

COVID-19 RESTAURANTS

GUIDANCE and BEST PRACTICES

Multi-Lingual	Multi-Disciplinary Pros	Page
● ENGLISH <small>Official Language</small>	Jocelyn Lee, USA Paola Cane, Italy	02
● ARABIC	Eva Inam Al Zein Amjad Rashaideh Sameer Abu Ali, JO	134
● BENGALI	Shahriar Ahmed, Bangladesh	156
● CHINESE	Josephine Ng, USA	115
● FRENCH	Stéphane Mpopo, Cameroon	68
● GREEK	Dimitrios Drivas, Greece	249
● HINDI	Dinesh Shelke, India	228
● INDONESIAN	Abdulloh Shiddiq Almansyur, Indonesia	178
● ITALIAN	Paola Cane, Italy	23
● MARATHI	Sonali Gaikwad Dinesh Shelke, India	315
● NEPALI	Sarika Agarwa, India	342
● PORTUGUESE	Carla Otsuki Luciana Heredia, Brazil	45
● ROMANIAN	Georgiana Geambasu Raluca Marin, Romania	202
● SERBIAN	Veselina Pelagic Dejana Kulesevic, Serbia	293
● SPANISH	Anibal Grasso, Uruguay	93
● URDU	Abdul Mioz, IT Muhammad Shahbaz Abid Hussain, SA	273



PAOLA CANE JOCELYN LEE

COVID-19 RESTAURANTS

GUIDANCE AND BEST PRACTICES



COVID-19 RESTAURANTS GUIDANCE AND BEST PRACTICES

This Best Practices Guidance contains an international directory of guidelines and best practices recommendations for the care and prevention management of COVID19 risk during the preparation and administration of food and drinks by the restaurant sector. It takes into account the indications issued by the following national and international bodies: World Health Organization (WHO), Italian Ministry of Health, California Department Of Public Health, Florida Department Of Public Health, Georgia Department Of Public Health, Istituto Superiore della Sanità, INAIL, CDC, FDA and it has been compiled by food safety professionals to help share COVID-19 Prevention expertise with colleagues and restaurant companies around the world that need to adopt anti-contagion safety measures from the SARS-CoV-2 virus.

Author: Dr. Paola Cane Mia Solution

Co-Author | Editor: Jocelyn C. Lee Food Safety Consultant

DOCUMENT SCOPE

Restaurants have suffered unprecedented losses due to the COVID-19 pandemic.

Thousands of companies face insolvency or count their days to survive, millions of workers have lost their jobs or are laid off. In light of the policies aimed at the gradual reopening after the global lockdown, this document aims to provide restaurants with solid guidelines in order to protect the health of their employees, of their customers and with them ensuring the survival and prosperity of their business. Without prejudice to any specific national or local regulations, the objective of this document is to encourage the safe reopening of restaurant activities.

Constant dialogue with local and/or national public health authorities will ensure updates on the latest rules and regulations in a given geographical area– including specific arrangements for guests, access to ambulatory and hospital care etc.

This guidance is not intended for bars, coffee shops, food courts, clubs, concert, nursing homes, performance or entertainment venues, hotels nor for school canteens or company ones.



Table of Contents	Page
INTRODUCTION	5
PLANNING	6
TRAINING AND INFORMATION	7
WORKERS' SAFETY	9
KEYPOINTS OF WASHING HANDS AND WEARING GLOVES	9
LOADING AND UNLOADING GOODS	12
WORKERS' HEALTH	12
INDIVIDUAL CONTROL MEASURES AND SCREENING	12
WORKERS' HEALTH AND SAFETY CHECKLIST	13
GUESTS' SAFETY	14
GUEST ARRIVAL	14
NO SHARED FOOD	15
MENUS	15
TABLEWARE	15
KIDS	15
PAYMENT METHODS	16
GUEST LIST AND CONTACTS	16
HOME DELIVERY AND TAKEOUT	16
REOPENING OPERATIONS	17
LAYOUT: DESIGNING SOCIAL DISTANCING	18
BEFORE AND AFTER COVID-19 LAYOUTS	19
MEET THE AUTHORS	21
DEDICATION	21
BIBLIOGRAPHY and RESOURCES	22



INTRODUCTION

In December 2019 a new virus that had not been previously identified in humans broke out in the Chinese Province of Wuhan, where pneumonia of unknown cause was first massively reported.

On March 11, 2020, WHO declared the classification of COVID-19 to be changed into pandemic crisis causing hundreds of thousands of deaths and millions of registered confirmed cases globally. So far, the Hospitality | Restaurant | Catering sector was one of the worst impacted by the pandemic. The whole sector has been severely affected by the lockdown. Even currently the COVID-19 crisis appears to be under control, for the hospitality industry it is abundantly clear that there won't be back to "business as usual"... instead the restaurant industry must rethink and adopt new strategies and now business models.

For many, a workable interim option is to convert into food delivery providers. Some have even reengineered the "dining out" experience itself by engaging customers on an unexpected experience of multi-sensory dining at home, providing full menus, tableware and table dressing with the presence of a virtual chef or waiter who presents the dishes and advises on the tasting experience. The most traditional businesses are inevitably rethinking and redesigning many "spaces", as authorities require them to establish a maximum dining room capacity in each establishment to guarantee the required physical distancing. Evaluating the reduction of tabletops and the adoption of new layouts will force many restaurants to face budget constraints and predictable income loss.

*This document is published in English and is available in several other languages. If the translated content differs, the original English version is to be referenced for final interpretation.





PLANNING



Careful preparation and planning is a key step to any endeavor. Plans and procedures are an essential part of any organization and provide a roadmap for companies' operations, compliance with laws and regulations, guidance for decision-making and revising internal processes. Establish a written, worksite-specific COVID-19 prevention plan for every location.

Even for those who have a generic health crisis plan in place, a comprehensive risk assessment specific for COVID-19 should be conducted of all work areas and designate a Person In Charge (PIC) responsible to implement the plan.

There are no plans that can fit all circumstances, and the immediate COVID-19 pandemic is an extraordinary health safety crisis which requires the updating of existing plans to address the specific exposure risks, sources of exposure, routes of transmission, and other unique characteristics of the COVID-19.

A COVID-19 Crisis Management Plan at least shall contain a few fundamental elements that determine the overall structure:

- Crisis management team and contact sheet (i.e. contact information for the local health department in the vicinity of the restaurant for communicating information about COVID-19 infections among employees or customers)

- Stakeholder contact sheet
- Risk assessment matrix
- Incident report form and notification forms
- Checklist and best practices worksheet
- Media monitoring
- Post-crisis evaluation and recovery intervention

You do not need to craft a 6,000 page manual that nobody dares to open! In some cases, very synthetic schemes may be sufficient, depending on the activity types you run and its dimensions.

Be aware that the worst crisis plans are the result of copying and pasting standardized models which are not customized to the restaurant's strengths and weaknesses and the company profile...prepared only to comply with legal duty or just because "in case someone asks, we'll bury them with a ton of paperwork".

A plan efficiency is directly correlated to its ability to provide clear instructions to take proper actions without delay. Many plans are often focused on procedures, but they lack on imposing the acquisition of operating routines.



Plans need to be put in practice: that's why you shall train and communicate with employees on the plan. Failure to do so, can cause endless negative impacts on your business and can result in workplace COVID-19 infections forcing operations to be temporarily closed or limited. The company must provide updated adequate and relevant training on the basis of tasks and work contexts, with particular reference to:

- The current COVID-19 (what it is, induced pathology) Transmission method
- Prevention rules and practices Liability
- Personal hygiene (hands and respiratory tract) Correct use of PPE
- PPE disposal method Cleaning and sanitizing



TRAINING AND INFORMATION



The company must provide adequate and updated training on the basis of tasks and work contexts, with particular reference to:

- The new coronavirus (what it is, induced pathology)
- Transmission method
- Prevention rules
- Good hygiene practices
- Physical distancing
- Personnel Management
- Back office, entrance, reception, administration, cashier, etc.
- Food delivery services measures
- Supplier management
- Management of technical services and maintenance
- Verification and monitoring
- Management of COVID-19 positive infected cases (guests and workers)

In particular, the information must concern:

AWARENESS OF COVID-19 SYMPTOMS AND BASIC INFECTION PREVENTION AND CONTROL (IPC) MEASURES;

SELF-SCREENING AT HOME, INCLUDING TEMPERATURE AND/OR SYMPTOM CHECKS;

THE FORECLOSURE OF ACCESS TO THE WORKPLACE TO THOSE WHO, IN THE LAST 14 DAYS, HAVE HAD CONTACTS WITH SUBJECTS TESTED POSITIVE




FOR SARS-COV-2 OR COME FROM OTHER REGIONS AT RISK ACCORDING TO THE INDICATIONS OF THE WORLD HEALTH ORGANIZATION;

ACTIONS TO BE TAKEN IN CASE OF GUESTS PRESENTING COVID-19 COMPARIBALE SYMPTOMS, OR THEMSELVES PRESENTING SYMPTOMS, AND HOW TO SEEK MEDICAL ATTENTION;

THE COMMITMENT TO COMPLY WITH ALL RULES REGARDING MAINTAINING PHYSICAL DISTANCE, OBSERVING THE RULES OF HAND AND RESPIRATORY HYGIENE, USING PPE AND MAINTAIN HYGIENICALLY CORRECT BEHAVIOR;

AWARENESS OF NOT COMING TO WORK, BUT STAYING AT HOME WHEN THEY ARE EXPERIENCING COVID-19 FLU-LIKE SYMPTOMS / INCREASE IN BODY TEMPERATURE, RECENT LOSS OF TASTE OR SMELL AND IN GENERAL BAD HEALTH CONDITIONS OR IF THEY OR SOMEONE THEY LIVE WITH HAVE BEEN DIAGNOSED WITH COVID-19.

In consideration of the type and dimensions of your activity (that might involve the presence of numerous staff in charge of kitchens and staff in charge of table service) in addition to general training on the risk from SARS- CoV-2, you may need to impart also extra training based on more targeted information.

 Restaurant guests should receive all necessary information in an accessible manner, including through digital means on your web site. You may publish this info on your website or print leaflets and display the same set of measures through specific signs at the entrance of the restaurant. Info should include: instructions to use hand sanitizer, use of face masks whenever required, maintain physical distance from other customers, avoid unnecessary touching of restaurant surfaces, contact information for the local health department. Don't forget to ensure availability of alcohol- based hand sanitizer at the entrance together with the signage reminding to practice good hand hygiene. Restaurants are recommended to ensure that the contact details of the guests are available in case they are needed for contact tracing. Contact tracing measures should be strictly limited for the purposes of dealing with the COVID-19 outbreak and set up in line with the local or federal norms on privacy data protection, ensuring the highest level of privacy and data protection.



WORKERS' SAFETY

Workers Safety is a core responsibility. It is important to enforce good personal hygiene practices. Hands must be properly washed before wearing gloves, even if these are changed frequently. Wearing hand gloves does not replace properly washing hands.

This rule is to be enforced in the following situations: after having coughed or sneezed; after handling dirty equipment; and after any other activity where there is the possibility of COVID-19 contamination.

All gloves, including those used for waste management, must be disposed of safely in appropriate, labeled waste containers.

Hand cleaning products and sanitizers should be in adequate supply next to dedicated hand-washing facilities. These facilities should also be provided with wall-mounted **touchless** hand air dryers or adequate supplies of disposable paper towels (with appropriate disposal bins). Other personal hygiene best practices include washing forearms (in addition to hands) and wearing disposable protective gowns/coats/boiler suits and disposing of these very frequently, into dedicated, labeled waste bins.



KEY POINTS



PROPER HANDWASHING | CHANGING HAND GLOVES



The use of personal protective equipment to protect the mouth, nose and eyes should be carried out as recommended by World Health Organization (WHO) guidelines.

[Face Covering General Information](#) ► **Proper use of face coverings, including:**

- Face coverings provide some protection to the wearer but are not designed to meet standards for filtering virus-containing particles,
- Face coverings do not replace the need for physical distancing and frequent handwashing,
- Face coverings must cover the nose and mouth,
- Face coverings must not be shared
- Face coverings should be washed or discarded after each shift.



Establishment hygiene and safety (premises and equipment): The facilities (including rest rooms, storage, pantry, canteen and meeting rooms) must be cleaned at every shift change according to disinfection and sanitization procedures developed.

Humidity can promote survival of the novel coronavirus on inert surfaces; it is important to mitigate COVID-19 risk by ensuring appropriate locations have good ventilation and a higher cleaning schedule frequency. Where used **air filters | ventilation systems should be upgraded with updated HEPA (high efficiency particulate arresting) filters, sanitized and/or replaced more frequently according to manufacturer's instructions.**

All workers shall properly wash their hands with hand soap and potable water (**for at least 20 seconds**), followed by proper drying at key points:

- **Before touching and wearing PPE facemasks, face coverings, respirators and eyewear, beard snoods,**
- Before starting work &
- Before beginning food preparation (when switching from between working with raw foods and ready to eat foods, etc.);
- **After touching and removing PPE facemasks, face coverings, hair restraints, and eyewear, beard snoods,**
- After handling chemicals,
- After handling raw materials or finished product,
- After handling dirty equipment, trash receptacles, dishes-utensils,
- After every break, after returning from storage,
- After coughing or blowing nose or sneezing,
- After touching the face or hair,
- After using toilet facilities and
- **After doing anything that could contaminate the hands, including handling money.**

Unhygienic practices such as smoking, chewing, eating, sneezing or coughing over unprotected food, food packaging and food contact surfaces, and spitting (*even into a processing trash bin*) shall be prohibited in the food facility including the processing areas, distribution, storage, incoming-out going / receiving and delivery areas, break areas, hand wash areas, and parking lots.



Where gloves are used for product contact (food, packaging, condiments, flatware, dishes, napkins, etc.), they shall be single use, clean and free from tears.

Disposable hand gloves are used to avoid cross contamination: Change gloves when switching tasks (when switching from between working with raw foods and ready to eat foods, etc.), change gloves every 4 hours, change gloves when dirty or torn. It is important to note that staff who handle raw must not work in ready to eat food areas and must not handle food under processing and packed food to prevent cross contamination issues unless they have fully changed their uniform, PPE, and washed their hands thoroughly.

All personnel who change gloves must properly wash and dry their hands thoroughly before placing new pairs of disposable gloves. Protective clothing, if not disposable, shall be cleaned daily. Workers shall not wear company issued PPE outside food processing areas (toilet area, break area, meeting rooms, outside common hallways, etc.). Personnel involved in food handling shall maintain high degree of cleanliness. When entering food handling- processing area(s) (high and low risk processing areas) wear work PPE clothing, facemask coverings (single use disposable or approved disinfected-sanitized non-medical facemasks), hair nets, facial hair nets/beard snoods and, hand gloves and proper footwear to ensure that head hair, facial hair (beards, moustaches, sideburns, etc.), perspiration, etc. do not contaminate the product, food contact surfaces, and packaging materials.



