

Biztonságos munkavégzés: COVID-19 eszközkészlet vendéglátóipari vállalatoknak



Segítünk Önnek.

A COVID-19 járvány kitörése nagy hatással van az Ön működésére. Mivel a vendégekre vonatkozik a „közösségi távolságtartás” elve, és a közegészségügyi tisztviselők ajánlásainak megfelelően nem mozdulnak ki otthonról, Önnek gyorsan kellett új üzleti modelleket életbe léptetnie azért, hogy csökkentse a nyitvatartási időt, megszüntesse az éttermi étkezést, vagy kizárólag elvitelre/autós („drive thru”) kiszolgálásra készült termékekre, illetve házhoz szállításra álljon át.

Világszerte vezető professzionális higiénia márkaként mi is Ön mellett állunk, hogy segítsünk. A professzionális higiénia ágazatban szerzett ismereteink segítségével az alkalmazottak és a vendégek biztonságban lehetnek mind közvetlen a válság idején, mind az után. Ezért dolgoztuk ki ezt az eszközkészletet és a bevált gyakorlatokat alkalmazására vonatkozó azon javaslatainkat, amelyekkel prioritást kap a kézhigiénia a vendéglátóiparban. Reméljük, hogy az itt olvasható eszközkészletben releváns és hasznos információkat talál.

Köszönjük, hogy ennyi mindent tesz a válság frontvonalában harcolva, és reméljük, hogy Ön és dolgozói is biztonságban lesznek ebben a nehézségekkel teli időszakban.

Üdvözlettel:

Hanneke Kuipers
Marketingigazgató – Foodservice (Vendéglátóipar)
Essity Professional Hygiene



COVID-19

Az élelmiszerek kezelése, szétválogatása és felszolgálása során mindig kiemelkedő jelentőségű szempont a higiénia. Ez a felelősség immár még fontosabb az éttermi ágazat számára, hiszen a COVID-19 vírus világszerte megállíthatatlanul terjed. Hogy kiküszöbölhető legyen a már most leterhelt egészségügyi rendszerre nehezedő nyomás, most arra kell törekednünk a közösségekben, hogy megtegyük azokat a szükséges lépéseket, amelyekkel megvédhetjük őket nemcsak az élelmiszerekből származó betegségektől, hanem az új koronavírussal szemben is.

A COVID-19 cseppfertőzéssel terjedhet tovább az éttermekben az alkalmazottak és a vendégek között; a kórokozók akkor kerülhetnek ki a levegőbe, amikor egy fertőzött személy köhög vagy tüsszent, de a fertőzés valamilyen szennyezett felület vagy tárgy megérintésével is továbbterjedhet. Az Ön vendéglátóipari vállalata azonban csökkenteni tudja a COVID-19 kialakulásának kockázatát azáltal, hogy Ön és a csapat tagjai közösen átértékelik a rendszeres kézhigiéniai és rutinszerű fertőtlenítési eljárások fontosságát, különös tekintettel a betegséget okozó vírusra.

Az itt olvasható eszközkészlet biztosítja a szükséges erőforrásokat ahhoz, hogy Ön a járványkitörés ideje alatt és az után is alkalmazni tudja a bevált gyakorlatokat a saját éttermében.



Hogyan terjed tovább a COVID-19 az éttermekben?



**A levegőben,
köhögéssel
vagy tüsszentéssel**



**Érintkezés során,
például ha megérintjük
egymást, vagy ha kezet
fogunk**



**Egy, a felületére tapadt
vírust tartalmazó tárgy
megérintésével,
majd a szemhez, szájhoz
vagy orrhoz nyúlással**

Kézhygiénia

Amennyiben az Ön étterme a COVID-19 járvány alatt is folytatja működését, fontos fokozott figyelmet fordítani a gyakori és megfelelő kézmosásra az alkalmazottak és a vendégek védelme érdekében. A vendéglátóiparban végzett kézmosásra vonatkozó ajánlások a világjárvány következtében még kritikussabbá váltak. A személyzet tagjainak a felsorolt esetekben kell kezet mosniuk:

