

Ellenőrző lista vendéglátó egységek újraindításához*

A megfelelő termékek / eszközök

Győződjön meg arról, hogy a megfelelő termékek és eszközök raktáron vannak

- Ha még nincs, készítsen listát a szükséges termékekről és eszközökről, legalább 2–4 hetes időszakra (alapesetben) szükséges mennyiségről, 6-8 hétre járvány esetén
- Ellenőrizze a raktáron lévő termékek lejáratát, ha lejárt, ártalmatlanítsa a megfelelő módon
- Ellenőrizze a jelenlegi készletét, szemben az összeállított készletlistával
- Rendelje újra, töltsen fel a szükséges készleteket a készletlista szerint

Ajánlott tisztítószer:

- Tisztító- fertőtlenítőszer
- Fertőtlenítőszer
- Folyékony kézi mosogató
- Vízkőoldószer
- Általános tisztítószer
- Zsíroldó / sütő & grill tisztító
- Gépi mosogatószerek
- Kézhigiéniai termékek: szappan / fertőtlenítő / bőrápoló
- Padozattisztító
- Fürdőszoba tisztító
- WC ülőke tisztító
- Speciális termékek (pl. fugatisztító, hűtőtisztító, stb)
- Mosodai termékek

Ajánlott takarítóeszközök

- Mikroszálas kendők
- Eldobható törölkendők
- Papírtörölő
- Kefék
- Mopok
- Söprűk
- Szórófejes palack

Egyéni védőfelszerelés (PPE):

- (Eldobható) kesztyű
- Munkavédelmi kesztyű
- Maszk
- Köpenyek

Egyéb:

- Tesztcsíkok
- Szemeteszsákok
- Testnedv-eltávolító készlet

Tippek:

- Az adott feladatnak megfelelő terméket használja
- Kövesse a fertőtlenítésre vonatkozó helyi előírásokat és engedélyezett terméket használjon
- Kövesse a címkén lévő utasításokat a behatási időre és az adagolásra vonatkozóan
- Mindig ügyeljen arra, hogy a tisztító- és fertőtlenítőszereket öblítsék le az élelmiszerekkel érintkező felületekről
- Gyakran takarítson a szokásos üzemeltetési eljárások szerint
- A gyakran érintett felületeket rendszeresen tisztítsa meg és fertőtlenítse

Biztonságos tárolás

- Tárolja a vegyszereket erre a célra elkülönített szekrényben
- A raktározási területnek tisztának, klimatizáltnak (ahol alkalmazható) vagy szellőztethetőnek, jól megvilágítottnak és biztonságosnak kell lennie
- Tartsa tisztán és megfelelően felcímkézve az újratölthető szórófejes palackokat
- Győződjön meg arról, hogy az oldatok frissek, ellenőrizze a megfelelő tesztcsíkokkal (ha alkalmazható)
- A vegyszereket eredeti, megfelelően felcímkézett, zárt tartályokban kell tárolni
- A Diversey termékek kezelésével és ártalmatlanításával kapcsolatos teljes útmutatást a biztonsági adatlap tartalmazza; sds.diverseyc.com

Ellenőrző lista vendéglátó egységek újraindításához*

Kézhygiénia

- Győződjön meg arról, hogy a kézmosók:
 - ✓ Hozzáférhetőek
 - ✓ Működőképesek
 - ✓ Megfelelő a mennyiségük
 - ✓ Egyértelműen csak kézmosásra szolgálnak
 - ✓ Szappannal és eldobható törölközővel megfelelően el vannak látva
- Helyezzen el elegendő kézfertőtlenítőt:
 - ✓ Toalettokban
 - ✓ Ebédlőkben & csarnokokban
 - ✓ Kritikus pontokon az ételkészítési területeken
 - ✓ Bejáratok közelében
- Győződjön meg arról, hogy a kézmosó víz hőmérséklete megfelelő (lásd a helyi előírásokat)
- Helyezzen ki a jó kézhygiénés gyakorlatot ösztönző táblákat
 - ✓ Mosdók fölött
 - ✓ Fürdőszobákban

A kéz a kórokozók terjedésének fő forrása, ezért a rendszeres szappanos kézmosás a legfontosabb dolog, amit tehetünk a kórokozók terjedésének megakadályozása érdekében.

