

Bezpečnosť v práci: Balíček nástrojov COVID-19 pre stravovacie zariadenia



Sme tu nato, aby sme pomáhali.

Rýchlo sa šíriaca epidémia COVID-19 zasiahla hlboko do vašich prevádzok. Keďže spotrebitelia dodržiavajú spoločenský odstup a zostávajú doma podľa odporúčania úradu verejného zdravotníctva, vy ste sa museli veľmi rýchlo prispôbiť novej situácii a vytvoriť nový biznis model, či už to znamená skrátenie otváracích hodín, zrušenie podávania jedál v reštaurácii alebo výdaj jedál so sebou, výdaj cez okienko do auta alebo donášku domov.

Ako líder v oblasti globálnej profesionálnej hygieny sme tu nato, aby sme vám pomohli. Naše odborné vedomosti v oblasti hygieny udržia vašich zamestnancov a zákazníkov v bezpečí a pokoji počas celej krízy aj po nej. Vytvorili sme tento balíček nástrojov spolu s našimi odporúčaniami, ako urobiť z hygieny rúk najvyššiu prioritu vo vašich prevádzkach stravovacích zariadení. Dúfame, že pre vás budú informácie v tomto balíčku nástrojov relevantné aj užitočné.

Ďakujeme za vašu snahu v prvej línii v tejto kríze a dúfame, že vy aj váš personál zostanete v celom tomto ťažkom období v bezpečí a zdraví.

S pozdravom

Hanneke Kuipers
Marketingová riaditeľka pre stravovacie zariadenia
Essity Professional Hygiene



COVID-19

Pri manipulácii s jedlom, pri jeho distribúcii a podávaní je hygiena vždy najdôležitejším prvkom. Táto zodpovednosť nadobudla vo svete v čase šírenia COVID-19 v reštauračnom priemysle ešte väčší význam. Aby sme predišli ešte väčšiemu náporu na zdravotný systém, ktorý už aj tak pracuje pod obrovským tlakom, musíme poskytovať služby verejnosti s dodržaním nevyhnutných opatrení, aby sme ich ochránili nielen pred nákazou z jedla, ale aj pred novým koronavírusom.

COVID-19 sa môže šíriť vo vašej reštaurácii medzi zamestnancami a zákazníkmi kvapôčkami, ktoré sa dostanú do ovzdušia, keď nakazená osoba kašle alebo kýcha, prípadne cez kontaminované povrchy alebo predmety. Ale vaše stravovacie zariadenie môže znížiť riziko šírenia epidémie COVID-19 tým, že si zopakujete spolu s členmi personálu dôležitosť pravidelnej hygieny rúk a rutinných postupov pri dezinfekcii so zameraním na vírus spôsobujúci toto ochorenie.

Tento balíček nástrojov vám poskytne zdroje potrebné na posilnenie osvedčených postupov vo vašej reštaurácii počas pandémie aj po jej ústupe.



Ako sa môže COVID-19 rozšíriť vo vašej reštaurácii?



**Vzduchom
pri kašľaní a
kýchaní**



**Blízkym osobným
kontaktom,
ako je dotyk alebo
potrasenie rúk**



**Kontaktom s predmetom
alebo povrchom s
vírusom a následným
dotykom svojich úst,
nosa alebo očí**

Hygiena rúk

Pokiaľ je vaša reštaurácia otvorená aj napriek COVID-19, je nevyhnutné, aby ste sa viac sústredili na časté a správne umývanie rúk, aby ste ochránili svoj personál a zákazníkov. Odporúčania týkajúce sa umývania rúk v stravovacích zariadeniach sa pre pandémiu stali oveľa dôležitejšími. Váš personál by si mal umyť ruky:

- po použití toalety,
- opustení kuchyne a prípravných priestorov a návrate do nich,
- po vynesení odpadkov,
- manipulácii s čistiacimi roztokmi,
- po konzumácii jedla, nápojov, fajčení alebo žuvaní žuvačky a tabaku,
- manipulácii so surovým mäsom, hydinou a morskými plodmi,
- po dotyku tela alebo oblečenia,
- kýchaní, kašľaní alebo použití papierovej vreckovky,
- manipulácii s peniazmi,
- pred nasadením rukavíc a po ich zložení.

Zaistite, aby boli umývacie stanice vždy dobre zásobené mydlom a papierovými utierkami na ruky. Nižšie nájdete zdroje, ktoré podporia správne techniky hygieny rúk vo vašom stravovacom zariadení.



Zdroje

Postup umývania rúk

Ruky si umývajte mydlom, vodou a utrite papierovým utierkami.