- A mellékhelyiség használata után
- A konyha és az előkészítő területek elhagyása, illetve az oda visszatérés után
- Miután kivitték a szemetet
- Takarítóeszközök használata után
- Étkezés, ivás, dohányzás, illetve rágógumi vagy dohány rágása után
- Ha nyers hússal, baromfival vagy tenger gyümölcseivel érintkeztek
- A test vagy a ruházat megérintése után
- Tüsszentés, köhögés vagy papír zsebkendő használata után
- Ha készpénzt használtak
- A védőkesztyű felhúzása előtt és levétele után

Gondoskodjon arról, hogy a kézmosóhelyeken mindig legyen szappan és kéztörölőpapír. Az alábbiakban felsorolunk néhány segédanyagot a megfelelő kézhygiéniai technikák bevezetéséhez a vendéglátóipari egységeknél.



Segédanyagok

A kézmosás technikája

Mosson kezeit szappannal és vízzel, majd szárítsa meg papírtörölővel!

40-60 másodperc

A kézmosás technikája

Letöltés ↓

A helyes kézbedörzsölési technika

A kéz fertőtlenítése

30-60 másodperc

A helyes kézbedörzsölési technika

Letöltés ↓

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

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 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

Higiéniai tanácsok a vendéglátóiparban dolgozóknak

Letöltés ↓

A higiénia nem ér véget a kézmosással

A személyi higiénia kulcsfontosságú az élelmiszerrel végzett munka során, különösen a COVID-19 járvány idején. Noha a megfelelő kézhygiénia kiemelt jelentőségű, a személyi higiénia egyéb szempontjairól sem szabad megfeledkezni.

- 1.** Az élelmiszerek előkészítése/kezelése során a hajat el kell fedni, felszolgáláskor pedig össze kell kötni.
- 2.** A munkaruhát naponta kell váltani. Az alkalmazottak nem viselhetik munkaruháikat a létesítményen kívül, a géppel mosható ruházatot pedig forró vízzel kell kimosni a baktériumok és vírusok elpusztítása érdekében.
- 3.** Nem szabad ékszereket, karórát, illetve körömlakkot viselni. Ha valamelyik alkalmazott bőre felrepedt vagy megsérült, élelmiszerek kezelése közben védőkesztyűt kell viselnie.
- 4.** A törölközőkön nem kívánt kórokozók telepedhetnek meg, amelyek közvetve, a kézfejről, vagy akár közvetlenül is könnyen átkerülhetnek az élelmiszerekbe. Törölköző használata esetén ügyelni kell arra, hogy gyakran mossák, illetve tisztára cseréljék őket, ha láthatóan beszennyeződtek. Konyharuhával nem szabad szárazra törölni a tiszta kézfejet; erre a célra inkább kéztörölőpapírt kell használni.

Ha megoldható, biztosítson egyéni védőeszközöket (EVE), például arcmaszkokat, hajhálót és eldobható védőkesztyűt a személyzet számára. A személyzet tagjai nem dolgozhatnak, ha a COVID-19 fertőzés bármelyik tünetét mutatják. A betegség elmúltával hagyjon elegendő időt az alkalmazottaknak a regenerálódásra.



„Az élelmiszeriparban dolgozók viselhetnek kesztyűt, ám gyakran kell cserélniük őket; két kesztyűcseré között és a kesztyű lehúzásakor pedig kezet kell mosniuk. Élelmiszerekhez nem kapcsolódó tevékenységek, például az ajtók kézzel történő nyitása/csukása vagy a hulladék-tárolók kiürítése után mindig kesztyűt kell cserélni. Élelmiszerrel végzett munkahelyi környezetében az eldobható kesztyűk nem használhatók a kézmosás kiváltására. A COVID-19 vírus ugyanúgy rákerülhet az eldobható kesztyűkre, ahogyan a munkavállalók kézfeje.”

