

În siguranță la locul de muncă: Kit de instrumente împotriva COVID-19 pentru serviciile de alimentație



Suntem aici pentru a vă ajuta.

Pandemia de COVID-19 a avut un impact puternic asupra operațiunilor noastre. Pe măsură ce consumatorii practică „distanțarea socială” și stau acasă conform recomandărilor funcționarilor din domeniul sănătății publice, ați fost nevoiți să modificați rapid modelele de afaceri, indiferent dacă acest lucru înseamnă reducerea programului de lucru, închiderea spațiului interior din restaurant sau oferirea de servicii de livrare și drive-through.

În calitate de marcă globală de top în domeniul igienei profesionale, suntem aici să vă ajutăm. Cunoștințele noastre privind igiena profesională vă vor ajuta să vă asigurați și liniștiți angajații și clienții, atât în această perioadă de criză, cât și ulterior. Am dezvoltat acest kit de instrumente cu ajutorul recomandărilor noastre despre cum să transformați igiena mâinilor într-o prioritate în cadrul operațiunilor dumneavoastră pentru serviciile de alimentație. Sperăm să găsiți informațiile din acest kit de instrumente atât relevante, cât și utile.

Vă mulțumim pentru eforturile dumneavoastră din linia întâi în lupta cu această criză și sperăm ca dumneavoastră și personalul dumneavoastră să rămâneți în siguranță în aceste vremuri dificile.

Cu stimă,

Hanneke Kuipers
Director de Marketing – Servicii de alimentație
Essity Professional Hygiene



COVID-19

Igiena este întotdeauna extrem de importantă în manipularea, distribuirea și servirea alimentelor. Această responsabilitate a devenit și mai importantă în industria restaurantelor, odată cu răspândirea continuă COVID-19 în întreaga lume. Pentru a preveni orice presiune evitabilă asupra sistemelor noastre de sănătate deja suprasolicitate, trebuie să ne ajutăm comunitățile prin luarea unor măsuri necesare pentru protecția nu numai împotriva bolilor cu transmitere prin alimente, ci și a noului coronavirus.

COVID-19 se poate răspândi în restaurantul dumneavoastră, printre angajați și clienți, prin picăturile nazofaringiene produse atunci când o persoană infectată tușește sau strănută, sau prin suprafețe sau obiecte contaminate. Însă activitatea dumneavoastră de servicii alimentare poate ajuta la reducerea riscului de apariție a unui focar de COVID-19, printr-o recapitulare împreună cu membrii echipei privind importanța igienei periodice a mâinilor și a procedurilor de dezinfectare de rutină, acordându-se o atenție specială noului virus.

Acest kit de instrumente vă oferă resursele de care aveți nevoie pentru a implementa cele mai bune practici în restaurantul dumneavoastră, în timpul acestei crize și după.



Cum se poate răspândi COVID-19 în restaurantul dumneavoastră?



**Pe calea aerului
prin tușit și
strănutat**



**Contact personal direct,
precum atingerea sau
strângerea de mâini**



**Atingerea unui obiect
sau a unei suprafețe pe
care se află virusul și
atingerea ulterioară a
gurii, nasului sau ochilor
dumneavoastră**

Igiena mâinilor

Dacă restaurantul dumneavoastră își continuă activitatea pe durata pandemiei COVID-19 este esențial să vă concentrați în special pe spălarea frecventă și corectă a mâinilor pentru a vă proteja personalul și clienții. Recomandările pentru spălarea mâinilor în desfășurarea serviciilor de alimentație au devenit și mai importante ca urmare a acestei pandemii. Echipa dumneavoastră trebuie să își spele mâinile după:

- Utilizarea toaletei
- Părăsirea și reîntoarcerea în bucătărie și în zonele de pregătire a alimentelor
- Aruncarea gunoiiului
- Utilizarea soluțiilor de curățare
- Consumul de alimente sau băuturi, fumatul sau mestecarea de gumă sau tutun
- Manipularea cărnii crude, cărnii de pui și fructelor de mare
- Atingerea corpului sau a îmbrăcăminte
- Strănut, tușit sau utilizarea unui șervețel
- Atingerea banilor
- Înainte de punerea mănușilor și după îndepărtarea acestora

Asigurați-vă că stațiile pentru spălarea mâinilor sunt mereu aprovizionate cu săpun și prosoape pentru mâini din hârtie. Mai jos sunt prezentate resurse pentru susținerea tehnicilor adecvate de igienă a mâinilor în cadrul activității dumneavoastră de servicii de alimentație.



