

Darbā droši: COVID-19 Rokasgrāmata ēdināšanas pakalpojumu sniedzējiem



Mēs esam šeit, lai palīdzētu

COVID-19 uzliesmojums ir būtiski ietekmējis jūsu darbu. Tā kā klientiem jāievēro sociālā distancēšanās un saskaņā ar sabiedrības veselības aizsardzības amatpersonu ieteikumiem jāpaliek mājās, jums ir nācies strauji pielāgot uzņēmējdarbības modeli, saīsinot darba laiku, apturot apkalpošanu restorānā vai piedāvājot tikai ēdienu līdžņemšanai, apkalpošanu automašīnā vai ēdienu piegādi.

Pārstāvot vadošo globālo profesionālo higiēnas risinājumu zīmolu, mēs esam šeit, lai palīdzētu. Mūsu profesionālās higiēnas zināšanas palīdz jums gādāt par darbinieku un klientu drošību, kā arī sniegt viņiem mierinājumu šīs pēkšņās krīzes laikā un vēlāk. Mēs esam sagatavojuši materiālus ar ieteikumiem, kā panākt, lai roku higiēna kļūtu par prioritāti ēdināšanas pakalpojumu uzņēmuma darbā. Ceram, ka šī informācija jums būs piemērota un noderīga.

Paldies par jūsu pūlēm šīs krīzes priekšējās līnijās! Cerams, ka jūs un jūsu darbinieki paliksiet drošībā šajā izaicinājumu pilnajā laikā.

Ar cieņu,

Hanneke Kuipersa
Mārketinga direktore ēdināšanas pakalpojumu jautājumos
«Essity Professional Hygiene»



COVID-19

Higiēna vienmēr ir bijusi īpaši nozīmīga vietā, kur notiek ēdiena gatavošana, sadale un pasniegšana. Tā kā COVID-19 izplatīšanās visā pasaulē turpinās, atbildība gādāt par augstu higiēnas līmeni restorānu nozarei ir kļuvusi vēl svarīgāka. Lai novērstu jebkādu papildu spiedienu uz mūsu jau tā pārslogotajām veselības aprūpes sistēmām, mums tagad ir jāapkalpo cilvēki, veicot nepieciešamos pasākumus, lai viņus pasargātu ne tikai no pārtikas izraisītām slimībām, bet arī no jaunā koronavīrusa.

COVID-19 var izplatīties restorānā starp darbiniekiem un klientiem ar pilieniem, kas veidojas, inficētai personai klepojot vai šķaudot. Tāpat infekcija var izplatīties ar piesārņotām virsmām vai priekšmetiem. Taču ēdināšanas pakalpojumu uzņēmums var palīdzēt samazināt COVID-19 izplatības risku, ja kopā ar darbiniekiem tiek pārrunāts, cik svarīgi ir veikt regulāras roku higiēnas un ikdienas dezinfekcijas procedūras, īpaši pievēršot uzmanību vīrusam, kas izraisa slimību.

Šajā materiālu kopumā ir iekļauti resursi, kas nepieciešami, lai palīdzētu pastiprināt labāko praksi restorānā šīs infekcijas uzliesmojuma laikā un vēlāk.



Kā COVID-19 var izplatīties restorānā?



**Pa gaisu,
klepojot un
šķaudot**



**Tuva ķermeniskā
saskare, piemēram,
pieskaršanās vai
sarokošanās**



**Pieskaroties
priekšmetam vai virsmai,
uz kuras atrodas vīruss,
un pēc tam savai mutei,
degunam vai acīm**

Roku higiēna

Ja restorāns turpina darboties COVID-19 laikā, ir ļoti svarīgi pievērst pastiprinātu uzmanību biežai un pareizai roku mazgāšanai, lai pasargātu darbiniekus un klientus. Pandēmijas rezultātā ieteikumi roku mazgāšanai ēdināšanas pakalpojumu nozarē ir kļuvuši vēl svarīgāki. Jūsu darbiniekiem ir jāmazgā rokas:

- Pēc tualetes lietošanas
- Aizejot no virtuves un ēdiena sagatavošanas zonas un atgriežoties tajā
- Pēc atkritumu izņemšanas
- Pēc rīkošanās ar tīrīšanas līdzekļiem
- Pēc ēšanas, dzeršanas, smēķēšanas, košļājamās gumijas košļāšanas vai tabakas zelēšanas
- Pēc jēlas gaļas, putnu gaļas vai jūras produktu apstrādes
- Pēc pieskaršanās ķermenim vai apģērbam
- Pēc šķaudīšanas, klepošanas vai kabatlakatiņa lietošanas
- Pēc rīkošanās ar naudu
- Pirms cimdu uzvilšanas vai pēc to novilkšanas

Pārliecinieties, ka roku mazgāšanas vietās vienmēr ir pieejamas ziepes un papīra dvieļi. Tālāk ir norādīti resursi, kas var uzlabot pareizas roku higiēnas metodes ēdināšanas pakalpojumu uzņēmumā.