– Egészségügyi Világszervezet

Felülettisztítás

A COVID-19 továbbterjedésének meggátolása érdekében az éttermeknek továbbra is be kell tartaniuk a gyakran megérintett felületekre vonatkozó rutinszerű tisztítási és fertőtlenítési ajánlásokat, köztük a következőket is:

- **Étel-előkészítő területek:** Kilincsek, villanykapcsolók, adagolók, élelmiszerekkel érintkező felületek, kézzel érintkező felületek, csaptelepek és fogantyúk, illetve evőeszközök.
- **Vendégfogadó területek:** Kilincsek, villanykapcsolók, adagolók, asztali térelválasztók, menük, asztalok és székek, rendelésfelvevő és -kiadó pultok, illetve pénztárgépek és bankkártyaterminálok.
- **Mosdók:** Kilincsek, villanykapcsolók, adagolók, csaptelepek és fogantyúk, toalettülőkék, illetve toalettlehúzó.

Állítson össze egy egyértelmű protokollt az alkalmazottak számára a rendszeres napi takarítások nyomán követéséhez és beosztáshoz, mivel a vírussal szennyezett felületek megérintésével az emberek megfertőződhetnek a COVID-19-cel. A vizsgálatok szerint a vírus különböző felületeken néhány órától néhány napig is életképes maradhat.

Az alábbiakban néhány olyan segédanyag található, amelyek segítenek abban, hogy az étteremben továbbra is fennmaradjon a tisztaság és a higiénia a COVID-19 terjedésének csökkentése érdekében.



Segédanyagok

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.

COVID-19 és élelmiszerbiztonság: útmutató élelmiszeripari cégeknek (a WHO ajánlásai alapján)

Letöltés 

Javaslatok az adagolók kihelyezéséhez

Miközben a COVID-19 világjárvány alatt Ön tovább folytatja működését, vezessen be megfelelő kézhigiéniát az adagolók optimális kihelyezésével. Az alábbiakban összefoglaltunk néhány irányelvet a különböző éttermi területekre vonatkozóan.

1

Bejáratok

Biztosítson megfelelő higiéniai gyakorlatokat az alkalmazottaknak és a rendeléseket átvevő vendégeknek: helyezzen ki kézhigiéniá állványokat az étterem bejáratainál. Helyezzen ki jól látható emlékeztetőket, amelyek elősegítik a megfelelő kézhigiéniát és a fizikai távolságtartás gyakorlatát.

2

Konyha

Ügyeljen rá, hogy a kézmosók melletti szappan- és kéztörőpapír-adagolók teljesen fel legyenek töltve, az egyes munkaállomásoknál pedig legyenek könnyen elérhető, kisebb méretű higiéniai adagolók. Az érintésmentes (szenzoros) adagolókkal csökkenthető a szennyeződésveszély és a baktériumok továbbterjedése.

3

A konyha kijárata

Helyezzen ki egy fehér eldobható törölközőkkel és tisztítóeszközökkel töltött adagolót a konyhaajtó mellé, hogy így ne felejtődjen el a fogadópult rendszeres áttörése, ahol a vendégek a járvány idején átvehetik rendeléseiket. Emellett helyezzen ki kézfertőtlenítő-adagolókat az étel-előkészítő területen lévő összes ajtóhoz.

4

Vendégpult

Helyezzen ki kézfertőtlenítő-adagolókat a vendégpult közelében, hogy emlékeztessen a kézfertőtlenítésre a vendégek rendelésátvételei között, különösen azokban az esetekben, amelyek során készpénzt használnak; a készpénzről ismert, hogy továbbterjeszti a kórokozókat. Ha laponkénti adagolású szalvétaadagolókat helyez ki, a vendégek csak ahhoz a szalvétahoz érnek hozzá, amelyiket használják.