Change facemasks ••every 4 hours, •immediately after facemask becomes damp, and •immediately after sneezing or coughing in facemask. All personnel who change facemasks must properly wash and dry their hands thoroughly before placing new facemasks on.

Servers, bussers, and other workers moving items used by customers (dirty cups, plates, napkins, etc.) or handling trash bags should use disposable gloves (and wash hands before putting them on and after removing them) and provide aprons and change frequently. • Dishwashers should use equipment to protect the eyes, nose, and mouth from contaminant splash using a combination of face coverings, protective glasses, and/or face shields. Dishwashers must be provided impermeable aprons and change frequently. Reusable protective equipment such as face-shields and goggles should be properly disinfected between uses.





LOADING AND UNLOADING OF GOODS



According to guidance laid down by the authorities in different countries, the following (from the Italian Ministry of Transport and Infrastructure) are considered to be examples of “best practices”:

Ideally, drivers should wear gloves or masks or remain in their vehicle. Drivers can access the unloading /loading area, even if no protective equipment is worn, but they must not leave their vehicle and must not be closer than 3 feet (1 meter) from other employees.

There should be no direct contact with employees during loading/unloading, including exchange of documents, and the driver/ employees must maintain a distance of at least 6 feet.

There should be no access to company premises except for toilets. These toilets must have adequate handwashing.

Parcels, documents, and other types of express goods are permitted, but there should be no direct contact with the recipient/courier.

Where it is necessary to work less than 3 feet (1 meter) away from another person and no protective screens are provided, masks must be used both indoors and outdoors.

Physical distancing includes new ways of working, such as: staggered entry and exit times and rescheduling suppliers downloading of goods.



WORKERS' HEALTH



Individual Control Measures and Screening

• Provide temperature and/or symptom screenings for all workers at the beginning of their shift and any vendors, contractors, or other workers entering the establishment. Make sure the temperature/symptom screener avoids close contact with workers to the extent possible. Both screener and employees should wear face coverings for screening.

• If requiring self-screening at home, which is an appropriate alternative to providing it at the establishment, ensure that screening was performed prior to the worker leaving the home for their shift and follows CDC guidelines, as described in the Training and Information section above.





Worker's Health and Safety Checklist

- PREPARE PERSONAL HYGIENE BEHAVIOR POLICIES ACCORDING TO THE NATIONAL AND WHO RECOMMENDATIONS, BY PLACING SPECIFIC SIGNS IN BATHROOMS, CHANGING ROOMS, ENTRANCES AND THE MOST VISIBLE AREAS OF THE COMPANY.
- PUT UP SPECIFIC INFORMATION BROCHURES THAT EXPLAIN PROHIBITIONS OF ENTRY AND STAY IN THE COMPANY IN THE PRESENCE OF FEVER HIGHER THAN 37,5°C, IN THE CASE OF ONSET OF SYMPTOMS DURING WORKING HOURS, IN THE CASE OF CONTACT WITH PEOPLE TESTED POSITIVE IN THE PREVIOUS 14 DAYS.
- EQUIP STAFF WITH PPE, USE IN COMPLIANCE WITH THE INDICATIONS ESTABLISHED BY YOUR HEALTH AUTHORITY AND WORLD HEALTH ORGANIZATION GUIDELINES
- PROMOTE FREQUENT HAND WASHING, CHANGE OF GLOVES, BY LEAVING PLENTY OF HAND SANITIZERS AND SPARE GLOVES
- INFORM AND TRAIN STAFF OF THE CORRECT METHODS OF REMOVING GLOVES AND OTHER PERSONAL PROTECTIVE EQUIPMENT AND HOW TO CORRECTLY DISPOSE OF THE LATTER. PPE REMOVAL CAN ESPOSE TO CONTAMINATION RISKS IT NOT PROPERLY DONE
- ADOPT PROCEDURES TO EXTEND HYGIENE TO THE FOREARM, POSSIBLY WITH THE USE OF DISPOSABLE PROTECTIONS.
- PROVIDE HAND SANITIZERS AND LEAVE PLENTY OF THEM AT THE ENTRANCE OF ANY ROOM, NEXT TO ANY WORKING STATION, IN THE RESTROOMS AND TOILETS.
- LEAVE WORKERS SUITABLE SPACES TO DEPOSIT THEIR WORK WEAR AND GUARANTEE THEM SUITABLE SANITARY HYGIENE CONDITIONS. AVOID THE PROMISCUITY OF WORKERS' PERSONAL CLOTHING, BY ADOPTING SUITABLE MEASURES WHICH GUARANTEE HYGIENE IN THE CHANGING ROOMS.
- IN THE EVENT OF WORKERS SUBJECT TO BODY TEMPERATURE READINGS, RESPECT THE CURRENT REGULATION OF PERSONAL DATA PROCESSING, AND INFORM THE WORKERS ABOUT THE REGULATION, EVEN ORALLY.
- PROVIDE CLEANING AT THE END OF EVERY SHIFT, AND SANITIZE KEYPADS, HANDHELDS, TOUCH SCREENS, COMPUTER MICE AND BUTTONS (ELEVATORS, DOOR OPENERS, ETC.) WITH APPROPRIATE DETERGENTS, BOTH IN THE KITCHEN AND IN THE LAUNGE.
- PLAN PERIODIC SANITATION OF ROOMS, ENVIRONMENTS, WORKPLACES, COMMON AREAS INCLUDING CHANGING ROOMS, TOILETS AND THE KITCHEN
- IN THE EVENT OF THE PRESENCE OF A PERSON WITH COVID-19 INSIDE THE COMPANY PREMISES, PROCEED TO CLEAN AND SANITIZE THE AREAS, AS WELL AS HAVE THEM VENTILATED
- PREDICT AND FAVOR, WHERE POSSIBLE, HOME DELIVERY SERVICE OR TAKE AWAY SERVICE.
- IF POSSIBLE, DESIGNATE AN ENTRANCE DOOR AND AN EXIT DOOR FOR THE VARIOUS ROOMS AND GUARANTEE THE PRESENCE OF DETERGENTS, SIGNALLED BY APPROPRIATE SIGNS NEAR THE DOORS.
- PROVIDE CONTINUOUS VENTILATION FOR COMMON ROOMS, PROVIDING FOR EVERY OPERATOR A MAXIMUM STOP TIME AND THE OBLIGATION TO MAINTAIN A ONE METER SAFETY DISTANCE FROM PEOPLE OCCUPYING THEM.
- CONSIDER INSTALLING PORTABLE HIGH-EFFICIENCY AIR CLEANERS, UPGRADING THE BUILDING'S AIR FILTERS TO THE HIGHEST EFFICIENCY POSSIBLE, AND MAKING



OTHER MODIFICATIONS TO INCREASE THE QUANTITY OF OUTSIDE AIR AND VENTILATION IN ALL WORKING AREAS.

- REGARDING THE ACCESS OF SUPPLIERS, IDENTIFY ENTRY, TRANSIT AND EXIT PROCEDURES, THROUGH DEFAULT MODALITIES, ROUTES AND TIMES, IN ORDER TO REDUCE THE POSSIBILITIES OF CONTACT WITH STAFF.
- IMPOSE THE DRIVERS OF THE VEHICLES OF TRANSPORT TO STAY ON BOARD THEIR VEHICLES. FOR NECESSARY ACTIVITIES OF LOADING AND UNLOADING, THE DRIVER MUST KEEP THE STRICT DISTANCE OF ONE METER.
- FOR SUPPLIERS/CONVEYORS AND/OR OTHER EXTERNAL PERSONNEL IDENTIFY/INSTALL DEDICATED TOILETS AND ENSURE AN ADEQUATE DAILY CLEANING.
- IF THERE IS A HOME DELIVERY SERVICE ORGANIZED BY THE COMPANY, THE SAFETY OF THE WORKERS SHOULD BE GUARANTEED AND RESPECTED ALONG EVERY DISPLACEMENT.
- STAGGER EMPLOYEE BREAKS, IN COMPLIANCE WITH WAGE AND HOUR REGULATIONS, TO MAINTAIN PHYSICAL DISTANCING PROTOCOLS.
- LIMIT THE NUMBER OF EMPLOYEES ALLOWED SIMULTANEOUSLY IN BREAK ROOMS.



GUESTS' SAFETY



Restaurants must take reasonable measures, including posting signage in strategic and highly- visible locations, to remind your guests that they should use hand sanitizer, face coverings and practice physical distancing while waiting for service, table dining, and take-out. Be reassuring while communicating, so that your measures aren't perceived as reflecting a higher degree of risk in your location. Be patient while asked for further info and explain calmly and clearly that all your measures are taken to help protect all guests' health. Never forget thanking them for their patience as you work to ensure their safety.

GUESTS' ARRIVAL

Adequate organizational solutions must be adopted to avoid gatherings of customers upon entering the business. The number of guests must be quoted according to the size of the premises,

Do not allow guests to congregate at the entrance, or in waiting areas or bar areas. Avoid offering any food or drink options to waiting customers.

Design a path to ensure guest separation while waiting to be seated that can include floor markings, outdoor distancing, waiting in cars, and ask them to be as precise as they can when they book a table. As already said, provide them full instructions about hand hygiene physical distancing and health measures. If possible, designate an entrance door and an exit door. Possibly this measure applies to the various lounges and rooms. Guarantee the presence of handwashing facilities and hand sanitizers,



signaled by appropriate signs near every door. Determine ingress/exit to and from restrooms to establish paths that will avoid proximity for guests and staff and include floor markings before restrooms if needed.

NO SHARED FOOD

Provide single serve oil, salt, pepper and condiments in order to avoid shared food items.

MENUS

To avoid unnecessary touching of restaurant surfaces a good idea is to provide disposable menus or make menus available digitally so that customers can view on a personal electronic device. If your menu is seasonal or prepared on a daily base, staff in charge of table service might read it to guests (or learn it by heart), giving advice and suggestions about the tasting experience. Ask yourself to what extent you can ask customers to order ahead of time, when they book their table, and give this option as far as you can, as it will simplify many arrangements.

If none of these solutions fits you, or are too hard to manage for your business, you shall properly disinfect every menu before and after customer use.

TABLEWARE

Discontinue pre-setting tables and set the tables soon after guest arrivals. Napkins, cutlery, glassware and all the other tableware, are to be supplied soon after your guest arrival. Do not leave card stands, flyers, napkin holders, candles, flowers or any other item on tables: keep it clean of unnecessary stuff. Dirty table clothes and napkins used at dining tables should be removed immediately after each customer use and transported from dining areas in sealed bags. Workers should wear gloves and face masks when handling dirty linens and must be very careful during this process to properly wash their hands soon after handling dirty food service items.

KIDS

Discontinue use of kids' areas and shared entertainment items such as board games, pencils and note blocks, pool tables, etc. Frequently clean items touched by children. Avoid sharing audio equipment, phones, tablets, laptops, desks, pens, and other devices whenever possible. Even though it appears rude, politely avoid the use of food and beverage utensils and containers brought in by customers, such as baby bottles and baby foods. If family with kids require booking, politely inform them in advance of the food safety measures for kids.



PAYMENT METHODS

At the entrance and exit, in front of the counter and at the cash desk, position signs showing the indications concerning interpersonal distancing. Use touchless payment options as much as you can, if available. Ask customers and employees to exchange cash or card payments by placing on a receipt tray or on the counter rather than by hand to avoid direct hand to hand contact. *When customer pays in cash, politely ask for exact change.*

GUEST LIST AND CONTACTS

In many cases restaurant managers are asked to collect meticulous information regarding contact details which serve public health investigations if COVID-19 positive cases arise among guests: in connection to this activity, please be aware that you shall always comply with local protection of personal data rules and regulation.



HOME DELIVERY AND TAKEOUT



- Encourage takeout and delivery service whenever possible, offering a full set of solutions, including takeout, delivery, and drive through options for customers when possible.
- Encourage digital and remote orders if possible (i.e. Offering options to place orders in advance over phone or online)
- Create an “auto reply” message for all orders received online explaining COVID-19 protocols.
- Ask customers to wait in their cars or away from the restaurants while waiting to receive their foods, in case of takeout, or establish pick up zones.
- Practice social distancing when delivering food, e.g., offering “no touch” deliveries and sending text alerts or calling when deliveries have arrived.
- Ensure food items are placed in “to-go” food containers prior to pick up, take-out, or delivery.
- Ensure that any wrapping and packaging used for food transport is done so that contamination of the food is prevented.
- Routinely clean and sanitize coolers and insulated bags used to deliver foods.
- Observe established food safety practices for time/temp control, preventing cross contamination, properly washed hands, no sick workers, and proper storage of food.
- Delivery staff should wear masks, wear gloves and properly wash their hands in between deliveries, as much as possible. If hand washing isn’t an option, they should sanitize their hands with an alcohol-based (70% or more) hand sanitizer.



- Keep hot foods hot and cold foods cold by storing in appropriate transport vessels.



REOPENING OPERATIONS



Before re-opening:

- Perform thorough cleaning and sanitation in all the areas, such as kitchens, customer waiting areas and lobbies, break rooms, lunch areas and areas of ingress and egress.
- Disinfect commonly used surfaces including doors, door handles, crash bars, chairs, credit card terminals, ATM PIN pads, receipt trays, restrooms, and hand washing facilities.
- Schedule for supplies (daily, weekly), avoiding that multiple discharges take place simultaneously.
- Supply arrival time must be mandatory outside of the service hours.
- Procure options for third-party cleaning companies to assist with the increased cleaning demand, as needed.
- Equip spaces such as dining rooms, bar areas, host stands, and kitchens with proper sanitation products, including hand sanitizer dispensers, touchless is preferred, and sanitizing wipes to all staff directly assisting customers and to customers.
- Use disinfectants labelled to be effective against emerging viral pathogens and compatible to food contact.
- Close areas where customers may congregate or touch food or food ware items that other guests may use.
- Implement measures to ensure physical distancing of at least six feet between workers and customers. This can include use of floor markings or signs and physical barriers.
- Reconfigure spaces, lobbies, beverage bars, kitchens and workstations to allow for at least six feet of distance between people dining and working.
- Implement technology solutions to reduce possible person-to-person interaction: mobile ordering and menu tablets; text on arrival for seating; contactless payment options.
- Print signs containing info on how to stop the spread of COVID-19, properly wash hands, promote everyday protective measures, how to properly wear and take off PPE and promoting physical distancing.