Postup umývania rúk

[Stiahnuť](#)

Postup dezinfekcie rúk

Vydezinfikujte si ruky

Postup čistenia rúk pomocou tekutej dezinfekcie

[Stiahnuť](#)

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!

Tipy v oblasti hygieny pre personál v stravovacích zariadeniach

[Stiahnuť](#)

Hygiena je viac ako len umývanie rúk

Osobná hygiena je pri práci s potravinami veľmi dôležitá, najmä počas epidémie COVID-19. Aj keď je hygiena rúk nevyhnutná, je potrebné zobrať do úvahy aj ostatné aspekty osobnej hygieny.

- 1.** Pri príprave jedla a manipulácii s ním musia byť vlasy zakryté a pri jeho podávaní musia byť zapnuté dozadu.
- 2.** Každý deň si vymeňte pracovné oblečenie. Personál nesmie nosiť pracovné oblečenie mimo zariadenia a oblečenie, ktoré je možné prať v práčke, perte pri vysokých teplotách, aby ste zničili baktérie a vírusy.
- 3.** Nenoste šperky a náramkové hodinky a nepoužívajte lak na nechty. Ak má zamestnanec poškodenú alebo poranenú pokožku, mal by pri manipulácii s potravinami nosiť rukavice.
- 4.** V uterákoch sa nachádza množstvo mikróbov, ktoré sa ľahko dostanú do potravín, buď priamo alebo rukami. Ak používate uteráky, je potrebné ich často prať a vymeniť pri viditeľnom znečistení. Utierky šéfkuchára alebo kuchynské utierky nepoužívajte na sušenie umytých rúk; použite na to papierové utierky.

Ak je to možné, poskytnite svojmu personálu osobné ochranné pracovné pomôcky (OOPP), ako sú rúška, sieťky na vlasy a jednorazové rukavice. Zamestnanci by nemali pracovať, ak sa u nich prejavia akékoľvek príznaky COVID-19. Poskytnite svojim zamestnancom dostatočný čas na zotavenie po chorobe.



„Osoby pracujúce s jedlom môžu používať rukavice, ale musia ich často meniť a pri ich výmene aj po ich zložení si musia umyť ruky. Po vykonaní činností, ktoré sa netýkajú potravín, ako je otváranie/zatváranie dverí a vyprázdnenie odpadkového koša, je nutné rukavice vymeniť. Jednorazové rukavice nepoužívajte v prostredí práce s potravinami ako náhradu za umývanie rúk. Vírus COVID-19 môže kontaminovať jednorazové rukavice rovnakým spôsobom, ako sa dostane na pracovníkov.“

—Svetová zdravotnícka organizácia

Čistenie povrchov

Na zníženie šírenia COVID-19 musia reštaurácie neustále dodržiavať odporúčania rutinného čistenia a dezinfekcie povrchov s častým kontaktom, ako sú:

- **Kuchynská časť:** kľučky dverí, vypínače svetiel, zásobníky, povrchy s kontaktom s potravinami, povrchy s kontaktom s rukami, kohútiky, rúčky a kuchynské potreby.
- **Reštauračná časť:** kľučky dverí, vypínače svetiel, zásobníky, ochranné sklá, jedálne lístky, stoly a stoličky, pulty, pult pri vydávaní jedla so sebou a čítačky kreditných kariet.
- **Toalety:** kľučky dverí, vypínače svetiel, zásobníky, kohútiky a rúčky, sedadlá toaliet a splachovače.

Pre zamestnancov vytvorte zrozumiteľný postup, ktorý musia dodržiavať, a naplánujte časté čistenie počas dňa, keďže sa ľudia môžu nakaziť COVID-19 kontaktom s povrchmi kontaminovanými vírusom. Štúdie uvádzajú, že vírus môže prežiť na jednotlivých povrchoch niekoľko hodín až niekoľko dní.

Nižšie nájdete niekoľko zdrojov, ktoré vám pomôžu zaisťiť vo vašej reštaurácii čistotu a hygienický štandard na spomalenie šírenia COVID-19.



Zdroje

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 caused by the SARS-CoV-2 virus. Information on the COVID-19 virus, along with updates on its spread, is available on the WHO COVID-19 Dashboard. WHO is working to coordinate the global response to the pandemic and to provide technical assistance to countries that are vulnerable to the impact of this pandemic. WHO is also working to ensure that countries have the capacity to respond to the impact of this pandemic. WHO is also working to ensure that countries have the capacity to respond to the impact of this pandemic.