5

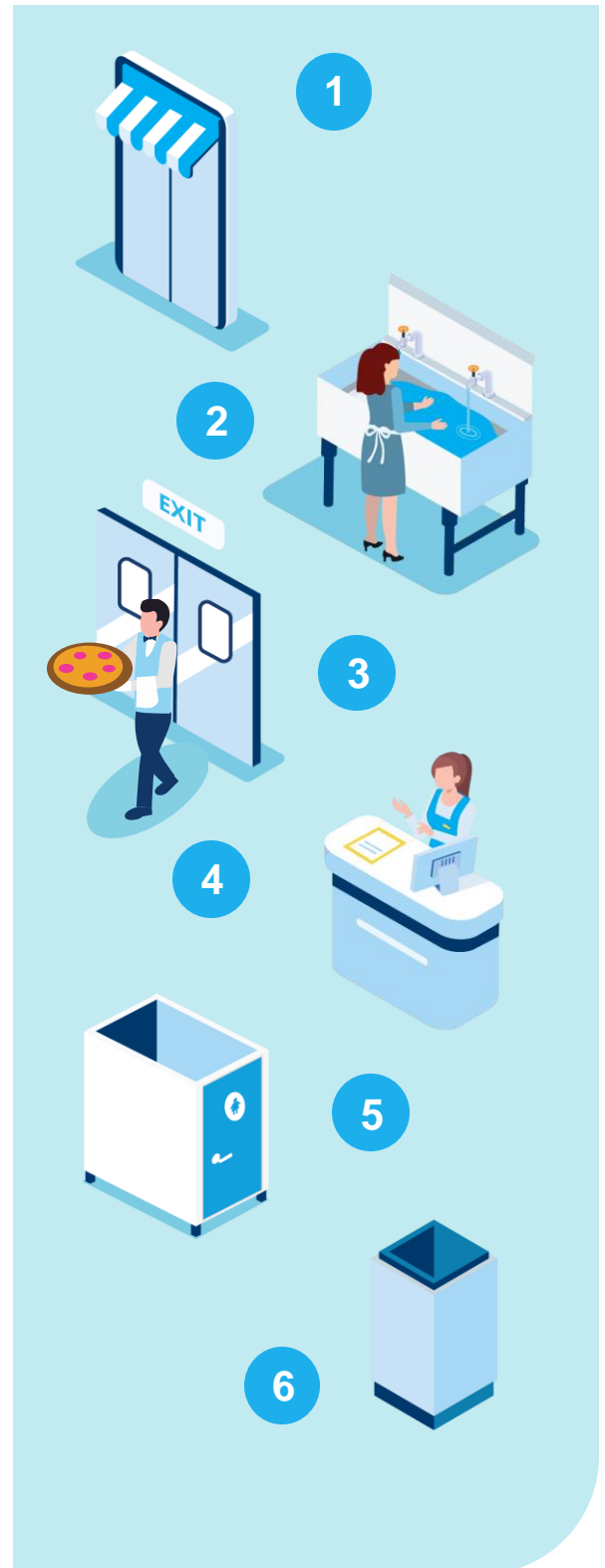
Mosdók

Gondoskodjon elegendő szappan-, kéztörőpapír-, törölkendő- és kézfertőtlenítő-adagolóról. Rendszeresen töltsé őket újra. Az érintésmentes (szenzoros) adagolók miatt csökken a gyakran megérintett felületek száma, a kézfertőtlenítő adagolók pedig tovább javíthatják a személyi higiéniaát a világjárvány alatt. A köhögés vagy tüsszentés esetén használható papír zsebkendők kihelyezésével megakadályozható a kórokozók továbbterjedése.

6

Hulladéktárolók

Helyezzen ki fedett hulladéktárolókat az adagolók mellé, hogy ne keletkezzen papírhulladék, és megelőzhető legyen a keresztfertőzés. A hulladéktárolókat az ajtók mellé helyezze ki, így az ajtókat a papírtörővel is ki lehet nyitni, majd a szennyeződés csökkentése érdekében a törölkőt ki lehet dobni.