LAYOUT: Designing Social Distancing



To implement physical distancing, restaurants are required to limit seating capacity according to their dining area dimensions.

Limit capacity may vary locally: in many cases restaurant might find hard to balance people's safety and optimizing their operations. Nevertheless, COVID-19 will force the majority of restaurants to change their tables and bar layouts to ensure that all customer parties remain **at least 6 feet apart**.

In fact, the requirement of social distancing, the indications given and the measures required may vary from business to business as well as region to region. In most cases we can assume that the people who go to a restaurant together are aware of the health and exposure conditions of their friends and partners. Nevertheless, there are tons of situations such as canteens or bars that this assumption does not apply.

From this perspective, when addressing restaurants, greater attention is paid to the spacing of the tables rather than the spacing between the people who occupy the same table.

Nevertheless, depending on the kind of activity you run you might consider the opportunity to adopt more restrictive measures (Plexiglas barriers, etc.) to protect your customers. All this being said and in order to guarantee high safety standards, the following indications should be applied:

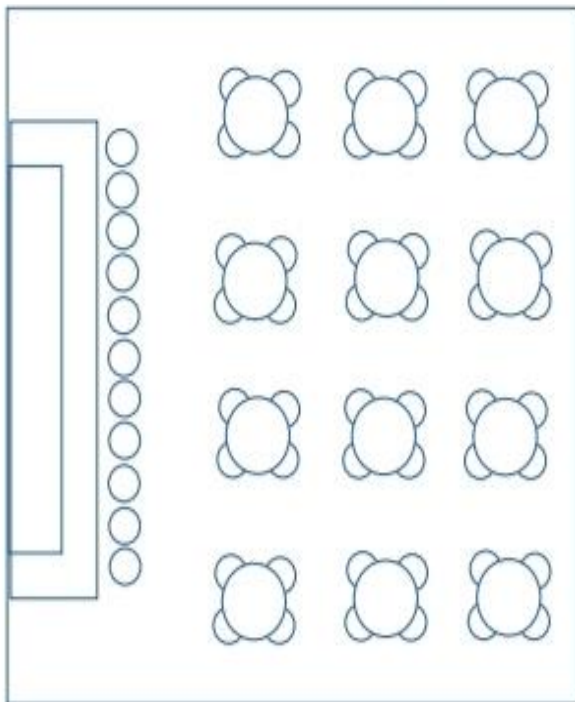
- the seats serving two different tables must be positioned ensuring a distance of **at least 6 feet**;
- to allow safe passage of the staff, corridors between tables are recommended with a **minimum width of 8 feet**;
- Remove tables and chairs from dining areas so that six feet of physical distance can be maintained for customers and employees. If tables and chairs cannot be moved, use visual cues to show that they are not available for use or install Plexiglas or other types of impermeable physical barriers to minimize exposure between customers.



Many cities around the entire Globe are making it easier for restaurants to expand outdoor dining during the coronavirus pandemic. If you can expand your outdoor seating, prioritize it. Remember that alcohol offerings in those areas, shall comply local laws and regulations. Moreover, review your food safety plan/policies and procedures/ HACCP (voluntary or approved) and consider extra VACCP measures for serving food outdoor.

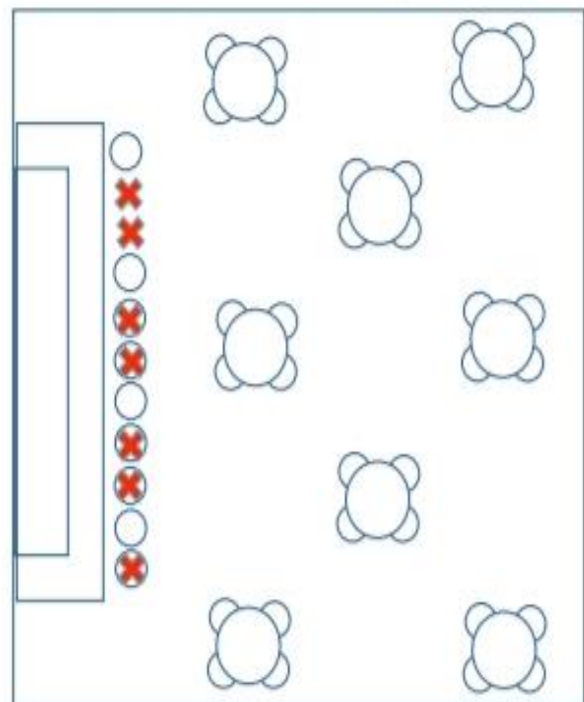


Before COVID-19 Layout



1000 sf area 60 seats

After COVID-19 Layout

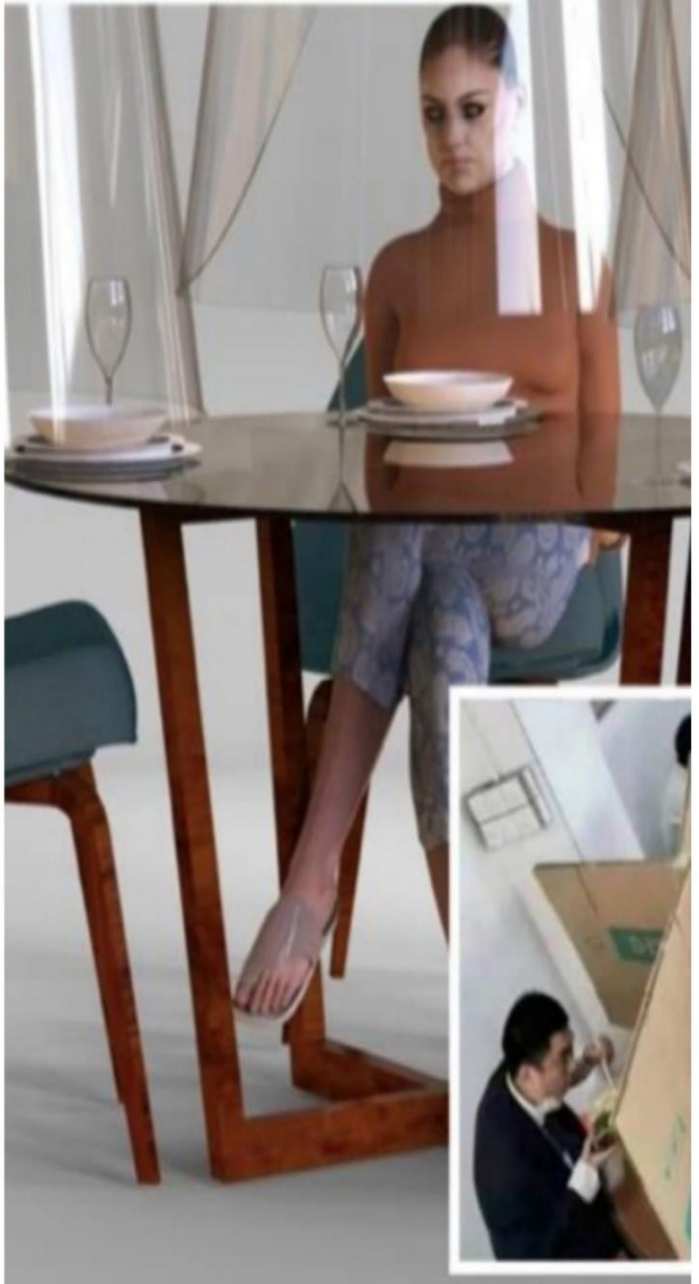


1000 sf area 36 seats

COVID19 Guidance And Best Practices RESTAURANTS



DESIGNING SOCIAL DISTANCING



MEET THE AUTHORS



PAOLA CANE is a senior advisor and author, expert in compliance issues, product recalls and crisis management. Her extensive experience includes preventing, detecting and responding to varied product hazards in the food supply chain, pharmaceutical, food and feed sector.

Mail: info@miasolution.it

Skype: [pamasr1](#)

Linkedin: [paola-cane-0b675a87/](#)



JOCELYN C. LEE 'S career spans over 25 years in Food Processor Facilities, Food Establishments, as Rail-Transport (State and Federal) Food Supplier for onboard food service and Food Safety General Services as QA, Chef, Food Safety HACCP- HARPC Lead-Coordinator, Corporate Officer, and Professional Food Safety Manager. Jocelyn's extensive background includes Culinary Development, Facility Management, Food Safety HACCP-HARPC Coordination and Implementation, HACCP for Special High-Risk Processes, Production Quality Assurance/ Quality Control/Process Control, Regulatory Compliance, Continuous Improvement, Food Safety Management Systems and Start-Up Consulting.

Mail: jlee@gourmetrail.com

Linkedin: <https://www.linkedin.com/in/jocelynleefoodsafetyconsultant>

DEDICATION

- ★ Infinite Gratitude and Thanks to ★
- ★ Hero Frontline Medical-Healthcare Professionals★
- ★ Champion Food Industry Workers 🌟
- ★ Unsung Hero Essential Workers ★



Biibliography and Resources

COMMUNICATION FROM THE COMMISSION

COVID-19: EU Guidance for the progressive resumption of tourism services and for health protocols in hospitality establishments

COVID-19 GUIDANCE FOR RESTAURANTS AND FOODSERVICE ESTABLISHMENTS, Georgia Department of public Health

Documento tecnico su ipotesi di rimodulazione delle misure contenitive del contagio da SARS-CoV-2 nel settore della ristorazione, INAIL

Critical COVID-19 Guidance Standards for Hospitality Reopening Developed by the Florida Restaurant and Lodging Association in partnership with the National Restaurant Association and the American Hotel and Lodging Association

COVID-19 Industry Guidance: Dine in Restaurants, California Department of Public Health

Linee guida di indirizzo per la prevenzione della diffusione del Sars. CoV2 nel settore della ristorazione, Consiglio dell'ordine Nazionale dei tecnologi alimentari

COVID-19 Reopening Guidance A Guide For The Restaurant Industry, National Restaurant association

COVID-19 and food safety: guidance for food businesses, WHO

COVID19 Guidance for restaurants and food delivery, City of Berkeley Food Safety and the Coronavirus Disease 2019 (COVID-19), FDA

CDC Centers for Disease Control and Prevention | Coronavirus Disease 2019 (COVID-19) | Communication Resources | Guidance Documents

Supporting pet food during the COVID-19 pandemic, P. Cane, D. Primrose

Managing business during the health crisis, P. Cane

ACTIVE COVID-19 Prevention Measures

Sanitation-Hygiene Requirements Ensuring Safe Food and Workers, P. Chakraborty | J.C.Lee

[*EPA List N: Disinfectants for coronavirus \(COVID-19\)](https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-coronavirus-covid-19)

<https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-coronavirus-covid-19>

[*CDC: Community, Disinfection of building installations](https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/disinfecting-building-facility.html)

<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/disinfecting-building-facility.html>



PAOLA CANE JOCELYN LEE



COVID-19 RISTORAZIONE

LINEE GUIDA E BUONE PRATICHE



COVID-19 RISTORANTI

LINEE GUIDA E BUONE PRATICHE

Queste linee guida sono redatte al fine di supportare gli operatori nelle attività di mitigazione del rischio COVID19 nel settore della ristorazione nella delicata fase di riapertura. Il presente documento è redatto tenendo in considerazione i protocolli e le indicazioni emanate dai più autorevoli organismi internazionali tra i quali: Organizzazione Mondiale della Sanità, Ministero della Sanità Italiano, Dipartimento della Sanità Pubblica della California, Dipartimento della Sanità Pubblica della Florida, Dipartimento della Sanità Pubblica della Georgia, Istituto Superiore della Sanità, INAIL, CDC, FDA. Il suo scopo, non è quello di sostituire le norme locali e nazionali, ma agevolare la loro comprensione e attuazione, fornendo indicazioni pratiche, raccomandazioni, misure organizzative, checklist di facile utilizzo, esempi concreti e suggerendo soluzioni innovative.

Autore: Dr. Paola Cane Mia Solution

Co-Autore | Editor: Jocelyn C. Lee Food Safety Consultant

FINALITÀ DEL PROGETTO

L'intero settore della ristorazione ha subito perdite senza precedenti a causa dell'epidemia di COVID-19. Su scala globale, centinaia di migliaia di esercizi hanno visto azzerarsi i propri ricavi e affrontano oggi una crisi finanziaria che rischia di compromettere la loro stessa sopravvivenza.

Mentre tutti i settori economici e produttivi volgono alla graduale riapertura dopo il lockdown, al settore della ristorazione sono richiesti cambiamenti organizzativi e strutturali unici, che in molti casi richiedono ingenti modifiche dei locali e che rischiano di avere un impatto prolungato sull'economia di milioni di famiglie nel modo stesso in cui viviamo la convivialità e l'ospitalità.

Lo scopo di questo progetto, frutto del lavoro di un gruppo di professionisti internazionali del settore food, è quello di fornire raccomandazioni, linee guida, esempi concreti e soluzioni pratiche agli operatori, per attuare le indicazioni delle autorità sanitarie locali, sulla base delle indicazioni della Commissione Europea, del CDC, dell'ISS e di numerose autorità nazionali e locali.

Fatto salvo il rispetto delle normative nazionali o locali, l'obiettivo del presente documento è quello di favorire la riapertura sicura delle attività di ristorazione.

Questa guida non è destinata a bar, discoteche, alberghi, mense scolastiche o aziendali.



Table of Contents	Page
INTRODUZIONE	26
PIANIFICARE	27
FORMAZIONE E INFORMAZIONE	28
SICUREZZA DEI LAVORATORI	30
KEY POINTS: IGIENE DELLE MANI E USO DEI GUANTI	30
CARICO E SCARICO DELLE MERCI	33
CHECKLIST SICUREZZA DEI LAVORATORI	33
SICUREZZA DEGLI OSPITI	35
ARRIVO E RICEVIMENTO DEGLI OSPITI	35
ALIMENTI CONDIVISI	36
MENU	36
MISE EN PLACE DEI TAVOLI	36
AREE BAMBINI	37
MODALITÀ DI PAGAMENTO	37
TRACCIAMENTO DEI CONTATTI	37
CONSEGNA A DOMICILIO E TAKE AWAY	38
OPERAZIONI PRE-RIAPERTURA	39
LAYOUT DEL LOCALE: DISEGNARE LE DISTANZE SOCIALI	39
LAYOUT PRIMA E POST COVID-19	41
GLI AUTORI	43
DEDICA	43
BIOGRAFIA E RISORSE	44



INTRODUZIONE

Nel dicembre 2019 una nuova forma di corona virus si è diffusa globalmente, a partire dalla Provincia cinese di Wuhan, causando in milioni di cittadini in tutto il mondo una polmonite virale. Nell'emergenza COVID-19 la filiera alimentare, considerata essenziale, ho mai interrotto l'attività, assumendomi la responsabilità di garantire continuità di approvvigionamento alimentare, sicurezza alimentare, accessibilità agli alimenti, previa l'adozione di misure di igiene e sicurezza rafforzate negli stabilimenti, a tutela della salute dei lavoratori.