A kézmosás elősegítése és ösztönzése kulcsfontosságú: ösztönözze a gyakori és alapos kézmosást (legalább 20 másodperc) 30 percenként, különös figyelmet fordítva a kosz eltávolítására a körmök alól.

Kémiai berendezések

- Győződjön meg arról, hogy a tisztítóállomások fel vannak töltve és megfelelően működnek

Fertőzés megelőzésére szolgáló termékek

- Gondoskodjon arról, hogy a megfelelő anyag könnyen hozzáférhető legyen lokalizált események és járványkitörések esetén

Ellenőrző lista vendéglátó egységek újraindításához*

Konyhai terület előkészítése

Konyhai terület előkészítése

- Engedje ki az állott vizet a csapokból és vízhálózatra kötött berendezésekből
- A kártevők mindenhová eljuthatnak, és minden kinyitás előtt gondoskodni kell arról, hogy mindent alaposan megtisztítsanak és fertőtlenítsenek (forduljon a kártevőirtó céghez, ha kártevői jelenlétet észlel)
- Győződjön meg arról, hogy az összes érintkezési pont meg van tisztítva és fertőtlenítve
- Tisztítsa és fertőtlenítse a hűtőket és fagyasztókat, ellenőrizze a hőmérsékletet
- Tisztítsa és fertőtlenítse a jéggépeket / szemetesedényeket
- A kombinált sütőket és a gőzölőket alaposan tisztítsa vízzel
- Ellenőrizze, hogy minden berendezés tiszta és megfelelően működik-e
- Tisztítsa meg az összes italautomatát, beleértve a betápláló vezetékeket is, a gyártó utasításainak betartásával, vagy vegye fel a kapcsolatot a szállítóval az italvezeték karbantartása és tisztítása érdekében
- Tisztítsa meg a lefolyókat és a zsírfogókat
- Ellenőrizze a kellemetlen szagokat
- Az étel elkészítése előtt ellenőrizze, hogy minden ételmszerrel érintkező felület, mint például az előkészítő asztalok és a vágódeszkák, alaposan meg vannak-e tisztítva és fertőtlenítve
- Tisztítsa meg az evőeszközöket, edényeket, poharakat, edényeket és serpenyőket
- Tisztítsa és fertőtlenítse a fűszeradagolókat
- Vízkőmentesítse a mosogatógépeket
- Tisztítsa meg és fertőtlenítse az összes kukát
- Tisztítsa meg a padlót
- Ellenőrizze a helyben lévő ételmszerek állapotát és lejárati dátumát, és ártalmatlanítsa a lejártakat

A takarítás általános alapelvei:

- Fentről lefelé haladjon
- A helyiség legtávolabbi pontjától haladjon az ajtó felé
- Száraztól nedves felé haladjon
- Azonos irányban, például az óramutató járásával megegyezően dolgozzon a helyiségben, hogy ne maradjon ki egyetlen terület sem

A mosogatógép előkészítése

- Győződjön meg arról, hogy az összes érintési pontot, beleértve a gombokat, kapcsolókat és fogantyúkat is, rendszeresen fertőtleníti
- Használat előtt alaposan tisztítsa meg és vízkőtelenítse a mosogatógépet
- Győződjön meg arról, hogy a személyzet megfelelően képzett-e a mosogatógép használatára
- Győződjön meg arról, hogy a mosószer és az öblítőszer megfelelően csatlakoztatta
- A vegyszer cseréjekor mindig viseljen megfelelő egyéni védőfelszerelést (PPE)
- Mindig ellenőrizze, hogy a hulladéktálcák tiszták-e, és rendszeresen cserélje ki a mosogatóvizet
- Győződjön meg arról, hogy az összes függöny, ha van, és a szórókarok a helyükön vannak és megfelelően működnek
- Győződjön meg arról, hogy a mosogató hőmérséklete 60-65 ° C, és folyamatosan figyelje
- Győződjön meg arról, hogy az öblítés hőmérséklete 82 ° C felett van-e, és folyamatosan ellenőrizze
- A mosogatógép kiürítése és tisztítása után ellenőrizze, hogy az ajtók nyitva vannak-e, hogy megakadályozzák a baktériumok szaporodását

