

# BEZPEČNÁ REŠTAURÁCIA (Manuál)



Tlačové správy

Štvrtok, 03. jún 2021 13:44

## Princípy bezpečnej reštaurácie a obdobnej prevádzky

- Informujeme zákazníkov o opatreniach bezpečnej prevádzky
- Dodržiavajme osobnú hygienu, hygienu prevádzky a systém bezpečnosti potravín
- Čistíme a dezinfikujeme priestory každý deň aj po každej jednej obsluhu zákazníka dezinfekčnými prostriedkami s virucidným účinkom
- Často vetrajme priestory
- Zabezpečíme vzdialenosť 2 metre medzi stolmi
- Zamestnanci majú riadne prekryté horné dýchacie cesty (nos a ústa) použitím respirátora alebo inej preventívnej ochrannej pomôcky (rúško) a umývajú si dôsledne ruky
- Vykonávajme časté čistenie a dezinfekciu toaliet, každú hodinu vykonávajme a zaznamenávajme dezinfekciu hygienických zariadení
- Odstránili sme individuálne menu lístky, jedálne lístky z pevného materiálu dezinfikujeme po každom zákazníkovi,
- Riad i príbory umývame na viac ako 60 °C v umývačkách, pri ručnom umývaní použijeme aj dezinfekčný prostriedok,
- Čistíme a dezinfikujeme stoličky a stoly po každom použití
- Aplikujeme dezinfekciu na ruky zákazníkom pri vstupe do prevádzky
- Perme obrusy a všetky pracovné oblečenia na teplotách viac ako 60 °C
- Používajme pravidlá pre bezpečný odber surovín
- Aktívne komunikujeme pravidelne a intenzívne s našimi pracovníkmi o aktuálnych opatreniach
- Riadme sa a dodržiujeme všetky ostatné nariadenia, na národnej aj regionálnej úrovni.

## Princípy pre každého

- Udržujeme bezpečnú vzdialenosť 2 metre
- Majme riadne prekryté horné dýchacie cesty všade, kde to je nariadené
- Odporúčame platbu bezhotovostne a vyhýbame sa platbe hotovosťou, kedykoľvek je to možné
- V priestoroch toaliet sa zdržujeme po jednom
- Spolupracujeme s obsluhou pri dodržiavaní opatrení
- Dodržiujeme nariadenia a odporúčania Úradu verejného zdravotníctva SR a aj regionálnych úradov verejného zdravotníctva

## CHECKLIST BEZPEČNEJ REŠTAURÁCIE A OBDOBNÉHO ZARIADENIA – PRE ZDRAVIE ZAMESTNANCOV AJ ZAKAZNÍKOV

Protipandemické opatrenia		
Skontroluj	Splnené	Dátum
Skontroluj si aktuálne protipandemické opatrenia pre prevádzku		
Zabezpeč informácie o opatreniach pre zákazníkov na viditeľnom mieste.		
Zabezpeč odstupy na dva metre všade, kde je to nariadené		
Zváž opatrenia na minimalizáciu kontaktu obsluhy so zákazníkmi.		
Zváž, ako komunikovať, aktualizovať a tam, kde je potrebné, preškoliť personál na nové postupy.		
Identifikuj zamestnancov s vyšším rizikom a zváž, ako zvýšiť ich ochranu.		
Naplánuj pracovné zmeny tak, aby sa zamestnanci čo najmenej medzi sebou premiešali.		

Posilni ventiláciu prevádzky. Urob také opatrenia, ktoré neohrozia pravidlá bezpečnosti potravín a hygieny prevádzky.		
---	--	--

<b>Plánovanie a príprava znovuoťvorenia</b>		
<b>Skontroluj</b>	<b>Hotovo</b>	<b>Dátum</b>
Skontroluj si aktuálne protipandemické opatrenia ÚVZ SR a RÚVZ.		
Aktualizuj si manažment bezpečnosti potravín potrebnými procesmi.		
Zváž možné riziká pre potravinovú bezpečnosť spôsobené zmenami procesov.		
Skontroluj a zaznamenaj nové procesy v súvislosti s takeaway alebo donáškami, ako je označovanie alergénov, znovuoťhrievanie, balenie, kontrola teploty zásielky na odoslanie alebo počas donášky.		
Uskladni materiály na balenie jedla hygienicky. Skontroluj, či hygiena a celistvosť akýchkoľvek uskladnených obalov počas uzávierky bola zabezpečená a zahod' nevyhovujúce balenia.		
Skontroluj, či sú zamestnanci zdravotne spôsobilí pre prácu a majú čisté pracovné odevy.		
Zváž možné úpravy pracovných procesov a vezmi do úvahy možné COVID symptómy. Úvodné telefonické rozhovory so zamestnancami môžu byť praktické pri overení ich možností nástupu do práce.		
Skontroluj si dostatočnosť zásob preventívnych ochranných pomôcok (rúška, respirátory) pre tvoj tím pracovníkov.		
Prever si proces pravidelnej výmeny preventívnych ochranných pomôcok (rúška, respirátory), aby boli dostupné a umožnili tvojmu tímu brať nové podľa potreby a dostatočne často.		
Zabezpeč, aby boli všetky zmeny procesov dôsledne odkomunikované tvojim zamestnancom a v prípade nevyhnutnosti zrealizuj pre svoj tím tréningy.		
Prever si, či firma zabezpečujúca odvoz odpadu/ odpadové hospodárstvo v objekte tvojej prevádzky funguje a či nezmenila systém zberu odpadov.		