Il settore Ho.Re.Ca, non considerato essenziale, è stato uno dei più colpiti dalla pandemia. Ristoranti, bar, alberghi e tutti gli operatori dell'ospitalità, costretti ad immediata chiusura a seguito del lockdown, hanno subito ingenti perdite e ancora oggi che lo stato di emergenza sanitaria sembra lentamente essere tornato sotto controllo, faticano a tornare alla normalità. Ai ristoratori, agli albergatori e in genere a tutti gli operatori dell'HO.Re.Ca sono poiché ad essi è richiesta l'ottemperanza a misure di mitigazione del rischio molto complesse, ancor più se paragonate con quelle necessari per la messa in sicurezza di altre attività produttive o commerciali. Basti pensare che per la mitigazione del rischio nei ristoranti sono richiesti infatti cambiamenti di carattere strutturale, nel layout stesso dell'esercizio, che rischiano di compromettere la redditività e la sopravvivenza di numerosissime attività.

Per molti ristoratori, sembra che la soluzione più semplice sia la conversione temporanea a dell'attività in servizio di consegna a domicilio: i più innovativi stanno reinventando l'esperienza di home delivery, lavorando per proporre soluzioni multisensoriali, che vanno dalla fornitura di menù completi, alla mise en place a casa, fino alla presenza di uno chef o cameriere virtuale che illustra i piatti dando consigli di degustazione. Le imprese che puntano su soluzioni più tradizionali, stanno inevitabilmente ripensando e riprogettando i propri "spazi"; in tutti i Paesi, le misure specifiche per la ristorazione impongono un limite massimo di capienza predeterminato, che per molti operatori comporta la necessità di ridurre anche di un terzo i posti tavolo, poiché è necessario triplicare lo spazio per cliente, passando da 1,2 mq a quattro metri quadri, al fine di garantire il necessario distanziamento sociale. E' chiaro che l'adozione di nuovi layout costringerà molti ristoranti ad affrontare un prevedibile calo della redditività, ma anche il rischio di perdere, con gli incassi, lo charme e l'atmosfera che differenziano il locale, ma anche di trasformare in modo sensibile i concetti stessi di convivialità e ospitalità.



***Questo documento è pubblicato in inglese ed è disponibile in molte altre lingue. Se il contenuto tradotto differisce, si deve fare riferimento alla versione originale inglese per l'interpretazione finale.**



PIANIFICAZIONE



Un'attenta pianificazione è fondamentale per affrontare qualsiasi emergenza. La predisposizione di un piano e la definizione di procedure dettagliate sono parte essenziale della corretta risposta a COVID-19 poiché forniscono precise linee guida per le operazioni delle aziende, garantendo il rispetto delle leggi e dei regolamenti, fornendo indicazioni concrete per la messa in atto di azioni di mitigazione e contenimento del rischio.

È necessario pertanto che ogni operatore del settore della ristorazione predisponga un piano scritto di prevenzione COVID-19. Indipendentemente dalla presenza di un piano HACCP o RSP, è necessario che, a fronte del rischio pandemico, venga eseguita una specifica valutazione del rischio in tutte le aree di lavoro, e che venga designata una persona responsabile dell'attuazione del piano. L'analisi del rischio dovrà valutare i rischi specifici di esposizione, le fonti di esposizione, le vie di trasmissione e altre caratteristiche uniche della pandemia, nello specifico contesto del locale, anche in funzione delle sue caratteristiche quali dimensioni, capienza e ubicazione.

In linea generale, il piano dovrà contenere almeno alcuni elementi fondamentali, che ne determineranno la struttura complessiva:

- Individuazione del team di gestione del rischio COVID-19 e della persona responsabile dell'attuazione del piano;
- Scheda di contatto di consulenti, direzione, autorità sanitarie;
- Matrice di valutazione dei rischi;
- Modulo di segnalazione e notifica degli incidenti;
- Lista di controllo e foglio con le buone pratiche;
- Monitoraggio dei media;
- Valutazione post-crisi e revisione del piano;

Non c'è bisogno di creare un manuale di seimila pagine che nessuno oserà aprire. In alcuni casi, schemi sintetici potrebbero essere sufficienti, a seconda dell'attività eseguita e delle sue dimensioni.

L'importante, nel redigere il piano, è tenere a mente che i peggiori piani sono il risultato di copia e incolla di modelli standardizzati, non personalizzati sulla base delle esigenze e dello specifico profilo aziendale, preparati solo per ottemperare obblighi di



legge o semplicemente perché "nel caso qualcuno lo chiedesse, lo seppelliamo con una tonnellata di carta".

L'efficienza di un piano è direttamente correlata alla sua capacità di fornire istruzioni chiare per intraprendere azioni adeguate senza ritardi. Inoltre, i piani hanno senso esclusivamente se vengono messi in pratica: è per questo che i dipendenti, sia di sala che di cucina, dovranno essere formati e informati sul piano adottato.



FORMAZIONE E INFORMAZIONE



L'operatore della ristorazione deve fornire a tutti i dipendenti una formazione adeguata e aggiornata, diversificata in base ai compiti e ai contesti di lavoro, in particolare in riferimento a:

- il nuovo coronavirus (che cosa è come si manifesta);
- metodo di trasmissione;
- norme di prevenzione;
- responsabilità;
- igiene personale (es: igiene delle mani e vie respiratorie);
- uso corretto dei DPI;
- metodo di smaltimento dei DPI;
- pulizia e sanificazione;
- buone pratiche igieniche del locale;
- distanziamento sociale;
- gestione del personale;
- back office, prima ricezione, amministrazione, cassa;
- misure per la fornitura di servizi di ristorazione;
- gestione dei fornitori;
- gestione dei servizi tecnici e manutenzione;
- verifica e monitoraggio;
- gestione dei casi positivi (clienti e lavoratori).

In particolare le informazioni devono riguardare:

CONSAPEVOLEZZA DEI SINTOMI DEL COVID-19 E DELLE MISURE DI BASE DI PREVENZIONE E DI CONTENIMENTO DELLE INFEZIONI;

CONSAPEVOLEZZA DI NON POTERSI RECARE SUL LUOGO DI LAVORO, IN CASO DI SINTOMI DI INFLUENZA / AUMENTO DELLA TEMPERATURA CORPOREA, PERDITA DEL GUSTO O DELL'OLFATTO E IN GENERALE CATTIVE CONDIZIONI DI SALUTE O IN CASO DI CONTATTO NEGLI ULTIMI 14 GIORNI CON SOGGETTI RISULTATI POSITIVI;



EVENTUALE CONTROLLO O AUTOCONTROLLO DELLA TEMPERATURA CORPOREA SECONDO LE LINEE GUIDA DELLE AUTORITÀ SANITARIE LOCALI E NEL RISPETTO DELLA NORMATIVA DULLA TUTELA DEI DATI PERSONALI;

ACCETTAZIONE DI TUTTE LE NORME E REGOLE INTERNE RELATIVE AL MANTENIMENTO DELLA DISTANZA SOCIALE, DI IGIENE DELLE MANI E DELLE VIE RESPIRATORIE, ALL'USO DEI DPI E AL MANTENIMENTO DI UN COMPORTAMENTO IGIENICAMENTE CORRETTO;

MISURE DA ADOTTARE NEL CASO DI COLLEGHI O CLIENTI CHE PRESENTANO SINTOMI COMPATIBILI CON COVID-19 O PRESENTANO ESSI STESSI SINTOMI E COME RIVOLGERSI AL MEDICO.

LA PRECLUSIONE DELL'ACCESSO AL RISTORANTE A TUTTI COLORO CHE, NEGLI ULTIMI 14 GIORNI, HANNO AVUTO CONTATTI CON SOGGETTI RISULTATI POSITIVI O PROVENIENTI DA ALTRI STATI A RISCHIO SECONDO LE INDICAZIONI DELL'ORGANIZZAZIONE MONDIALE DELLA SANITÀ;

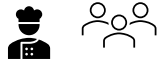
In considerazione del tipo e delle dimensioni dell'attività (che potrebbero comportare la presenza di numerosi collaboratori responsabili delle cucine e del servizio ai tavoli) oltre alla formazione generale sul rischio da SARS- Cov-2, potrebbe essere necessario impartire anche una formazione aggiuntiva basata su informazioni più mirate. **Le buone pratiche di igiene nella preparazione degli alimenti, la formazione Haccp, il rispetto della normativa igienico sanitaria in merito alla preparazione, conservazione e somministrazione di alimenti e bevande devono considerarsi presupposti dell'attività, pertanto non sono oggetto del presente documento.**



Anche i clienti del ristorante dovrebbero ricevere tutte le informazioni necessarie in modo accessibile, attraverso i mezzi digitali, ad esempio tramite il sito web del locale affissioni davanti alla porta del locale e all'interno, nei vari ambienti. E' necessario predisporre una pagina web e un volantino che contengano tutte le informazioni utili al cliente per garantire un accesso sicuro e che illustrino le norme di comportamento corretto all'interno del locale. Se si offre il servizio di prenotazione via web, è suggeribile predisporre la conferma di lettura e l'accettazione di tali informative, prima di confermare la prenotazione. Le informazioni potrebbero includere: istruzioni per l'igiene respiratoria e delle mani, distanziamento sociale, evitare il contatto inutile con le superfici del ristorante, ecc. Col la segnaletica relativa all'igiene delle mani saranno messi a disposizione dei clienti abbondanti prodotti per l'igiene delle mani, preferibilmente con erogatori a fotocellula.

Ai ristoranti è consigliata la registrazione delle presenze nel caso in cui siano necessari per rintracciare i contatti. Nell'eventualità, il trattamento di questi dati deve rigorosamente essere condotto in ottemperanza alle norme generali sulla protezione dei dati personali.





SICUREZZA DEI LAVORATORI



La sicurezza dei lavoratori è responsabilità primaria di ogni datore di lavoro. Per garantirla, è necessario implementare e costantemente aggiornare le linee guida locali e nazionali pubblicate dalle autorità competenti. Oltre agli obblighi informativi di cui al capitolo precedente, è importante rafforzare le procedure di igiene delle mani e respiratoria del personale.

I prodotti per la pulizia delle mani e i disinfettanti dovrebbero essere forniti in quantità adeguata accanto ad appositi impianti di lavaggio delle mani, nelle cucine e negli spogliatoi.

I lavelli dovrebbero essere dotati di asciugatori ad aria calda o di adeguate forniture di asciugamani di carta usa e getta (con appositi bidoni per lo smaltimento). Altre best practices in materia di igiene personale comprendono il lavaggio degli avambracci (oltre alle mani) e indossare abiti protettivi monouso/ grembiuli monouso e smaltimento di questi indumenti molto spesso, in appositi contenitori di rifiuti etichettati.

I locali e le cucine devono essere costantemente puliti, le superfici dovranno essere igienizzate secondo le procedure di disinfezione e sanificazione concordate.



KEY POINTS



IGIENE DELLE MANI | USO DEI GUANTI E DPI



L'uso di dispositivi di protezione individuale (mascherine, guanti, cuffie, calzari, camici o grembiuli usa e getta) deve essere effettuato in ottemperanza alle raccomandazioni dell'OMS.

Copertura del viso [Informazioni generali](#) ► [Uso corretto dei rivestimenti per il viso, tra cui:](#)

- I rivestimenti per il viso forniscono una certa protezione a chi lo indossa, ma non sono progettati per soddisfare le norme per il filtraggio delle particelle contenenti virus,
- i rivestimenti facciali non sostituiscono la necessità di distanziamento fisico e mano frequente lavaggio frequente delle mani,
- i rivestimenti per il viso devono coprire il naso e la bocca,
- I rivestimenti per il viso non devono essere condivisi I rivestimenti facciali devono essere lavati o scartati dopo ogni turno.



Igiene e sicurezza degli stabilimenti (locali e attrezzature): le strutture (compresi i locali di riposo, lo stoccaggio, la dispensa, la mensa e le sale riunioni) devono essere pulite ad ogni cambio di turno secondo le procedure di disinfezione e sanificazione sviluppate.

L'umidità può promuovere la sopravvivenza del nuovo coronavirus su superfici inerti; è importante mitigare il rischio di COVID-19 garantendo che le posizioni appropriate abbiano una buona attrattiva e una maggiore frequenza del programma di pulizia. Se utilizzato, **i filtri dell' sistemi di ventilazione devono essere aggiornati con filtri HEPA aggiornati (arresto del particolato ad alta efficienza), igienizzati e/o sostituiti più frequentemente secondo le istruzioni dei produttori**

Tutti gli operatori del settore alimentare devono garantire l'adozione delle misure igieniche previste fra i prerequisiti del piano di autocontrollo, in particolare il lavaggio frequente e adeguato delle mani con sapone.

I disinfettanti possono essere usati come misura aggiuntiva, ma non possono sostituire un accurato lavaggio delle mani. In linea con le raccomandazioni dell'Organizzazione Mondiale della Sanità per ridurre l'esposizione e la trasmissione del virus SARS-CoV-2, gli operatori addetti al settore alimentare devono lavarsi le mani per almeno 20 secondi con acqua calda e sapone liquido e asciugarle con salviette monouso:

- **prima di toccare e indossare maschere per il viso, rivestimenti per il viso, respiratori e occhiali, barbe restrizioni,**
 - prima di iniziare il lavoro,
 - dopo ogni pausa o allontanamento dalla postazione (es, se manipolano soldi o carte di credito alla cassa),
 - **dopo aver toccato naso, bocca, occhi, orecchie, dopo essersi soffiati il naso, aver starnutito o tossito,**
 - prima di manipolare alimenti cotti o pronti al consumo, dopo aver manipolato o preparato alimenti crudi,
 - dopo aver toccato rifiuti,
 - dopo le operazioni di pulizia e di sparcchiamento,
 - dopo l'uso del bagno,
 - dopo aver mangiato, bevuto o fumato;
 - prima di indossare le mascherine e i guanti;

• **Unfiter che fa tutto ciò che potrebbe contaminare le mani, compresa la gestione del denaro.** Pratiche non igieniche come fumare, masticare, mangiare, starnutire o tossire su alimenti non protetti, imballaggi alimentari e superfici di contatto con gli alimenti e sputare (anche in *uncestino della spazzatura di lavorazione*) sono vietate nell'impianto alimentare, comprese le aree di lavorazione, la distribuzione, lo stoccaggio, le aree di entrata / ricezione e consegna, le aree di pausa, le aree di lavaggio delle mani e i parcheggi.