Resurse

Handwashing procedure

Wash your hands with soap, water and paper towel!

For more information, visit www.torkglobal.com

Procedură de spălare a mâinilor

[Descărcare](#)

Hand rub procedure

Disinfect your hands

For more information visit www.torkglobal.com

Procedura de dezinfectare a mâinilor

[Descărcare](#)

Tork Clean Care
Think ahead.

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

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 20 seconds
4. Rinse hands and arms thoroughly with water for 30 seconds
5. Dry hands and arms with a single use Tork paper towel!

Sfaturi de igienă pentru personalul din serviciile de alimentație

[Descărcare](#)

Igiena care depășește simplul spălat al mâinilor

Igiena personală este esențială în timpul manipulării alimentelor și în special în timpul acestei pandemii COVID-19. În timp ce igiena mâinilor este un element esențial, alte aspecte ale igienei personale trebuie și ele luate în considerare.

- 1.** Părul trebuie acoperit în timpul preparării și manipulării alimentelor și prins în coadă la spate în timpul servirii.
- 2.** Schimbați zilnic îmbrăcămintea de lucru. Personalul nu ar trebui să-și folosească hainele de lucru în afara unității, iar hainele care se pot spăla la mașină trebuie spălate cu apă caldă pentru a elimina orice bacterii sau viruși.
- 3.** Nu purtați bijuterii, ceasuri de mână sau oje. Dacă pielea angajaților este crăpată sau lezată, aceștia trebuie să utilizeze mănuși în timpul manipulării alimentelor.
- 4.** Prosoapele pot purta microbi nedorți care se pot transfera cu ușurință pe alimente, fie în mod direct, fie prin intermediul mâinilor. Dacă sunt utilizate prosoape, asigurați-vă că acestea sunt spălate frecvente și înlocuite dacă sunt vizibil murdare. Prosoapele pentru bucătar sau bucătărie nu trebuie utilizate pentru ștergerea mâinilor curate; utilizați în schimb prosoape de hârtie.

Acolo unde este posibil, puneți la dispoziție echipamente individuale de protecție (EIP), cum ar fi măști de față, plase pentru păr și mănuși de unică folosință pentru personal. Orice membru al personalului care manifestă simptome de COVID-19 nu trebuie să își continue activitatea. Acordați-le angajaților dumneavoastră o perioadă de recuperare suficientă după vindecare.



„Mănușile pot fi folosite de lucrătorii din industria alimentară, dar trebuie schimbate frecvent, iar mâinile trebuie spălate între schimbările de mănuși și la îndepărtarea acestora. Mănușile trebuie schimbate după desfășurarea activităților care nu implică alimente, cum ar fi deschiderea/închiderea manuală a ușilor și golirea coșurilor de gunoi. Mănușile de unică folosință nu trebuie utilizate în mediul de lucru cu alimente drept înlocuitor pentru spălarea mâinilor. Virusul COVID-19 poate contamina mănușile de unică folosință în același mod în care poate ajunge și pe mâinile lucrătorilor”.

—Organizația Mondială a Sănătății

Curățarea suprafețelor

Pentru a ajuta la stoparea răspândirii virusului COVID-19, restaurantele trebuie să respecte în continuare recomandările pentru curățarea și dezinfectarea următoarelor suprafețe care sunt atinse frecvent:

- **Partea din spate a unității:** Clanțe, întrerupătoare, dozatoare, suprafețele care iau contact cu alimentele, suprafețe care iau contact cu mâinile, robinete, mânere și ustensile.
- **Partea din față a unității:** Clanțe, întrerupătoare, dozatoare, geamuri de protecție, meniuri, mese și scaune, teighele, teigheaua de predare a comenzilor și casa de marcat/POS-urile.
- **Toalete:** Clanțe, întrerupătoare, dozatoare, robinete, mânere, capace de toaletă și rezervoare.

Creați un protocol clar pentru angajați și programați curățări frecvente pe tot parcursul zilei, deoarece persoanele prezente ar putea contracta COVID-19 prin atingerea suprafețelor contaminate cu acest virus. Studiile sugerează că virusul poate rezista pe suprafețe de la câteva ore până la câteva zile.

Mai jos găsiți câteva resurse care vă vor ajuta să vă asigurați că restaurantul dumneavoastră rămâne curat și igienic pentru a reduce răspândirea COVID-19.



