

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 kritikusabbá 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 kéztörölpapír. Az alábbiakban felsorolunk néhány segédanyagot a megfelelő kézhygiéniai technikák bevezetéséhez a vendéglátóipari egységeknél.



Segédanyagok

A kézmosás technikája

Művészen látsz szappannal és vízzel, majd szárazra mosd papírtörölpivel!

A kézmosás technikája

A helyes kézbedörzsölési technika

A kéz forródörzsölése

A helyes kézbedörzsölési technika

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

Higiéniai tanácsok a vendéglátóiparban dolgozóknak

[Letöltés](#)



[Letöltés](#)



[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 kézhigiénia 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 cseréeljék 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 kézfejeire.”

– 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 nyomon követéséhez és beosztásához, 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

World Health Organization

COVID-19 és élelmiszer-biztonság: útmutató élelmiszeripari cégeknek (a WHO ajánlása 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 gyakorlását.

2

Konyha

Ügyeljen rá, hogy a kézmosók melletti szappan- és kéztörőpapír-adagolókat teljesen fel legyenek töltve, az egyes munkaállomásoknál pedig legyenek könnyen elérhető, kisebb méretű higiéniai adagolókat. 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 szalvétához érnek hozzá, amelyiket használják.

5

Mosdók

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

6

Hulladéktárolók

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