Potential transmission of COVID-19 via food

It is highly unlikely that food can transmit COVID-19 via food. Food is not a suitable environment for the virus to survive. The virus is highly unstable in the environment and is quickly inactivated by heat and drying. The virus is also highly unstable in the environment and is quickly inactivated by heat and drying. The virus is also highly unstable in the environment and is quickly inactivated by heat and drying.

COVID-19 a bezpečnosť potravín: sprievodca pre potravinárske odvetvie (materiál WHO – Svetovej zdravotníckej organizácie)

Stiahnuť

↓

Odporúčania na umiestnenie zásobníkov

Keďže počas epidémie COVID-19 aj naďalej pracujete, podporte správnu hygienu rúk optimálnym umiestnením zásobníkov. Tu nájdete niekoľko usmernení týkajúcich sa priestorov vo vašej reštaurácii.

- 1 Vchody**

Poskytnite svojim zamestnancom a zákazníkom vyzdvihujúcim si objednávky možnosť správneho hygienického postupu pomocou stojanov na hygienu rúk pri vstupe do reštaurácie. Umiestnite viditeľné upozornenia, ktoré podporujú správnu hygienu rúk a fyzické odstupy.
- 2 Kuchyňa**

Na lepší prístup zaistíte úplne naplnené zásobníky mydla a papierových utierok pri umývadlách a menšie hygienické zásobníky pri individuálnych pracoviskách. Bezdotykové zásobníky môžu znížiť kontamináciu a šírenie mikroorganizmov.
- 3 Východz kuchyne**

Neustále doplňajte zásobníky umiestnené pri dverách do kuchyne bielymi jednorazovými utierkami a čistiacimi prostriedkami, aby ste podporili pravidelné utieranie pultov, kde si zákazníci vyzdvihujú počas pandémie svoje objednávky. Pri všetkých dverách do kuchynskej časti umiestnite aj zásobníky na dezinfekciu rúk.
- 4 Pult pri vstupe do reštaurácie**

Umiestnite zásobníky na dezinfekciu rúk v blízkosti pultu v prednej časti reštaurácie, aby ste podporili dezinfekciu rúk medzi jednotlivými vyzdvihnutiami objednávok, najmä ak sa používa hotovosť, ktorá je zdrojom mikroorganizmov. Poskytnite zásobníky na jednorazové dávkovanie servítkov, aby sa zákazníci dotkli len tej servítky, ktorú si zoberú.
- 5 Toalety**

Uistite sa, že máte dostatočné množstvo zásobníkov na mydlo, utierky a dezinfekciu rúk. Pravidelne ich doplňajte. Bezdotykové zásobníky znižujú plochu dotyku a zásobníky na dezinfekciu rúk ešte viac podporujú osobnú hygienu počas pandémie. Poskytnutie utierok pri kašli či kýchaní pomáha predchádzať šíreniu patogénov.
- 6 Odpadkové koše**

V blízkosti zásobníkov umiestnite uzatvorené odpadkové koše, aby ste zabránili krížovej kontaminácii z papierových utierok. Umiestnite odpadkové koše aj pri dverách, aby sa papierové utierky mohli použiť na zníženie kontaminácie pri otváraní dverí a následne vyhodiť.



Vchod

Opatrenia Úradu verejného zdravotníctva:

- pri vchode do prevádzky aplikovať dezinfekciu na ruky alebo poskytnúť jednorazové rukavice



511060	Tork dezinfekčný stojan na 1 zásobník	Hygiena na každom mieste – v kombinácii so zásobníkom pripomína nutnosť dodržiavať hygienu rúk
560008	Tork zásobník na tekuté mydlo	Možno ho použiť so širokou škálou produktov Tork na starostlivosť o pokožku v uzavretých fľašiach
420110	Tork Alcohol tekutý dezinfekčný prostriedok	Neparfumovaný, s obsahom zvlhčujúcich zložiek, ktoré chránia ruky. Vhodný pre Tork zásobníky na tekuté mydlo
511110	Tork Alcohol tekutý dezinfekčný prostriedok, 500 ml	Voľne stojacu fľašu s pumpičkou možno použiť na ľubovoľnom mieste
511103	Tork Alcohol gélový dezinfekčný prostriedok, 500 ml	Odporúčaný na časté používanie. Nezanecháva lepkavý povlak

Výdajový pult

Opatrenia Úradu verejného zdravotníctva:

- príbor by nemal byť voľne dostupný pre zákazníkov, ale mal by byť prinesený personálom k pokrmu zabalený do papierovej vreckovky