Quando i guanti sono utilizzati per il contatto con il prodotto (alimenti, imballaggi, condimenti, stoviglie, tovaglie, tovaglioli, ecc.), devono essere monouso, puliti e senza lacrime.

I guanti monouso per le mani vengono utilizzati per evitare la contaminazione incrociata: cambiare guanti quando si cambia attività (quando si passa dal lavoro con cibi crudi e cibi pronti da mangiare, ecc.), cambiare i guanti ogni 4 ore, cambiare i guanti quando sono sporchi o strappati. È importante notare che il personale che maneggia materie prime non deve lavorare in aree alimentari pronte da mangiare e non deve gestire alimenti in lavorazione e alimenti confezionati per prevenire problemi di contaminazione incrociata a meno che non abbia completamente cambiato la propria uniforme, i DPI, e si sia lavato accuratamente le mani.

Tutto il personale che cambia guanti deve lavarsi e asciugare correttamente le mani accuratamente prima di posizionare nuove paia di guanti monouso. Gli indumenti protettivi, se non usa e getta, devono essere puliti giornalmente. I lavoratori non devono indossare DPI emessi dall'azienda al di fuori delle aree di trasformazione alimentare (area wc, area pausa, sale riunioni, corridoi comuni esterni, ecc.). Il personale addetto alla manipolazione degli alimenti deve mantenere un elevato grado di pulizia. Quando si entrano aree di trattamento degli alimenti (aree di lavorazione ad alto e basso rischio) indossare indumenti DPI da lavoro, rivestimenti per maschere facciali (mascherine non mediche disinfettate monouso o approvate per uso singolo), reti per capelli, reti per capelli per il viso / barbe e, guanti per le mani e calzature adeguate per garantire che i peli della testa, i peli del viso (barbe, baffi, basette, ecc.), il sudore, ecc. non contaminino il prodotto, le superfici a contatto con gli alimenti e i materiali di imballaggio.



Cambiare le maschere facciali •ogni 4 ore, •immediatamente dopo che la maschera facciale diventa umida e •immediatamente dopo starnuti o tosse in maschera facciale. Tutto il personale che cambia maschera facciale deve lavarsi e asciugare accuratamente le mani prima di posizionare nuove maschere facciali.

Server, busser e altri lavoratori che spostano gli articoli utilizzati dai clienti (tazze sporche, piatti, tovaglioli, ecc.) o che maneggiano sacchetti della spazzatura devono utilizzare guanti monouso (e lavarsi le mani prima di indossarli e dopo averli rimosso) e fornire grembiuli e cambiare frequentemente. • Le lavastoviglie devono utilizzare attrezzature per proteggere gli occhi, il naso e la bocca dagli schizzi di contaminanti utilizzando una combinazione di rivestimenti per il viso, occhiali protettivi e / o scudi facciali. Le lavastoviglie devono essere dotate di grembiuli impermeabili e cambiare frequentemente. I dispositivi di protezione riutilizzabili come gli scudi facciali e gli occhiali devono essere adeguatamente disinfettati tra un uso e l'altro.





CARICO E SCARICO DELLA MERCE



I ristoratori dovranno attuare misure per garantire e mantenere il distanziamento sociale, anche riducendo il contatto con soggetti esterni, adottando misure specifiche per fornitori ed autisti dei camion che consegnano le materie prime. In particolare, dovranno essere definite le modalità di accesso, individuando specifiche procedure e percorsi di ingresso, transito e uscita, così come è necessario fornire indicazioni specifiche sugli orari di carico e scarico della merce, dovrà inoltre essere imposto ad ogni fornitore l'uso di mascherina e guanti, e il mantenimento delle distanze sociali. Occorre infine limitare l'accesso dei fornitori alle cucine, agli uffici e ad altri spazi di servizio, e privilegiare lo scambio dematerializzato di documenti contabili, fatture e bolle di accompagnamento. Qualora non sia possibile evitare lo scambio di documentazione cartacea, si rispettano le seguenti regole:

- mantenere la distanza di almeno un metro
- dotarsi di mascherine e guanti per ricevere e firmare la documentazione
- prevedere accessi contingentati preferendo le modalità su appuntamento
- disporre adeguato ricambio di aria degli ambienti
- dotare gli spazi di ricevimento merce di distributori di soluzione disinfettante e salviette monouso e contenitori per rifiuti apertura automatica o a pedale.



CHECKLIST SICUREZZA DEI LAVORATORI



Checklist sicurezza dei lavoratori

- PREDISPORRE POLITICHE SUL COMPORTAMENTO IGIENICO DEI DIPENDENTI E DEI CLIENTI CONFORMI ALLE RACCOMANDAZIONI NAZIONALI E DELL'ORGANIZZAZIONE MONDIALE DELLA SANITÀ, AFFIGGENDO APPOSITI CARTELLI NEI BAGNI, NELLE SALE E NELLE AREE PIÙ VISIBILI DEL RISTORANTE E AGLI INGRESSI.
- AFFIGGERE APPOSITI DÉPLIANT CHE SPIEGHINO I DIVIETI DI INGRESSO E PERMANENZA NEL LOCALE IN PRESENZA DI FEBBRE SUPERIORE AI 37,5 °C O IN CASO DI CONTATTO CON PERSONE POSITIVE NEI 14 GIORNI PRECEDENTI.
- DOTARE IL PERSONALE DI PROTEZIONI DEL VISO E DEGLI OCCHI;



- INCENTIVARE IL LAVAGGIO FREQUENTE DELLE MANI, IL CAMBIO DEI GUANTI, LASCIANDO A DISPOSIZIONE ABBONDANTI PRODOTTI PER LA DISINFEZIONE DELLE MANI E GUANTI DI RICAMBIO.
- INFORMARE IL PERSONALE SULLE CORRETTE MODALITÀ DI RIMOZIONE DEI GUANTI E DEGLI ALTRI DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE E DEL CORRETTO SMALTIMENTO DEGLI STESSI.
- ADOTTARE PROCEDURE PER ESTENDERE L'IGIENE ALL'AVAMBRACCIO, POSSIBILMENTE CON L'USO DI PROTEZIONI USA E GETTA.
- LASCIARE A DISPOSIZIONE DEI LAVORATORI LUOGHI PER IL DEPOSITO DEGLI INDUMENTI DA LAVORO E GARANTIRE LORO IDONEE CONDIZIONI IGIENICHE SANITARIE. EVITARE LA PROMISCUITÀ DEGLI INDUMENTI PERSONALI DEI LAVORATORI, ADOTTANDO MISURE IDONEE A GARANTIRE L'IGIENE NEGLI SPOGLIATOI.
- NEL CASO IN CUI SI SOTTOPONGANO I LAVORATORI AL CONTROLLO DELLA TEMPERATURA CORPOREA, RISPETTARE IL "PROTOCOLLO CONDIVISO DI REGOLAMENTAZIONE DELLE MISURE PER IL CONTRASTO E IL CONTENIMENTO DELLA DIFFUSIONE DEL VIRUS COVID-19 NEGLI AMBIENTI DI LAVORO" E DELLA VIGENTE NORMATIVA SUL TRATTAMENTO DATI PERSONALI, FORNENDO AI DIPENDENTI TALE INFORMATIVA ANCHE IN FORMA ORALE.
- PROVVEDERE ALLA PULIZIA ALLA FINE DI OGNI TURNO DI LAVORO E TRA L'ARRIVO DI UN CLIENTE E L'ALTRO ALLA SANIFICAZIONE DI TASTIERE, PALMARI, SCHERMI TOUCH, CON APPOSITI DETERGENTI, SIA NELLE SALE, SIA NELLE CUCINE.
- PIANIFICARE LA SANIFICAZIONE PERIODICA DEI LOCALI, DEGLI AMBIENTI, DELLE POSTAZIONI DI LAVORO, DELLE AREE COMUNI IVI COMPRESI GLI SPOGLIATOI, I SERVIZI IGIENICI E LA CUCINA.
- NEL CASO DI PRESENZA DI UNA PERSONA CON COVID-19 ALL'INTERNO DEI LOCALI AZIENDALI, PROCEDERE ALLA PULIZIA E SANIFICAZIONE SECONDO LE DISPOSIZIONI DELLA CIRCOLARE N. 5443 DEL 22 FEBBRAIO 2020 DEL MINISTERO DELLA SALUTE, NONCHÈ DISPORRE LA LORO VENTILAZIONE.
- PREVEDERE E FAVORIRE, OVE POSSIBILE, ORARI DI INGRESSO/USCITA SCAGLIONATI IN MODO DA EVITARE IL PIÙ POSSIBILE ASSEMBRAMENTI IN INGRESSI, SPOGLIATOI ECCETERA.
- PREDISPORRE TURNI DEI DIPENDENTI DEDICATI ALLA PRODUZIONE CON L'OBIETTIVO DI DIMINUIRE AL MASSIMO I CONTATTI E DI CREARE GRUPPI AUTONOMI, DISTINTI E RICONOSCIBILI: UNA BUONA IDEA È QUELLA DI USARE "SQUADRE COLORE" E MANTENERE TURNI FISSI PER OGNI SQUADRA. SE POSSIBILE, DEDICARE UNA PORTA DI ENTRATA E UNA PORTA DI USCITA DAI VARI LOCALI E GARANTIRE LA PRESENZA DI DETERGENTI SEGNALATI DA APPOSITE INDICAZIONI NEI PRESSI DELLE PORTE.
- CONTINGENTARE L'ACCESSO AGLI SPAZI COMUNI, COMPRESI LE CUCINE, LE AREE FUMATORI E GLI SPOGLIATOI.
- PREVEDERE PER I LOCALI COMUNI VENTILAZIONE CONTINUA, CONSIDERANDO PER OGNI OPERATORE UN TEMPO DI SOSTA MASSIMO E L'OBBLIGO DI MANTENERE DISTANZE DI SICUREZZA DI 1 METRO PER LE PERSONE CHE LI OCCUPANO.
- PER L'ACCESSO DEI FORNITORI INDIVIDUARE PROCEDURE DI INGRESSO, TRANSITO E USCITA, MEDIANTE MODALITÀ, PERCORSI E TEMPISTICHE PREDEFINITE, AL FINE DI RIDURRE LE OCCASIONI DI CONTATTO CON IL PERSONALE.
- IMPORRE AGLI AUTISTI DEI MEZZI DI TRASPORTO DI RIMANERE A BORDO DEI PROPRI MEZZI. PER LE NECESSARIE ATTIVITÀ DI APPRONTAMENTO DEL CARICO E



DELLO SCARICO, IL TRASPORTATORE DOVRÀ ATTENERSI ALLA RIGOROSA DISTANZA DI UN METRO.

- PER FORNITORI/TRASPORTATORI E/O ALTRO PERSONALE ESTERNO INDIVIDUARE/INSTALLARE SERVIZI IGIENICI DEDICATI E GARANTIRE UN'ADEGUATA PULIZIA GIORNALIERA.
- OVE PRESENTE UN SERVIZIO DI TRASPORTO ORGANIZZATO DALL'AZIENDA, VA GARANTITA E RISPETTATA LA SICUREZZA DEI LAVORATORI LUNGO OGNI SPOSTAMENTO.



SICUREZZA DEGLI OSPITI



Qualsiasi ristorante deve adottare misure volte a garantire la sicurezza dei clienti e il rispetto delle norme di comportamento volte alla mitigazione del rischio COVID. Tra queste, è necessario l'uso di cartellonistica in luoghi strategici e altamente visibili, per ricordare ai clienti che dovrebbero utilizzare disinfettante per le mani, mascherine per il viso quando non sono seduti a tavola e praticare il distanziamento sociale, anche se sono in attesa di cibi da asporto. Siate rassicuranti durante la comunicazione, in modo che le misure non siano percepite come riflesso di un livello più elevato di rischio. Siate pazienti mentre vi vengono richieste informazioni e spiegate con calma e chiarezza che le misure sono adottate per proteggere la salute di tutti i clienti. Non dimenticare di ringraziare gli ospiti per la loro pazienza.

ARRIVO ED ACCOGLIENZA

Occorre adottare misure adeguate per evitare assembramento di clienti al momento di entrata del locale. All'ingresso dovrà essere installata apposita cartellonistica che ricorda ai clienti le regole di comportamento. La comunicazione dovrà essere esposta in maniera ben visibile ed il prospetto dovrà contenere le prescrizioni di legge.

I cartelli dovranno essere anche in lingua inglese.

E' bene tenere in considerazione anche l'uso di ulteriori lingue, in aree frequentate da turisti provenienti, in prevalenza da una specifica nazione.

Per evitare assembramenti di clienti all'ingresso dell'esercizio e all'interno della sala ristorante devono essere adottate adeguate soluzioni organizzative. Si potrebbe, ad esempio, prevedere ove possibile, una separazione degli accessi di entrata e di uscita. Si potrebbe, ad esempio, promuovere altresì l'utilizzo di sistemi di prenotazione telefonica e digitale con orari di arrivo scaglionati, richiedendo la massima precisione. Occorre evitare l'uso di appendiabiti comuni, mentre è possibile usare il guardaroba, ma solo se è possibile evitare il contatto tra gli oggetti dei diversi ospiti (ad esempio, utilizzando copriabiti monouso e buste portaombrelli monouso). È consentita la possibilità di accompagnare il cliente al tavolo nel rispetto del distanziamento interpersonale di almeno un metro.



ALIMENTI CONDIVISI

Fornire olio, sale, pepe e condimenti monodose al fine di evitare cibi condivisi. Evitare di offrire cibi o bevande durante l'attesa. In merito ai buffet, è vietata la modalità di somministrazione buffet a self-service con alimenti esposti, mentre è consentito, fatto salvo il rispetto della distanza interpersonale tra le persone in fila, un servizio di selezione di alimenti esposti che vengono distribuiti dal personale di sala, purchè gli stessi siano esposti rispettando le norme igienico sanitarie.

In particolare, è vietato esporre alimenti che non siano protetti da apposite schermature, vetrine, etc. comunque chiuse. Una buona soluzione, anche gradevole sotto il profilo estetico può essere l'uso di cloche di vetro.