Resurse

COVID-19 și siguranța: ghid pentru business-urile alimentare

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, equivalent to the COVID-19 virus. Other countries are following the advice from the World Health Organization (WHO) regarding the management of potential emerging diseases and the reduction of the risk of disease spread. However, not all countries have the same resources, capacity and infrastructure to manage the risk of disease spread. This document provides interim guidance for food businesses to help them manage the risk of disease spread in their premises. It is intended to be used as a starting point for developing a risk management plan for food businesses. It is not intended to be a substitute for national or local regulations and should be used in conjunction with them. It is intended to be updated as more information becomes available.


Potential transmission of COVID-19 via food

It is highly unlikely that people can contract COVID-19 from food or food packaging. COVID-19 is a respiratory disease and the primary mode of transmission is through person-to-person contact and through direct contact with respiratory droplets generated during an infected person's cough or sneeze. There is no evidence to date of cases that have originated from food being consumed in food or food packaging. Consumption of contaminated food does not appear to have been a source of transmission.

The same source advice from the WHO is that cases of COVID-19 are not spread via food. However, it is possible that someone who becomes infected by touching a contaminated object, such as the handle of a shared pizza box and then touches their mouth, nose or eyes. This can happen, for example, when touching these boxes or taking them from their holding to the box.

It is important for the food industry to maintain personal hygiene measures and control the risk of food infection and food packaging contamination. Personal hygiene measures should include hand washing with soap and water for at least 20 seconds. Personal protective equipment (PPE), such as gloves and aprons, should be used when handling food. Food packaging should be handled with care and not touched directly by the hands. Food packaging should be stored in a clean and dry place.

COVID-19 și siguranța produselor alimentare: ghid pentru sectorul alimentar (de la OMS)

Descărcare 

Recomandări pentru amplasarea dozatorului

Pe măsură ce vă continuați activitatea în timpul pandemiei de COVID-19, susțineți igiena corectă a mâinilor prin amplasarea optimă a dozatorului. Aici puteți găsi câteva principii directe pentru spațiile din restaurantul dumneavoastră.

1 Intrări
Oferiți-le angajaților și clienților care își preiau comenzile oportunitatea de a practica o bună igienă cu ajutorul suporturilor dedicate igienei mâinilor, amplasate la intrările în restaurant. Afișați anunțuri vizibile care promovează igiena corespunzătoare a mâinilor și distanțarea socială.

2 Bucătărie
Asigurați-vă că există dozatoare de săpun complet alimentate și suficiente prosoape de hârtie pentru chiuvete, precum și dozatoare de mici dimensiuni pentru stațiile de lucru individuale, pentru un acces mai ușor la acestea. Dozatoarele „fără atingere” pot reduce contaminarea și răspândirea germenilor.

3 Ieșirea din bucătărie
Păstrați un dozator cu prosoape albe de unică folosință și produse de curățare lângă ușa bucătăriei, pentru a încuraja ștergerea periodică a tejghelei din față, de pe care clienții își pot prelua comenzile pe perioada pandemiei. De asemenea, amplasați dozatoare cu dezinfectant pentru mâini lângă toate ușile care fac legătura cu partea din spate a unității.

4 Tejgheaua din față
Amplasați dozatoare cu dezinfectant pentru mâini lângă tejgheaua din față pentru a promova igienizarea mâinilor între tranzacțiile de preluarea a alimentelor de către clienți, în special cele care implică numerar, o bine-cunoscută cale de răspândire a germenilor. Amplasați dozatoare care distribuie șervețele bucată cu bucată, astfel încât clienții să atingă un singur șervețel.

5 Toalete
Asigurați-vă că aveți suficiente dozatoare cu săpun, prosoape, șervețele și dezinfectant pentru mâini. Realimentați dozatoarele periodic. Dozatoarele „fără atingere” reduc punctele de contact cu suprafețele, iar dozatoarele de dezinfectant pentru mâini încurajează igiena personală pe perioada pandemiei. Furnizarea de șervețele pentru tușit sau strănutat poate ajuta la prevenirea răspândirii agenților patogeni.

6 Coșuri de gunoi
Amplasați coșurile de gunoi acoperite lângă toate dozatoarele, pentru a evita risipa de prosoape de hârtie și contaminarea încrucișată. De asemenea, amplasați coșuri de gunoi lângă uși, astfel încât prosoapele de hârtie să poată fi utilizate pentru deschiderea acestora și apoi eliminate, pentru reducerea contaminării.