<b>Kontrola vybavenia</b>		
<b>Skontroluj</b>	<b>Hotovo</b>	<b>Dátum</b>
Skontroluj či chladničky, chladiace pulty a mrazničky fungovali a fungujú správne.		
Skontroluj, či teplomery v zariadeniach fungujú správne a či nie je potrebné ich vymeniť.		
Skontroluj teploty a teplotné záznamy, ak si ich zaznamenával/a aj počas zatvorenej prevádzky.		
Dôsledne vyčisti zariadenia predtým ako znovuoťvoriš a znovu zásobiš prevádzku.		
Zabezpeč dostatok času pre zariadenia, aby dosiahli požadované skladovacie teploty, ešte predtým, ako ich zásobiš tovarom.		

Odstráň a obnov všetok ľad v zariadeniach, v ktorých sa vytvára.		
Dôsledne vyčisti všetky nástroje predtým ako znovuotvoríš, vrátane prepravných obalov na rozvoz pokrmov.		
Spusti umývačky a čističky skla naprázdno na vysokú teplotu.		

<b>Kontrola priestorov</b>		
<b>Skontroluj</b>	<b>Hotovo</b>	<b>Dátum</b>
Skontroluj, či sú priestory pre prípravu jedla čisté a dezinfikované (vrátane pracovných povrchov a nástrojov)		
Zhodnot', či dokážeš zabezpečiť dôsledné čistenie a dezinfekciu celých priestorov, alebo budeš potrebovať pomoc profesionálneho tímu.		
Zabezpeč si plynulý zdroj dezinfekčných a čistiacich prostriedkov, skontroluj aktuálne zásoby a ich funkčnosť, ich vhodnosť a dobu spotreby. Niektoré čistiace prostriedky, ktoré sú dlhodobo uskladnené môžu podliehať znižovaniu účinnosti.		
Zváž, či tvoj tím nepotrebuje preškolenie na frekvenciu a spôsob čistiacich a dezinfekčných procedúr.		
Zvýš frekvenciu čistenia a dezinfekcie s dôrazom na zdieľané nástroje a miesta, ktorých sa často dotýkajú pracovníci.		
Skontroluj možné dôkazy o škodcoch a ak je potrebné, zabezpeč ich odstránenie pred znovuotvorením. Hľadaj znaky poškodenia alebo flaky na stenách a dverách, narušené alebo znečistené balenia, stopy v prachu, zvieracie fekálie alebo pach moču, hmyz, larvy, zámoťky, vajíčka, perie.		
Skontroluj zintenzívnenie postupov proti škodcom.		
Prever si stav služieb svojich dodávateľov predtým, ako znovu otvoríš.		
Skontroluj, či všetky ingrediencie v zásobe sú v poriadku a v dobe dátumu spotreby či v dátume minimálnej trvanlivosti.		
Skontroluj, či je dostatok zásob prostriedkov osobnej hygieny pre zamestnancov aj zákazníkov, ako je mydlo, dezinfekcia, či jednorazové utierky.		
Zváž aktualizovanie preškolení zamestnancov v súlade s protipandemickými opatreniami a tiež to, že je nevyhnutné, aby si ruky umývali častejšie a dôkladnejšie ako v minulosti. Umývanie rúk by malo trvať najmenej 20 sekúnd v teplej vode a mydlom, vrátane priestorov medzi prstami, nechťov a zápästia.		
Prever, či je funkčný prísun teplej vody, ktorá je pri umývaní rúk dôležitá nielen pre zamestnancov, ale aj pre zákazníkov.		

<b>Kontrola surovín a výrobkov</b>		
------------------------------------	--	--

	Hotovo	Dátum
Skontroluj suroviny a uskladnené výrobky, vrátane nápojov. Dbaj na dátum expirácie, stav po uskladnení, či je možné ich použiť, vytvor si prehľad aktuálnej skladovej zásoby vhodnej na ďalšie použitie.		
Skontroluj, či balenia výrobkov nie sú poškodené, čo by mohlo ovplyvniť ich bezpečnosť alebo by mohli byť nečitateľné informácie o alergénoch a ostatných povinných údajoch.		
Prever, či nenájdeš dôkazy o zmene skladovacích teplôt počas uzavretia prevádzky, čo by mohlo ovplyvniť bezpečnosť skladovaných potravín, či ingrediencií. Skontroluj záznamy teplôt.		
Skontroluj dátumy spotreby a dátumy minimálnej trvanlivosti na zásobách. Zabezpeč, aby boli uskladnené v súlade s požiadavkami výrobcov. Napríklad prever, či otvorené balenia boli uskladnené správne v súlade "po otvorení spotrebujte do" a vyznač dátum otvorenia.		
Pri zmrazených produktoch skontroluj označenie a či je bezpečné použiť daný tovar k dátumu znovuotvorenia prevádzky.		
Skontroluj, či dĺžka skladovania bola v súlade s teplotou mrazenia.		
Skontroluj, či tvoji dodávatelia budú schopní zabezpečiť dostatok čerstvých surovín, tak aby vedela tvoja prevádzka plynule fungovať. Prípadne uprav položky v ponuke.		
Prever si reputáciu nových dodávateľov, a že budú schopní zabezpečiť deklarované dodávky.		
Skontroluj, či uvádzanie alergénov je správne na všetkých položkách v menu, či v ponuke po prípadnej zmene dodávaných surovín.		
Skontroluj si aj uvádzanie alergénov pri položkách v takeaway alebo dodávkových službách a ich zabezpečenie proti krížovej kontaminácii.		
Zabezpeč, aby boli informácie o alergénoch prístupné zákazníkom v čase objednávky aj dodávky jedla.		