Resursi

Roku mazgāšanas procedūra

Roku mazgāšanas procedūra

[Lejupielādēt](#)

Roku nobēršanas procedūra

Roku nobēršanas procedūra

[Lejupielādēt](#)

Tork Clean Care Hygiene tips for food service staff

Wash your hands!

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 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!

Higiēnas ieteikumi ēdināšanas pakalpojumu sniegšanas personālam

[Lejupielādēt](#)

Higiēna papildus roku mazgāšanai

Personiskā higiēna ir kritiski svarīga, ja darbs ir saistīts ar pārtiku un jo īpaši COVID-19 pandēmijas laikā. Kaut gan sevišķi uzmanība jāpievērš pareizai roku higiēnai, jāņem vērā arī citi personiskās higiēnas aspekti.

- 1.** Gatavojot vai apstrādājot pārtiku, matiem jābūt pārklātiem, savukārt pasniedzot ēdienu – sasietišķiem aizmugurē.
- 2.** Ik dienas jāmaina darba drēbes. Darbinieki nedrīkst izmantot darba drēbes ārpus uzņēmuma telpām; veļas mašīnā mazgājams apģērbs jāmazgā karstā ūdenī, lai iznīcinātu visas baktērijas un vīrusus.
- 3.** Nedrīkst valkāt rotaslietas, rokas pulksteņus, nagi nedrīkst būt lakoti. Ja darbiniekiem āda ir sasprēgājusi vai savainota, rīkojoties ar pārtiku, viņiem jāizmanto cimdi.
- 4.** Dvieļos var uzkrāties nevēlami mikrobi, ko viegli var pārnest uz pārtiku – tieši vai ar rokām. Lietojot dvieļus, jānodrošina, lai tie tiktu bieži mazgāti un nomainīti, ja ir redzami netīri. Šefpavāra vai virtuves dvieļus nedrīkst lietot tīru roku nosusināšanai; to vietā jāizmanto papīra dvieļi.

Ja iespējams, darbinieki jānodrošina ar individuālās aizsardzības līdzekļiem – sejas maskām, matu tīkliņiem un vienreizlietojamiem cimdiem. Darbinieki nedrīkst strādāt, ja viņi novēro kādus COVID-19 simptomus. Pēc slimības darbiniekiem jāļauj pietiekami ilgu laiku atpūsties.



«Cimdus var izmantot cilvēki, kas apstrādā pārtiku, taču tie ir regulāri jāmaina, un rokas ir jāmazgā starp cimdu nomaiņas reizēm, kā arī pēc cimdu novilkšanas. Cimdi ir jāmaina pēc darbībām, kas nav saistītas ar pārtikas apstrādi, piemēram, pēc durvju atvēršanas un aizvēršanas ar roku un atkritumu tvertņu iztukšošanas. Pārtikas apstrādes vietā vienreizlietojamus cimdus nedrīkst izmantot par roku mazgāšanas aizstājējiem. COVID-19 vīruss var nonākt uz vienreizlietojamiem cimdiem tieši tāpat kā uz darbinieku rokām.»

— Pasaules veselības organizācija

Virsmu tīrīšana

Lai palīdzētu ierobežot COVID-19 izplatību, restorāniem ir jāturpina ievērot regulāras tīrīšanas un dezinfekcijas prasības virsmām, kurām bieži pieskaras, tostarp:

- **Palīgtelpās:** durvju rokturi, apgaismojuma slēdži, dozatori, virsmas, kas ir saskarē ar pārtiku, virsmas, kurām pieskaras rokas, izlietņu krāni un to rokturi, kā arī virtuves piederumi.
- **Apkalpošanas zālē:** durvju rokturi, apgaismojuma slēdži, dozatori, aizsargi, ēdienkartes, galdi un krēsli, darbvirsmas, ēdienu pasniegšanas letes, kases aparāti un kredītkaršu lasīšanas ierīces.
- **Tualetēs:** durvju rokturi, apgaismojuma slēdži, dozatori, izlietņu krāni un to rokturi, tualetes podu sēdekļi un skalojamo mehānismu pogas.

