do obiektu
- udostępnienie dozowników z płynem do dezynfekcji rąk na terenie całego obiektu



511055	Tork stojak do dezynfekcji	Higiena w każdym miejscu - uzupełniony dozownik przypomina o higienie dłoni
511110	Tork alkoholowy preparat w płynie do higienicznej i chirurgicznej dezynfekcji rąk, 500 ml	Butelka wolnostojąca 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

Łazienki

Główny Inspektorat Sanitarny zaleca:

- wyłączyć z użycia suszarki nadmuchowe, a do osuszania dłoni stosować papierowe ręczniki
- wywiesić w pomieszczeniach sanitarnohigienicznych instrukcje dot. mycia rąk, zdejmowania i zakładania rękawiczek, zdejmowania i zakładania maseczek, a przy dozownikach z płynem do dezynfekcji – instrukcje 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 i osobom starszym
420501	Tork delikatne mydło w płynie	Wszechstronne 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
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

Strefa restauracyjna

Główny Inspektorat Sanitarny zaleca:

- udostępnienie dozowników z płynem do dezynfekcji rąk na terenie całego obiektu
- umieszczenie dozowników do serwetek tylko w strefie wydawania jedzenia



511110	Tork alkoholowy preparat w płynie do higienicznej i chirurgicznej dezynfekcji rąk, 500 ml	Butelka wolnostojąca 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
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

Broszura zawiera wybrane rekomendacje produktowe Tork.

Nasi doradcy chętnie dobiorą najlepsze rozwiązania dla Twojego obiektu oraz przedstawiają szerszą ofertę wkładów pasujących do poszczególnych dozowników.

Pracuj Bezpiecznie

Pobierz zestaw narzędzi, który pomoże w tworzeniu bezpieczniejszego środowiska pracy
www.tork.pl/pracujbezpiecznie

Skontaktuj się z nami



EMAIL
pracujbezpiecznie@essity.com



INTERNET
tork.pl



TELEFON
 +48 783 122 222