MENU

Per evitare di toccare inutilmente superfici all'interno dei ristoranti, una buona idea è quella di fornire menù usa e getta o di rendere i menù disponibili digitalmente in modo che i clienti possano visualizzarlo su un dispositivo elettronico personale. Se il menù è stagionale o preparato su base giornaliera, il personale incaricato del servizio al tavolo potrebbe leggerlo ai clienti (o impararlo a memoria), dando consigli e suggerimenti sull'esperienza di degustazione. Chiedetevi in che misura si può chiedere ai clienti di ordinare in anticipo, quando prenotano il loro tavolo: spingere questa opzione semplificherà anche l'organizzazione della cucina e ottimizzerà gli acquisti in un momento dove sarà in ogni caso difficile far quadrare i conti.

Se nessuna di queste soluzioni si adatta a voi, è necessario disinfettare correttamente ogni menu prima e dopo l'uso del cliente. Si tratta tuttavia di una soluzione alquanto laboriosa e che non può garantire lo stesso livello di sicurezza.

MISE EN PLACE

Sospendete l'apparecchiatura anticipata dei tavoli e preparate i tavoli subito dopo l'arrivo degli ospiti. Tovaglioli, posate, bicchieri e tutte le altre stoviglie, devono essere fornite subito dopo l'arrivo del cliente. Non lasciate nulla sul tavolo: portatovaglioli, candele, fiori o qualsiasi altro oggetto; mantenete i tavoli sgomberi da tutto ciò che non è indispensabile. Le tovaglie e i tovaglioli sporchi usati ai tavoli da pranzo devono essere rimossi immediatamente dopo ogni uso del cliente e trasportati dalle aree da pranzo in sacchi sigillati. I lavoratori dovrebbero indossare guanti e maschera per il viso quando maneggiano biancheria sporca ed essere molto attenti durante questa operazione, e lavarsi le mani subito dopo la manipolazione di prodotti alimentari.



BIMBI

Per tutta la durata dell'emergenza, sarà necessario sospendere l'uso di aree per bambini e non mettere a disposizione della clientela oggetti di intrattenimento condivisi come giochi da tavolo, matite e blocchi notes, tavoli da biliardo, ecc. Pulire spesso gli oggetti toccati dai bambini. Evitare anche di condividere apparecchiature audio, tablet, computer altri dispositivi, ove possibile.

Anche se potrebbe sembrare scortese, ricordate che in questa fase è problematico gestire contenitori di alimenti e bevande portati dai clienti: rifiutarsi di scaldare un biberon, non è una cosa facile, siate cortesi nello spiegare perché un certo tipo di servizio non può essere messo a disposizione. Se la famiglia con bambini richiede la prenotazione, informate in anticipo le misure di sicurezza in vigore per la gestione delle esigenze dei bambini.

PAGAMENTI

Di fronte al bancone e alla cassa, posizionare cartelli che indicano le distanze di allontanamento interpersonale, salviette igienizzanti in buste singole e/o gel igienizzante per le mani. Utilizzare le opzioni di pagamento touchless per quanto è possibile. Chiedete ai clienti di evitare, per quanto possibile i pagamenti in contanti e in ogni caso, che sia denaro o carta, chiedete di posizionare il mezzo di pagamento su un vassoio ed evitare il passaggio da mano a mano.

LISTA DEI CONTATTI

In alcune località i gestori di ristoranti sono invitati a raccogliere informazioni meticolose sui recapiti dei propri avventori, e mantenere una lista contatti utile in caso si verificano casi positivi: in relazione a tali attività, si prega di essere consapevoli del fatto che si deve sempre rispettare la protezione delle norme e dei regolamenti in materia di trattamento dei dati personali.



CONSEGNA A DOMICILIO E TAKE AWAY



- Incoraggiare il servizio di asporto e consegna ogni volta che è possibile, offrendo un set completo di soluzioni, incluso asporto, consegna e drive trough come opzioni per i clienti, quando possibile.
- Incoraggiare gli ordini digitali e remoti, se possibile (ad es. offrire opzioni per effettuare ordini in anticipo per telefono o online)



- Creare un messaggio di "risposta automatica" per tutti gli ordini ricevuti online che spiegano i protocolli COVID-19.
- Chiedere ai clienti di attendere in auto o lontano dai ristoranti in attesa di ricevere i loro alimenti, in caso di prelievo, o di stabilire zone di prelievo.
- Praticare il distanziamento sociale durante la consegna di alimenti, ad esempio offrendo consegne "senza contatto" e inviando avvisi di testo o chiamando quando arrivano le consegne.
- Accertarsi che i prodotti alimentari siano collocati in contenitori per alimenti "da asporto" prima del prelievo, dell'estrazione o della consegna.
- Accertarsi che tutti gli imballaggi e gli imballaggi utilizzati per il trasporto degli alimenti vengano effettuati in modo da prevenire la contaminazione degli alimenti.
- Pulire ed igienizzare regolarmente i refrigeratori e i sacchetti isolanti utilizzati per la consegna degli alimenti.
- Osservare le pratiche di sicurezza alimentare stabilite per il controllo dei tempi e delle temperature di cottura o di conservazione, prevenire la contaminazione incrociata, lavando le mani, l'assenza di lavoratori malati e la conservazione degli alimenti.
- Consegnare al personale mascherine e guanti da indossare, lavarsi le mani tra le consegne, se possibile. Se il lavaggio delle mani non è attuabile, il personale dovrebbe disinfettare le mani con un disinfettante per le mani a base alcolica.
- Mantenere caldi gli alimenti caldi e freddi gli alimenti freddi conservandoli in appositi recipienti adatti al trasporto.



OPERAZIONI PRE-RIAPERTURA



Prima di riaprire:

- Eseguire una pulizia accurata e sanitizzare tutte le aree, come cucine, aree di attesa e hall per i clienti, locali per le pause, aree per il pranzo e aree di ingresso e uscita.
- Disinfettare le superfici di uso comune, tra cui porte, maniglie delle porte, maniglioni antipánico, sedie, terminali per carte di credito, PIN pad ATM, vassoi per ricevute, servizi igienici e impianti di lavaggio delle mani.
- Pianificare forniture (giornaliere, settimanali), evitando che si verifichino contemporaneamente più scarichi.
- L'orario di arrivo della fornitura deve essere obbligatorio al di fuori dell'orario di servizio.
- Procurarsi le informazioni per le imprese di pulizia di terze parti per aiutare ad aumentare la domanda di pulizia, se necessario.



- Munire tutti gli spazi come sale da pranzo, aree bar, stand host e cucine con prodotti igienico-sanitari adeguati,
- Acquistare disinfettanti e igienizzanti efficaci contro i patogeni virali emergenti e compatibili con il contatto con gli alimenti.
- Chiudere le aree in cui i clienti possono riunirsi o toccare alimenti o articoli che gli altri ospiti potrebbero utilizzare.
- Implementare misure per garantire il distanziamento sociale di almeno due metri tra lavoratori e clienti. Ciò può includere l'uso di marcatori o segni sul pavimento e barriere fisiche.
- Riconfigurare gli spazi comuni e le postazioni di lavoro per consentire la distanza interpersonale. Implementare soluzioni tecnologiche per ridurre la possibile interazione da persona a persona: ordinazione mobile e tablet menù; messaggio all'arrivo dei clienti per i posti a sedere; opzioni di pagamento senza contatto.
- Stampare cartelli contenenti informazioni su come fermare la diffusione di COVID-19, lavarsi correttamente le mani, promuovere misure di protezione quotidiane, come indossare e togliere correttamente i DPI e promuovere il distanziamento sociale.



LAYOUT: Disegnare le distanze sociali

Al fine di evitare gli assembramenti e garantire la distanza interpersonale, i ristoranti devono limitare la capacità dei posti a sedere in base alle loro dimensioni. La capacità limite può variare da locale a locale: in molti casi il ristorante potrebbe trovare difficile bilanciare la sicurezza delle persone e ottimizzare le loro operazioni di ristorazione. Nondimeno, il COVID-19 costringerà la maggior parte dei ristoranti a cambiare i loro tavoli e la disposizione dei bar per garantire che in tutto il locale i clienti **rimangano almeno 2 metri di distanza**. Parlando della necessità del distanziamento sociale, le indicazioni fornite e le misure richieste potrebbero variare da impresa a impresa.

Nella maggior parte dei casi possiamo supporre che le persone che vanno insieme al ristorante siano

consapevoli delle condizioni di salute e di esposizione dei loro amici e partner e che il rispetto delle distanze sociali tra commensali possa essere superfluo. Tuttavia, ci sono molte situazioni come mense o bar in cui questa ipotesi potrebbe essere falsa, poiché in tali contesti non è detto che gli avventori si conoscano, per quanto possano condividere un tavolo o una panca. In questa prospettiva, quando si parla di ristoranti, viene prestata maggiore attenzione allo spazio tra i tavoli piuttosto che allo spazio tra le persone che occupano lo stesso tavolo.



Tuttavia, a seconda del tipo di attività svolta, si potrebbe prendere in considerazione l'opportunità di adottare misure più restrittive (barriere in plexiglas, ecc.) Per proteggere i clienti. Detto questo e al fine di garantire elevati standard di sicurezza, è necessario applicare le seguenti indicazioni:

- I posti a sedere che servono due diversi tavoli devono essere posizionati garantendo una distanza **di almeno 2 metri tra i tavoli**;
- per consentire un passaggio sicuro del personale, si consigliano corridoi tra i tavoli con una larghezza **minima di circa due metri e mezzo**;

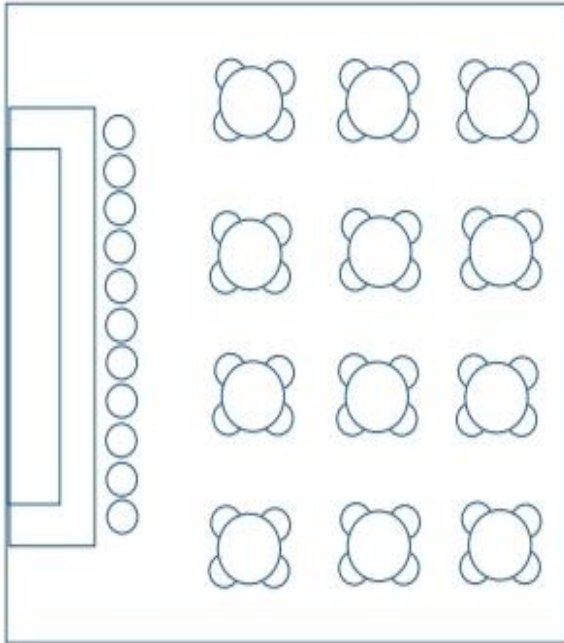
Rimuovere tavoli e sedie dalle aree da pranzo in modo da mantenere due metri di distanza fisica per clienti e dipendenti. Se non è possibile spostare tavoli e sedie, utilizzare segnali visivi per dimostrare che alcuni tavoli non sono disponibili per l'uso o installare plexiglas o altri tipi di barriere fisiche impermeabili per ridurre al minimo l'esposizione tra i clienti.



Molte città in tutto il mondo stanno favorendo l'espansione dei ristoranti all'aperto durante la pandemia di coronavirus. Se è possibile espandere i posti a sedere all'aperto, è necessario darvi la priorità. In alcuni Paesi, il servizio di bevande alcoliche può subire restrizioni all'aperto. Inoltre, considera la necessità di rivedere il piano HACCP e considerare ulteriori misure igieniche se inizi a servire cibo all'aperto.