Dispensers		
552500	Tork PeakServe® folyamatos adagolású kéztörölőpapír-adagoló	Alacsonyabb fogyasztás a laponkénti adagolásnak köszönhetően
682000	Tork SmartOne® Mini duplatekerces toalettpapír adagoló	A laponkénti adagolással a fogyasztás akár 40%-al csökken
560000	Tork folyékony és spray szappan adagoló	Harmadik fél által igazolt, könnyen használható tanúsítvánnyal rendelkező adagoló - elősegíti a megfelelő kézhigiéniát minden felhasználó számára
Refills		
100585	Tork PeakServe® folyamatos adagolású kéztörölőpapír	A tömörített kéztörőlőkből kétszer annyit lehet szállítani és tárolni
472193	Tork SmartOne® Mini tekerces toalettpapír	Fenntartható megoldás a laponkénti adagolásnak köszönhetően
420501	Tork kézkímélő folyékony szappan	A zárt rendszer és a használat során zsugorodó palack javítja a higiéniát és csökkenti a hulladék mennyiségét

Mosdó

- Keltsen jó benyomást és gondoskodjon vendégeiről.
- Teljesen zárt adagolók melyek magas higiéniai színvonalat biztosítanak. Megóvják vendégeit a keresztfertőzés kockázatától.
- Kombinációk melyek kiállták a próbát és melyek egyszerű megoldást kínálnak a hulladék és a fogyasztás csökkentésére.



Dispensers		
473167	Tork Reflex® Mini laponkénti adagolású belsemagos adagoló	A tartós és könnyen tisztítható adagolóval csökken a karbantartásra fordított idő
473180	Tork Reflex® laponkénti adagolású belsemagos adagoló	Egy kézzel, könnyen használható
272250	Tork Xpressnap drive-thru szalvétaadagoló	Fenntartható drive-thru megoldás
Refills		
473480	Belsemagos tekerces	Többcélú papír a könnyeb törlési feladatokhoz
15840	Tork Xpressnap Extra Soft fehér adagolós szalvéta	Csökkenti a feleslegesen elhasznált szalvéta mennyiségét
511103	Tork alkoholos kézfertőtlenítő gél	Hordozható, pumpás flakonban a rugalmas elhelyezésért

Üzemi terület

- Lásd el a mindennapos takarítási feladatokat gyorsan, pazarlás és higiéniai kockázatok nélkül.
- Törlési és tisztítási feladatokhoz kifejlesztett kendőinkkel könnyen és magabiztosan dolgozhat.



Dispensers		
272900	Tork Xpressnap Fit® asztali szalvétaadagoló	A teljes méretű szalvéták egy kisméretű adagolóba vannak hajtogatva
473186	Tork Reflex® hordozható belsemagos adagoló	Mivel a vendég csak a felhasznált lapot érinti csökkenti a keresztfertőzés kockázatát
511060	Tork higiéniai állvány	Fertőtlenítő állvány, felszerelhető S1 adagolókkal
Refills		
15830	Tork Xpressnap® Fit™ fehér adagolós szalvéta	A teljes méretű szalvéták egy kisméretű adagolóba vannak hajtogatva
473412	Belsemagos tekerces	Többcélú papír a könnyeb törlési feladatokhoz
194450	Tork színes, többször használható tisztító kendő - kék	Elérhető zöld, sárga és piros színekben
420103	Tork alkoholos kézfertőtlenítő gél	Kiváló kézhigiéniai megoldás víz hiányában is
420110	Tork alkoholos folyékony kézfertőtlenítő	Kiváló kézhigiéniai megoldás víz hiányában is

Vendégtér

- Megoldásainkkal egyszerű és kényelmes a hulladékkezelés és a raktározás.
- Több célú törlo- és tisztító kendőinkkel felgyorsíthatja a vendégtér takarítási feladatait, javítva a vendégélmény minőségét.
- A higiéniai állvány használata kényelmes, elhelyezhető rajta kézfertőtlenítő kendő, mellyel megmutathatja vendégei és munkatársai számára, hogy törődik jóllétükkel.

Lépjön velünk kapcsolatba

Csatlakozzon a Tork felhasználók több milliós táborához.



EMAIL
torkcontact@essity.com



WEB
www.tork.hu