Sagatavojiet darbiniekiem saprotamu protokolu, kurš jāievēro un kurā ir plānota bieža tīrīšana visas dienas laikā, jo cilvēki var inficēties ar COVID-19, pieskaroties ar vīrusu piesārņotām virsmām. Pētījumi liecina, ka vīruss var izdzīvot uz virsmām no dažām stundām līdz pat vairākām dienām.

Tālāk ir daži resursi, lai palīdzētu nodrošināt restorāna tīrību un higiēniskumu, kā arī ierobežotu COVID-19 izplatību.



Resursi

COVID-19 and food safety: guidance for food businesses

Interim guidance
7 April 2020

Background

The world is facing an unprecedented threat from the COVID-19 pandemic. It is a highly contagious virus that can spread between people who are in close contact with one another. It is a highly contagious virus that can spread between people who are in close contact with one another. It is a highly contagious virus that can spread between people who are in close contact with one another.

Recommendations for COVID-19 risk food

It is highly unlikely that people can contract COVID-19 from food or food packaging. COVID-19 is a respiratory virus that spreads through the air between people who are in close contact with one another. It is a highly contagious virus that can spread between people who are in close contact with one another.

Key messages

The most recent advice from the WHO is that people should continue to eat their food. COVID-19 is a respiratory virus that spreads through the air between people who are in close contact with one another. It is a highly contagious virus that can spread between people who are in close contact with one another.

COVID-19 un pārtikas nekaitīgums: vadlīnijas ēdināšanas pakalpojumu uzņēmumiem (ar PVO)

[Lejupielādēt](#)

Dozatoru izvietojšanas ieteikumi

Turpinot darbību COVID-19 pandēmijas laikā, nodrošiniet pareizas roku higiēnas ievērošanu, optimāli izvietojot roku higiēnas līdzekļu dozatorus. Daži pamatprincipi restorāna zonām.

1

Ieejas

Darbiniekiem un klientiem, kas ieradušies pēc pasūtījumiem, sniedziet iespēju piekopt labu roku higiēnu, izvietojot roku higiēnas līdzekļu dozatoru statīvus pie restorāna ieejām. Izvietojiet redzamas norādes, lai veicinātu atbilstošu roku higiēnu un fizisku distancēšanos.

2

Virtuve

Nodrošiniet, lai pie roku mazgāšanas izlietnēm būtu pilnībā piepildīti ziepju un papīra dozatori un pie individuālajām darba vietām mazāki higiēnas līdzekļa dozatori vieglai piekļūšanai. Bezskāriena dozatori var samazināt piesārņojumu un mikrobu izplatību.

3

Virtuves izeja

Turiet dozatoru, kas piepildīts ar baltiem vienreizlietojamiem dvieļiem un tīrīšanas līdzekļiem, pie virtuves durvīm, lai mudinātu regulāri noslaucīt priekšējo letes daļu, kur klienti var saņemt pasūtījumus pandēmijas laikā. Novietojiet arī roku dezinfekcijas līdzekļa dozatorus pie visām durvīm uz palīgtelpām.

4

Apkalpošanas lete

Novietojiet roku dezinfekcijas līdzekļa dozatorus apkalpošanas letes tuvumā, lai veicinātu roku dezinfekciju, kad klients saņem pasūtījumu un norēķinās par to, īpaši gadījumos, kad darījumi ir saistīti ar skaidru naudu, kas, kā zināms, izplata mikrobus. Nodrošiniet, lai būtu pieejami salvešu dozatori ar vienas salvetes dozēšanas funkciju un klienti varētu pieskarties tikai salvetei, kas tiek ņemta.

5

Tualetes telpas

Apgādājiet tualetes ar ziepju dozatoriem, roku dezinfekcijas līdzekļu, salvešu un vienreizlietojamo papīra dvieļu dozatoriem. Regulāri tos papildiniet. Bezskāriena dozatori samazina saskares virsmu skaitu un roku dezinfekcijas līdzekļu dozatori vēl vairāk veicina personīgo higiēnu pandēmijas laikā. Nodrošinot, ka ir pieejamas salvetes klepošanai vai šķaudīšanai, var palīdzēt novērst patogēnu izplatību.

6

Atkritumu tvertnes

Līdzās visiem dozatoriem novietojiet atkritumu tvertnes ar vāku, lai novērstu papīra dvieļu atkritumus un šķērspiesārņojumu. Novietojiet atkritumu tvertnes arī pie durvīm tā, lai papīra dvieļus varētu izmantot durvju atvēršanai un pēc tam izmest, tā samazinot piesārņojumu.