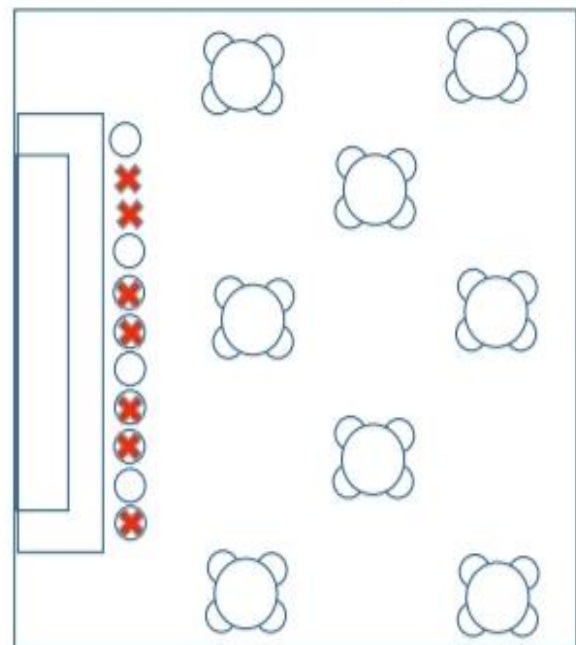


Before COVID-19 Layout



1000 sf area 60 seats

After COVID-19 Layout

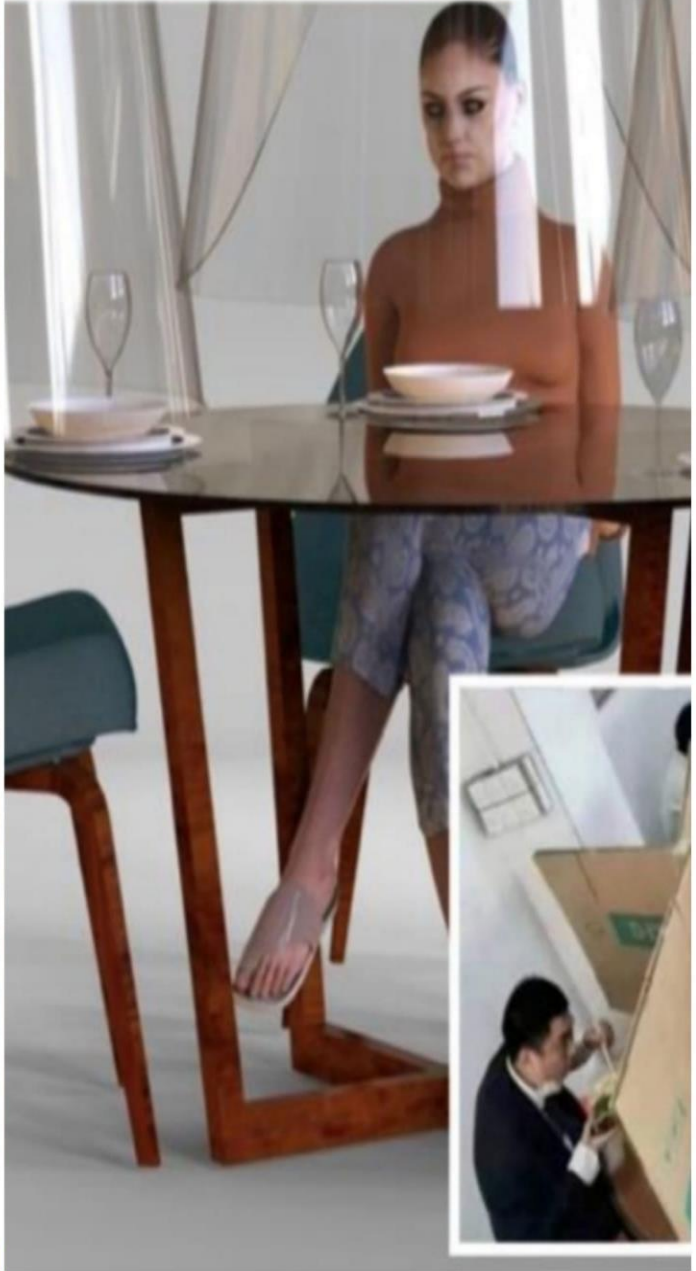
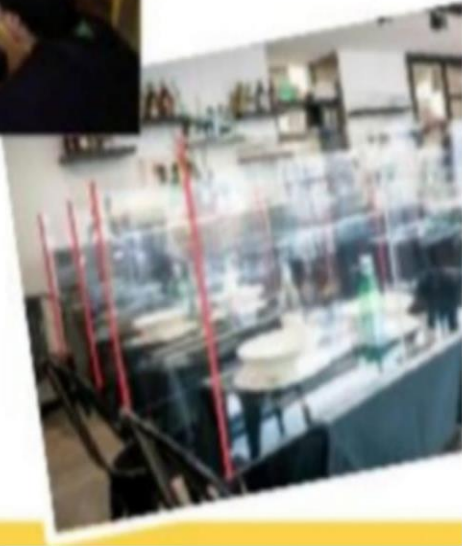
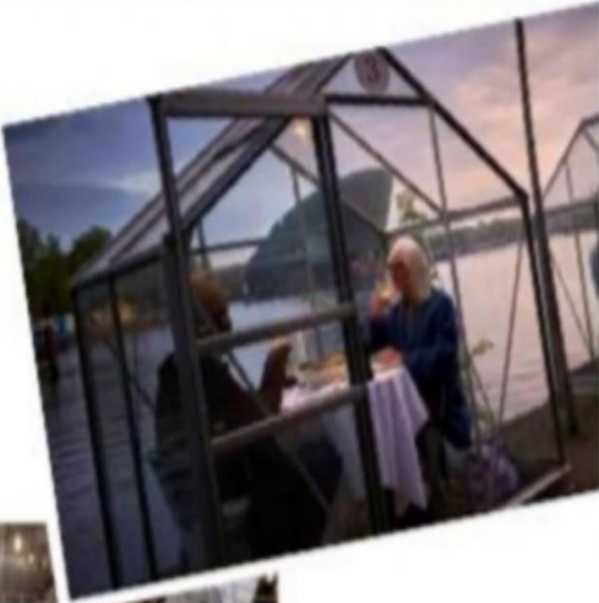


1000 sf area 36 seats

COVID19 Guidance And Best Practices RESTAURANTS



DESIGNING SOCIAL DISTANCING



GLI AUTORI



PAOLA CANE è consulente aziendale di area legale, specializzata in prevenzione e gestione dei rischi e delle crisi che impattano sulla sicurezza di alimenti, farmaci e mangimi. Nel corso della sua carriera, la dr.ssa cane ha maturato una vasta esperienza nel settore della conformità, a partire dalla prevenzione, fino alle misure correttive a livello internazionale e le attività di gestione seguite a ritiri, richiami o a disastri naturali o tecnologici. La sua attività include anche un'ampia esperienza come formatore in numerosi contesti internazionali e la collaborazione con riviste di settore.

Mail: info@miasolution.it

Skype: [pamaser1](https://www.skype.com/pamaser1)

Linkedin: [paola-cane-0b675a87/](https://www.linkedin.com/in/paola-cane-0b675a87/)



JOCELYN C. LEE ha maturato 25 anni di esperienza nel settore dell'igiene e della sicurezza alimentare, seguendo numerose attività produttive industriali, stabilimenti di preparazione artigianali e servizi di ristorazione, anche ferroviari. Esperta in HACCP e HARPC coordina le attività di sicurezza di numerose aziende. Oltre all'attività di consulenze, Jocelyn è un'instancabile divulgatrice in temi di igiene e sicurezza alimentare, impegnata in diversi progetti di coordinamento e formazione che coinvolgono professionisti di tutto il mondo '.

Mail: jlee@gourmetrail.com

Linkedin: <https://www.linkedin.com/in/jocelynleefoodsafetyconsultant>

Dedica

La nostra Infinita Gratitudine ✨

Agli Eroi in Prima Linea in Questa Emergenza Sanitaria ✨

E ai Lavoratori dell'Industria Alimentare 🌟

★Lavoratori Essenziali, Eroi meno Celebrati ★



Bibliografia e Risorse

COMMUNICATION FROM THE COMMISSION

COVID-19: EU Guidance for the progressive resumption of tourism services and for health protocols in hospitality establishments

COVID-19 GUIDANCE FOR RESTAURANTS AND FOODSERVICE ESTABLISHMENTS, Georgia Department of public Health

Documento tecnico su ipotesi di rimodulazione delle misure contenitive del contagio da SARS-CoV-2 nel settore della ristorazione, INAIL

Critical COVID-19 Guidance Standards for Hospitality Reopening Developed by the Florida Restaurant and Lodging Association in partnership with the National Restaurant Association and the American Hotel and Lodging Association

COVID-19 Industry Guidance: Dine in Restaurants, California Department of Public Health

Linee guida di indirizzo per la prevenzione della diffusione del Sars. CoV2 nel settore della ristorazione, Consiglio dell'ordine Nazionale dei tecnologi alimentari

COVID-19 Reopening Guidance A Guide For The Restaurant Industry, National Restaurant association

COVID-19 and food safety: guidance for food businesses, WHO

COVID19 Guidance for restaurants and food delivery, City of Berkeley Food Safety and the Coronavirus Disease 2019 (COVID-19), FDA

CDC Centers for Disease Control and Prevention | Coronavirus Disease 2019 (COVID-19) | Communication Resources | Guidance Documents

Supporting pet food during the COVID-19 pandemic, P. Cane, D. Primrose

Managing business during the health crisis, P. Cane

ACTIVE COVID-19 Prevention Measures

Sanitation-Hygiene Requirements Ensuring Safe Food and Workers, P. Chakraborty | J.C.Lee

***EPA List N: Disinfectants for coronavirus (COVID-19)**

<https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-coronavirus-covid-19>

***CDC: Community, Disinfection of building installations**

<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/disinfecting-building-facility.html>



PAOLA CANE JOCELYN LEE

COVID-19 RESTAURANTES

DIRETRIZES E BOAS PRÁTICAS



Carla Otsuki, Tradução e adaptação do texto para o português
Luciana Heredia, Revisora do texto traduzido para o português



M



COVID-19 RESTAURANTES GUIA E MELHORES PRÁTICAS

Este Guia de Melhores Práticas contém um diretório internacional de diretrizes e recomendações de melhores práticas para o cuidado, prevenção e gestão do risco do COVID19 durante a preparação e distribuição de alimentos e bebidas pelo setor de restaurantes. Este guia leva em conta as indicações emitidas pelos seguintes organismos nacionais e internacionais: Organização Mundial da Saúde (OMS), Ministério da Saúde da Itália, Departamento de Saúde Pública da Califórnia, Departamento de Saúde Pública da Flórida, Departamento de Saúde Pública da Geórgia, Istituto Superiore della Sanità, INAIL, CDC, FDA e foi compilado por profissionais de segurança de alimentos para ajudar a compartilhar a experiência de prevenção contra o COVID-19 com colegas e empresas de restaurantes de todo o mundo que precisam adotar medidas de segurança anticontágio do vírus SARS-CoV-2.

Author: Dr. Paola Cane Mia Solution

Co-Author | Editor: Jocelyn C. Lee Food Safety Consultant

ESCOPO DO DOCUMENTO

Os restaurantes têm sofrido perdas sem precedentes devido à epidemia do COVID-19. Milhares de empresas enfrentam a insolvência ou contam seus dias para sobreviver, milhões de trabalhadores perderam seus empregos ou são demitidos. Em meio às políticas que visam a reabertura gradual após o fechamento global, este documento visa fornecer aos restaurantes diretrizes sólidas para proteger a saúde de seus funcionários, de seus clientes e com eles garantir a sobrevivência e continuidade de seus negócios. Sem prejuízo de qualquer regulamentação nacional ou local específica, o objetivo deste documento é incentivar a reabertura segura das atividades dos restaurantes.

O diálogo constante com as autoridades locais e/ou nacionais de saúde pública garantirá atualizações sobre as últimas regras e regulamentos em uma determinada área geográfica - incluindo medidas de controle específicos para os clientes, acesso aos cuidados ambulatoriais e hospitalares, etc.

Este guia não se destina a bares, cafeterias, praça de alimentação, clubes, concertos, casas de repouso, locais de espetáculos ou entretenimento, hotéis ou cantinas escolares ou de empresas.



Índice	Página
INTRODUÇÃO	48
PLANEJAMENTO	49
TREINAMENTO E INFORMAÇÃO	50
SEGURANÇA DO TRABALHADOR	52
PONTOS-CHAVE DA LAVAGEM DE MÃOS E USO DE LUVAS	52
CARREGAMENTO E DESCARREGAMENTO DE MERCADORIAS	54
SAÚDE DO TRABALHADOR	55
MEDIDAS DE CONTROLE INDIVIDUAIS E TRIAGEM	55
SAÚDE DO TRABALHADOR E LISTA DE VERIFICAÇÃO DE SEGURANÇA.	55
SEGURANÇA DO CLIENTE	57
CHEGADA DO CLIENTE	58
SEM ALIMENTOS COMPARTILHADOS	58
CARDÁPIOS	58
TALHERES	59
CRIANÇAS	59
MÉTODOS DE PAGAMENTO	59
LISTA DE CLIENTES E CONTATOS	60
ENTREGA E RETIRADA EM CASA	60
OPERAÇÕES DE REABERTURA	61
LAYOUT: DESENHANDO O DISTANCIAMENTO SOCIAL	62
LAYOUTS ANTES E DEPOIS DO COVID-19	64
CONHEÇA OS AUTORES	65
CRÉDITOS DA TRADUÇÃO	66
DEDICATÓRIA	66
BIBLIOGRAFIA E RECURSOS	67



INTRODUÇÃO

Em dezembro de 2019 um novo vírus que não havia sido previamente identificado em humanos surgiu na Província Chinesa de Wuhan, onde casos de pneumonia de causa desconhecida foi relatada pela primeira vez de forma maciça.

Em 11 de março de 2020, a OMS declarou que a classificação do COVID-19 seria alterada para crise pandêmica, causando centenas de milhares de mortes e milhões de casos confirmados registrados globalmente. Até o momento, o setor de Hospitalidade | Restaurante | Refeições foi um dos mais afetados pela pandemia. Todo o setor tem sido severamente afetado pelo confinamento. Mesmo atualmente a crise do COVID-19 parece estar sob controle, para o setor hoteleiro é muito claro que não haverá retorno ao "negócios, como de costume"... como alternativa, o setor de restaurantes deve repensar e adotar novas estratégias e novos modelos de negócios.

Para muitos, uma opção temporária viável é conversão para o serviço de entrega de alimentos. Alguns até já reinventaram a experiência de "jantar fora", envolvendo os clientes em uma experiência inesperada de jantar multi-sensorial em casa, fornecendo cardápios completos, talheres e toalhas de mesa com a presença de um chef virtual ou garçom que apresenta os pratos e aconselha sobre a experiência de degustação. Os negócios mais tradicionais estão, inevitavelmente, repensando e redesenhando muitos "espaços", pois as autoridades exigem que se estabeleça uma capacidade máxima do salão de refeições em cada estabelecimento para garantir o distanciamento físico necessário. Avaliando a redução do número de mesas disponíveis e a adoção de novos layouts forçará muitos restaurantes a enfrentarem restrições orçamentárias e perdas financeiras previsíveis.

***Este documento é publicado em inglês e está disponível em vários outros idiomas. Se o conteúdo traduzido difere, a versão original em inglês deve ser referenciada para interpretação final.**





PLANEJAMENTO



Preparo e planejamento cuidadosos são um passo fundamental para qualquer empreendimento. Planos e procedimentos são partes essenciais de qualquer organização e fornecem um caminho para as operações das empresas, conformidade com leis e regulamentos, orientação para a tomada de decisões e revisão dos processos internos. Estabelecer um plano de prevenção COVID-19 escrito e específico para cada local de trabalho.

Mesmo para aqueles que têm um plano genérico de crise de saúde em vigor, uma avaliação abrangente de risco específico para o COVID-19 deve ser realizada para todas as áreas de trabalho e designar um responsável (Person In Charge - PIC) para implementar o plano.

Não há planos que possam se encaixar em todas as circunstâncias, e a pandemia imediata do COVID-19 é uma extraordinária crise de sanitária que requer a atualização dos planos existentes para lidar com os riscos específicos de exposição, fontes de exposição, rotas de transmissão, e outras características únicas do COVID-19.

Um Plano de Gerenciamento de Crises do COVID-19 deve conter pelo menos alguns elementos fundamentais que determinam a estrutura geral:

- Equipe de gerenciamento de crise e ficha de contato (ou seja, informações de contato para o departamento de saúde local nas proximidades do restaurante para a comunicação de informações sobre infecções COVID-19 entre funcionários ou clientes)
- Ficha de contato de partes interessadas
- Matriz de avaliação de risco
- Formulário de relatório de incidentes e formulários de notificação
- Checklist e ficha de boas práticas
- Monitoramento de mídia
- Avaliação pós-crise e intervenção de recuperação

Você não precisa elaborar um manual de 6.000 páginas que ninguém se atreverá a abrir! Em alguns casos, esquemas mais sintetizados podem ser suficientes, dependendo do tipo de atividade que você executa e suas dimensões.

Esteja ciente de que os piores planos de crise são o resultado da cópia e colagem de modelos padronizados que não são customizados aos pontos fortes e fracos do restaurante e ao perfil da empresa... preparados apenas para cumprir com o dever



legal ou apenas porque "caso alguém pergunte, vamos enterrá-los com uma tonelada de papelada".

A eficiência de um plano está diretamente correlacionada à sua capacidade de fornecer instruções claras para tomar ações adequadas sem demora.

Muitos planos são frequentemente focados em procedimentos, mas falham na imposição da aquisição de rotinas operacionais.