Típek a működés során:

- Viseljen kesztyűt az elő- öblítés és a mosogatógép betöltésekor
- Győződjön meg a mosogatóvaló helyes betöltéséről
- Mindig hagyja, hogy a teljes ciklus befejeződjön
- Mindig alaposan mosson kezet szappannal, mielőtt kipakolná a mosogatógépet
- Hagyjon elegendő időt az edényzet elpakolása előtt a száradásra
- A tiszta edényeket lehetőleg zárt tartályokban tárolja és szállítsa

Ellenőrző lista vendéglátó egységek újraindításához*

Vendégtér előkészítése

- Tisztítsa meg és fertőtlenítse a bejárat előtti összes kulcsfontosságú érintési pontot
- A vendégek számára a bejáratnál gondoskodjunk a kézfertőtlenítőről
- Tippek a vendégek tájékoztatására a higiéniai gyakorlatokról és az újonnan végrehajtott protokollokról:
 - ✓ Az asztalon lévő "Foglalt" táblán
 - ✓ "Várjon, amíg az asztalhoz kísérik" táblán
- Ötletek a terület társadalmi távolságra való felkészítéséhez:
 - ✓ Ha lehetséges, rendezze egymástól elegendő távolságra az asztalokat, vagy jelölje meg világosan az asztalokat / székeket, amelyeket szabadon kell hagyni
 - ✓ Távolítsa el a felesleges elemeket a közös terekből (újságok, társasjátékok ...)
 - ✓ Alakítson ki egy protokollt az étterembe belépő emberek számának ellenőrzésére
- Támogassa vendégeit a megfelelő higiéniaiával a nyilvános mosdókban:
 - ✓ Tisztítsa meg alaposan és az előírtaknak megfelelő gyakorisággal
 - ✓ Ellenőrizze a szappan és a papírtörölő-adagolók megfelelő töltöttségét
 - ✓ Helyezzen el "helyes kézmosás" útmutatókat
 - ✓ Tegyen elérhetővé szemetest a mosdó közelében, ellenőrizze tisztaságát és rendszeres kiürítését
 - ✓ Gondoskodjon WC-ülőke-tisztítóról az extra biztonság érdekében

A személyzet felkészítése

Egészségügyi szűrés

A személyzetnek otthon kell maradnia az alábbi tünetek esetén:

- Akut légzőszervi betegség
- Hányás
- Hasmenés
- Gyomorgörcsök
- Hányinger
- Láz

Azon munkavállalók, akik a fentiek bármelyikét észlelik, kötelesek otthon maradni, amíg a tünetek és láz legalább 24 órán át nem jelentkezik

Továbbá:

- Ha egy alkalmazott pozitívnak bizonyul a COVID-19 szempontjából, akkor kövesse a helyi egészségügyi hatóság irányelveit és követelményeit
- Azoknak a munkavállalóknak, akiknek otthon van egy beteg koronavírusos családtagja, értesíteniük kell felettesüket
- A munkáltatóknak tájékoztatniuk kell a munkavállalókat, ha egy másik alkalmazottnál megerősítik a COVID-19 fertőzést (de a törvény előírásainak megfelelően titokban kell tartaniuk)

A személyzet képzése az alábbi szempontok mentén:

- Legjobb személyes higiéniai gyakorlatok
- Megfelelő takarítási és fertőtlenítési eljárások
- A termékek biztonságos használata és a kapcsolódó potenciális veszélyek
- Helyes étel-miszer-kezelési gyakorlat
- Hogyan ellenőrizzék egészségügyi állapotukat munkába állás előtt

Társadalmi távolságtartás tippek:

- Tartsa meg a minimális távolságot az alkalmazottak és vendégek között
- Határozzon meg egyértelmű útvonalakat a helyiségen belüli szabad és biztonságos mozgáshoz
- Bizonyos területeken korlátozza a személyzet számát