272901	Tork Xpressnap Fit® pultový zásobník na servítky	Odolný zásobník s veľkou kapacitou a so systémom výdaja po jednej servítku – dotýkate sa len servítky, ktorú použijete. S reklamným panelom AD-A-Glance®
15830	Tork Xpressnap Fit® biele servítky do zásobníka	Servítky s plnou veľkosťou je zložená tak, aby sa zmestila do zásobníka s malými rozmermi
12830	Tork Xpressnap Fit® natural servítky do zásobníka	Vyrobené zo 100 % recyklovaných materiálov
511103	Tork Alcohol gélový dezinfekčný prostriedok, 500 ml	Odporúčaný na časté používanie. Nezanecháva lepkavý povlak

Kuchyňa

Opatrenia Úradu verejného zdravotníctva:

- požadované sú správne a účinné hygienické postupy vrátane dodržiavania systému HACCP



651220	Tork vodotesný zásobník	Menšia spotreba vďaka účinným náplňam a výdaju po jednom útržku
291350	Tork papierové čistiace utierky do vodotesného zásobníka	Certifikát PZH – schválené na kontakt s potravinami
473190	Tork Reflex™ zásobník na kotúče so stredovým odvíjaním	Hygienický – chráni utierku pred nečistotami a vlhkom
560100	Tork zásobník na tekuté mydlo s lakťovou pákou	Vysoká úroveň hygieny vďaka výdaju mydla bez dotknutia sa zásobníka
420701	Tork extra jemné tekuté mydlo	Ideálne na časté umývanie rúk a šetrné pre alergikov
420810	Tork tekuté mydlo na ruky	Účinne odstraňuje z rúk nečistoty v kuchyniach a na miestach, kde sa pripravujú jedlá
473186	Tork Reflex™ prenosný zásobník na kotúče so stredovým odvíjaním	Ideálny na utieranie rúk a povrchov. Vďaka praktickej rukoväti je ľahko prenosný
194450 194550 194650 194750	Tork farebný program	Multifunkčný, možno ho použiť s väčšinou rozpúšťadiel, dezinfekčných prostriedkov a čistiacich prípravkov. K dispozícii v 4 farbách, čo umožňuje eliminovať riziko krížovej kontaminácie. Na univerzálne použitie všade tam, kde je potrebná pevnosť a nasiakavosť

Toalety a umyvárne

Opatrenia Úradu verejného zdravotníctva:

- hygienické zariadenia musia byť vybavené tekutým mydlom a papierovými utierkami



551000	Tork Matic® zásobník na papierové utierky v kotúči	Výdaj po jednom útržku vďaka špeciálnemu mechanizmu
552500	Tork PeakServe® zásobník na naviazujúce papierové utierky	Menej časté a rýchlejšie dopĺňanie – do zásobníka sa zmestí až 2 132 utierok
560000	Tork zásobník na tekuté a sprejové mydlo	Ľahko použiteľný, s certifikátom Easy-to-Use, ponúka vysokú úroveň hygieny aj deťom a starším osobám
420501	Tork jemné tekuté mydlo	Univerzálne mydlo s príjemnou vôňou, ideálne na normálnu a suchú pokožku
681000	Tork SmartOne® Mini zásobník na toaletný papier	Výdaj po jednom útržku znižuje spotrebu až o 40 %
682000	Tork SmartOne® Mini zásobník na toaletný papier	Veľká kapacita – menej časté dopĺňanie a menšie riziko, že sa papier minie
558040	Tork Mid-size Tw in zásobník na bezdutinkový toaletný papier	Kompaktný a priestorovo úsporný zásobník vhodný na toalety a do umyvární s menšími rozmermi
562000	Tork elektronický zásobník na osviežovač vzduchu	Lepšia kontrola nepríjemných pachov vďaka ukazovateľu náplne
236050 236051 236052	Tork vôňa do osviežovača vzduchu	Svieža vôňa vyvoláva väčší pocit čistoty. Dostupné vône: citrusová, ovocná, kvetinová

Brožúra obsahuje odporúčania vybraných výrobkov Tork.

Naši poradcovia ochotne vyberú pre vašu firmu to najvhodnejšie riešenie

a predstavia vám širšiu ponuku náplní, ktoré možno v jednotlivých zásobníkoch použiť.

Bezpečne v práci

Stiahnite si súbor nástrojov, ktorý vám pomôže pri zariadení väčšej bezpečnosti na pracovisku tork.sk/bezpecnevpraci

Skontaktujte sa s nami



EMAIL
tork.sk@essity.com



WEB
tork.sk



TELEFÓN
+420 221 706 111