552500 682000 560000 100585 472193 420501

Dispensers		
552500	Tork PeakServe® Continuous™ dozator de prosoape pentru mâini	Consum redus, datorită porționării individuale
682000	Tork SmartOne® Dublu Mini Dozator Hârtie Igienică Rolă Alb	Dozarea porție-cu-porție ajută la reducerea consumului cu până la 40%
560000	Tork dispenser de săpun lichid și săpun spray	Ușurință în utilizare dovedită de organisme independente de certificare - promovează o igienă a mâinilor corespunzătoare pentru toți utilizatorii
Refills		
100585	Tork PeakServe® Continuous™ prosoape pentru mâini	Prosoapele de hârtie comprimate vă permit să transportați și depozitați o cantitate dublă
472193	Tork SmartOne mini rolă hârtie igienică	O soluție sustenabilă, datorită dozării porționate individual
420501	Tork săpun lichid delicat	Sistemul cu rezerve sigilate îmbunătățește nivelul de igienă și reduce risipa

Lavoare

- Lăsați o impresie plăcută și arătați că vă pasă de clienți
- Dispenserele închise asigură un nivel ridicat de igienă și vă protejează oaspeții de riscuri de contaminare
- Combinațiile testate vă oferă o alegere facilă, reducând risipa și consumul



473167 473180 272250 473480 15840 511103

Dispensers		
473167	Dozator porțabil Tork Reflex™ Mini cu dozare porționată, pentru role cu derulare centrală	Un dozator durabil și ușor de curățat, care reduce timpul necesar pentru mentenanță
473180	Dozator Tork Reflex™ pentru role cu derulare centrală, cu dozare porționată	Utilizarea cu o singură mână îl face ușor de folosit
272250	Tork Xpressnap Dispenser de șervețele pentru zone de drive-thru	O soluție sustenabilă pentru restaurantele cu drive-thru
Refills		
473480	Rolă cu derulare centrală	Hârtie cu multiple utilizări, pentru ștergeri ușoare
15840	Tork Xpressnap șervețele extra moi, albe, pentru dispenser	Ajută la reducerea risipei de șervețele
511103	Tork gel dezinfectant pentru mâini pe bază de alcool	Flacon pentru masă, cu pompă de dozare, pentru amplasare facilă

Zona de pregătire

- Realizați operațiunile zilnice de curățenie rapid, fără risipă sau riscuri de igienă
- Lavetele noastre special proiectate pentru sarcini specifice vă pot ajuta să realizați orice sarcină cu încredere
- Dispenserele noastre fără atingere, pentru produse de îngrijire a pielii, evită riscul de contaminare încrucișată și vă mențin personalul în siguranță



272900 473186 511060 473412 194450 420103 420110

Dispensers		
272900	Tork Xpressnap Fit® dozator pentru șervețele de masă	Șervețele de dimensiune mare, împachetate pentru a încăpea într-un dozator compact.
473186	Dozator porțabil Tork Reflex™ pentru role cu derulare centrală	Reduce riscul de contaminare încrucișată, deoarece se atinge doar hârtia care urmează să fie folosită
511060	Tork stand pentru igienizare	Stand pentru igienizare, compatibil cu dispenserele S1
Refills		
473412	Rolă cu derulare centrală	Hârtie cu multiple utilizări, pentru ștergeri ușoare
194450	Tork lavete de curățare Long-lasting colorate - Albastru	Disponibile și în culorile verde, galben și roșu
420103	Tork gel dezinfectant pentru mâini pe bază de alcool	Excelent pentru igienizarea mâinilor atunci când nu există o sursă de apă
420110	Tork dezinfectant lichid pe bază de alcool pentru mâini	Excelent pentru igienizarea mâinilor atunci când nu există o sursă de apă

Zona de servire

- Aceste soluții oferă depozitare și management al deșeurilor foarte facile, convenabile și fără efort
- Lavetele pentru utilizări multiple accelerează sarcinile de curățenie și îmbunătățesc experiența oaspeților
- Standul de igienizare facilitează accesul oaspeților și angajaților la dezinfectanți și șervețele, arătându-le că vă pasă de starea lor de bine

Intrați în legătură cu noi

Alăturați-vă milioanei de oameni care folosesc produse Tork în fiecare zi.



EMAIL
torkcontact@essity.com



WEB
www.torkglobal.com