Os planos precisam ser colocados em prática: é por isso que você deve treinar e se comunicar os funcionários sobre o plano. Caso não o faça, pode causar impactos negativos infinitos em seu negócio e pode resultar em infecções por COVID-19 no local de trabalho forçando o fechamento temporário ou limitação nas operações. A empresa deve fornecer treinamento adequado e relevante atualizado com base nos contextos das tarefas e trabalho, com especial referência a:

- a atual COVID-19 (o que é, introdução à patologia).
- métodos de transmissão. regras e práticas de prevenção. responsabilidades.
- higiene pessoal (mãos e trato respiratório).
- uso correto dos EPI's método de descarte dos EPI's. limpeza e higienização



TREINAMENTO E INFORMAÇÃO



A empresa deve fornecer treinamento adequado e atualizado com base nos contextos das tarefas e trabalho, com especial referência a:

- o novo coronavírus (o que é, patologia induzida)
- método de transmissão
- regras de prevenção
- boas práticas de higiene
- distanciamento físico
- gestão de pessoal.
- áreas internas, entrada, recepção, administração, caixa, etc.
- medidas de serviços de entrega de alimentos.
- gestão de fornecedores.
- gestão de serviços técnicos e manutenção.
- verificação e monitoramento.
- gestão dos casos positivos de infecção COVID-19 (clientes e trabalhadores)

Em particular, as informações devem dizer respeito à:

CONSCIENTIZAÇÃO DOS SINTOMAS DO COVID-19 E MEDIDAS BÁSICAS DE PREVENÇÃO E CONTROLE DE INFECÇÕES (IPC INFECTION PREVENTION AND CONTROL);



AUTO-TRIAGEM EM CASA, INCLUINDO VERIFICAÇÃO DE TEMPERATURA E/OU SINTOMAS;


A EXCLUSÃO DO ACESSO AO LOCAL DE TRABALHO PARA AQUELES QUE, NOS ÚLTIMOS 14 DIAS, TIVERAM CONTATOS COM SUJEITOS TESTADOS POSITIVOS PARA SARS-COV-2 OU PROVENIENTES DE OUTRAS REGIÕES EM RISCO, DE ACORDO COM AS INDICAÇÕES DA ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE SAÚDE;

AÇÕES A SEREM TOMADAS NO CASO DE CLIENTES APRESENTANDO SINTOMAS COMPARATIVOS DA COVID-19, OU ELES PRÓPRIOS APRESENTANDO SINTOMAS, E COMO PROCURAR ATENDIMENTO MÉDICO;

O COMPROMISSO DE CUMPRIR TODAS AS REGRAS RELATIVAS À MANUTENÇÃO DA DISTÂNCIA FÍSICA, OBSERVANDO AS REGRAS DE HIGIENE DAS MÃOS E VIAS RESPIRATÓRIAS, UTILIZANDO O EPI E MANTENDO UM COMPORTAMENTO HIGIENICAMENTE CORRETO;

A CONSCIÊNCIA DE NÃO VIR AO TRABALHO, MAS FICAR EM CASA QUANDO ESTIVEREM COM SINTOMAS SEMELHANTES À GRIPE COVID-19 / AUMENTO DA TEMPERATURA CORPORAL, PERDA RECENTE DE GOSTO OU CHEIRO E, EM GERAL, MÁS CONDIÇÕES DE SAÚDE OU SE ELES OU ALGUÉM COM QUEM VIVAM TIVEREM SIDO DIAGNOSTICADOS COM A COVID-19.

Em consideração ao tipo e dimensões da sua atividade (que pode envolver a presença de numerosos funcionários responsáveis pelas cozinhas e pessoal responsável pelo serviço de mesa), em adição ao treinamento geral sobre o risco do SRA - CoV-2, pode ser necessário dar também um treinamento extra baseado em informação mais direcionada.

 Os clientes do restaurante devem receber todas as informações necessárias de forma acessível, inclusive através de meios digitais em seu site. Você pode publicar estas informações em seu site ou imprimir folhetos e exibir o mesmo conjunto de medidas através de placas específicas na entrada do restaurante. As informações devem incluir: instruções de uso do higienizador de mãos, uso de máscaras faciais sempre que necessário, manter distância física de outros clientes, evitar contato desnecessário com as superfícies do restaurante, informações de contato para o departamento de saúde local. Não esqueça de garantir a disponibilidade de higienizador de mãos à base de álcool na entrada, juntamente com a sinalização lembrando a prática de boa higiene das mãos. Os restaurantes são recomendados a garantir que os dados de contato dos clientes estejam disponíveis, caso sejam necessários para rastreamento de contato. As medidas de rastreamento de contatos devem ser estritamente limitadas para fins de lidar com o surto de COVID-19 e estabelecidas de acordo com as normas locais ou federais de proteção de dados de privacidade, garantindo o mais alto nível de privacidade e proteção de dados.





SEGURANÇA DOS TRABALHADORES



A segurança do trabalhador é uma responsabilidade essencial. É importante impor boas práticas de higiene pessoal.

As mãos devem ser devidamente lavadas antes de usar luvas, mesmo que estas sejam trocadas com frequência. O uso de luvas não substitui a lavagem correta das mãos.

Esta regra deve ser aplicada nas seguintes situações: após tossir ou espirrar; após manusear equipamentos sujos; e após qualquer outra atividade onde haja a possibilidade de contaminação pelo COVID-19.

Todas as luvas, inclusive as utilizadas para o manejo de resíduos, devem ser descartadas com segurança em recipientes de resíduos apropriados e rotulados.

Produtos de limpeza e higienização de mãos devem ser provido em quantidade suficiente e disponibilizado junto a instalações dedicadas à lavagem de mãos. Estas instalações também devem ser equipadas com secadores de ar de parede sem contato com as mãos ou com suprimento adequado de toalhas de papel descartáveis (com coletor de descarte apropriadas). Outras melhores práticas de higiene pessoal incluem a lavagem dos antebraços (além das mãos) e usar jalecos/aventais de proteção descartáveis e descartá-los com muita frequência em coletores de lixo dedicados e rotulados.



PONTOS-CHAVE



LAVAGEM DE MÃOS | TROCA DE LUVAS APROPRIADA



O uso de equipamentos de proteção individual para proteger a boca, nariz e olhos deve ser feito conforme recomendado pelas diretrizes da Organização Mundial de Saúde (OMS).

Face Covering Informações Gerais ► Uso adequado de revestimentos faciais, incluindo:

- As coberturas faciais fornecem alguma proteção ao usuário, mas não são projetadas para atender aos padrões de filtragem de partículas que contêm vírus,
- As coberturas faciais não substituem a necessidade de distanciamento físico e lavagem frequente das mãos,
- As coberturas faciais devem cobrir o nariz e a boca,



- As coberturas faciais não devem ser compartilhadas
- As coberturas faciais devem ser lavadas ou descartadas após cada turno.

Estabelecimento de higiene e segurança (instalações e equipamentos): As instalações (incluindo salas de descanso, armazenamento, despensa, cantina e salas de reunião) devem ser limpas a cada troca de turno, de acordo com os procedimentos de desinfecção e higienização desenvolvidos.

A umidade pode promover a sobrevivência do novo coronavírus em superfícies inertes; é importante mitigar o risco do COVID-19, garantindo que locais apropriados tenham boa ventilação e uma maior frequência de limpeza. Quando **usados, filtros de ar | os sistemas de ventilação devem ser atualizados com filtros HEPA (detenção de partículas de alta eficiência), higienizados e/ou substituídos com mais frequência de acordo com as instruções dos fabricantes.**

Todos os trabalhadores devem lavar corretamente as mãos com sabão e água potável (por pelo menos 20 segundos), seguido de secagem adequada em pontos-chave:

- antes de tocar e vestir EPI's como máscaras faciais, protetores faciais, respiradores e óculos, protetor de barba,
- antes de começar a trabalhar &
- antes de iniciar o preparo dos alimentos (ao alternar entre o trabalho com alimentos crus e alimentos prontos consumo, etc.);
- após tocar e remover os EPI's como máscaras faciais, protetores faciais, touca, óculos e protetor de barba,
- após o manuseio de produtos químicos,
- após manuseio de matéria-prima ou produto acabado;
- após manuseio de equipamentos sujos, recipientes de lixo, louça e utensílios;
- após cada pausa, após retornar do armazenamento,
- após tossir ou assoar o nariz ou espirrar,
- depois de tocar o rosto ou o cabelo e depois de usar o banheiro e
- **depois de fazer qualquer coisa que possa contaminar as mãos, inclusive manusear dinheiro.** Práticas anti-higiênicas como fumar, mascar, comer, espirrar ou tossir sobre alimentos desprotegidos, embalagens de alimentos e superfícies de contato com alimentos, e cuspir (mesmo em um coletor de lixo do processo) devem ser proibidas nas instalações de alimentos, incluindo as áreas de processamento, distribuição, armazenamento, áreas de entrada/saída e entrega, áreas de quebra, áreas de lavagem de mãos e estacionamentos.

Quando forem utilizadas luvas para contato com o produto (alimentos, embalagens, condimentos, talheres, pratos, guardanapos, etc.), elas devem ser de uso único, limpas e livres de rasgos.



São usadas luvas descartáveis de mão para evitar contaminação cruzada: Trocar de luvas ao trocar de tarefas (ao trocar entre trabalhar com alimentos crus e prontos para consumo, etc.), trocar de luvas a cada 4 horas, trocar de luvas quando sujas ou rasgadas. É importante observar que os funcionários que manuseiam alimentos crus não devem trabalhar em áreas de alimentos prontos para consumo e não devem manusear alimentos em processamento e alimentos embalados para evitar problemas de contaminação cruzada, a menos que tenham trocado completamente seu uniforme, EPI, e lavado as mãos completamente.

Todo o pessoal que trocar de luvas deve lavar e secar bem as mãos antes de colocar novos pares de luvas descartáveis. Roupas protetoras, se não descartáveis, devem ser limpas diariamente. Os trabalhadores não devem usar EPIs fornecidos pela empresa fora das áreas de processamento de alimentos (área do banheiro, área de descanso, salas de reunião, corredores comuns externos, etc.). O pessoal envolvido no manuseio de alimentos deve manter alto grau de limpeza. Ao entrar nas áreas de processamento de alimentos (áreas de alto e baixo risco) usar roupas de trabalho com EPIs, protetores faciais (uso único descartável ou máscaras faciais não médicas higienizáveis-desinfetáveis aprovadas), redes de cabelo, protetor de barba, luvas e calçados adequados para garantir que os cabelos da cabeça, pêlos faciais (barba, bigodes, costeletas, etc.), transpiração, etc. não contaminem o produto, superfícies de contato com alimentos e materiais de embalagem.



— Trocar as máscaras faciais - cada 4 horas, -imediatamente após a máscara facial ficar úmida, e -imediatamente após espirrar ou tossir na máscara facial. Todo o pessoal que troca de máscaras faciais deve lavar e secar bem as mãos antes de colocar novas máscaras faciais.

Responsáveis por servir/ recolher/ limpar as mesas e outros trabalhadores que movimentem itens usados pelos clientes (copos sujos, pratos, guardanapos, etc.) ou manuseiem sacos de lixo devem usar luvas descartáveis (e lavar as mãos antes de colocá-las e depois de removê-las) e fornecer aventais e trocar de avental com frequência. - Lavadores de louças devem usar equipamentos para proteger os olhos, nariz e boca contra respingos de contaminantes, usando uma combinação de coberturas faciais, óculos de proteção e/ou protetores faciais. Lavadores de louça devem ser providos de aventais impermeáveis, os quais devem ser trocados com frequência. Equipamentos de proteção reutilizáveis, tais como protetores faciais e óculos de proteção devem ser devidamente desinfetados entre os usos.





CARREGAMENTO E DESCARREGAMENTO DE MANTIMENTOS

De acordo com as orientações estabelecidas pelas autoridades de diferentes países, os seguintes (do Ministério dos Transportes e Infra-estruturas italiano) são considerados exemplos de "melhores práticas":

Idealmente, os motoristas devem usar luvas e máscaras ou permanecer em seu veículo.

Os motoristas podem acessar a área de descarga/carga, mesmo que não estejam usando equipamentos de proteção, mas não devem sair do veículo e não devem estar a **menos de 1 metro (3 pés)** dos demais funcionários.

Não deve haver acesso às instalações da empresa, exceto aos banheiros. Esses banheiros devem ter um local adequado para lavagem das mãos.

Encomendas, documentos e outros tipos de mercadorias expressas são permitidos, mas não deve haver contato direto com o destinatário / serviço de correio expresso.

Onde for necessário trabalhar a menos de um metro de distância de outra pessoa e nenhum painel de proteção for fornecido, as máscaras devem ser usadas tanto em ambientes internos quanto externos.

O distanciamento físico inclui novas formas de trabalho, como: horário de entrada e saída de forma escalonada e reagendamento do recebimento de mercadorias pelos fornecedores.



SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS



Medidas de controle individual e triagem

- Realize a triagem, com medição de temperatura corpórea e / ou checando sintomas em todos os funcionários no início de seu turno e em quaisquer fornecedores, contratados ou outras pessoas que entrarem no estabelecimento. Certifique-se de que durante a triagem e medição de temperatura das pessoas, há um distanciamento seguro entre o examinador e os funcionários e pessoas a serem examinadas. O examinador e os funcionários devem usar coberturas faciais na triagem.



- Caso venha exigir auto-triagem em casa, que é uma alternativa apropriada para o estabelecimento solicitar, garanta que a triagem seja realizada antes do trabalhador sair de casa para o trabalho e que siga as diretrizes do CDC, conforme descrito na seção Treinamento e Informações acima.



Checklist de Saúde e Segurança do Funcionário

- PREPARE POLÍTICAS DE CONDOTA DE HIGIENE PESSOAL DE ACORDO COM AS RECOMENDAÇÕES NACIONAIS E DA OMS, COLOQUE-AS EM PLASCAS ORIENTATIVAS ESPECÍFICAS NOS BANHEIROS, VESTIÁRIOS, ENTRADAS E AS ÁREAS MAIS VISÍVEIS DA EMPRESA.
- COLOQUE FOLHETOS DE INFORMAÇÃO ESPECÍFICOS EXPLICANDO PROIBIÇÕES DE ENTRADA E ACESSO À EMPRESA, CASO APRESENTE FEBRE SUPERIOR A 37,5 ° C, CASO O SINTOMA OCORRA NO INTERVALO DE HORAS DE TRABALHO, CASO A PESSOA TENHA TIDO CONTATO COM PESSOAS TESTADAS POSITIVAS DENTRO DE 14 DIAS.
- EQUIPE DE APOIO DEVE UTILIZAR EPI, EM CONFORMIDADE COM AS ORIENTAÇÕES ESTABELECIDAS PELA AUTORIDADE DE SAÚDE E DIRETRIZES DA ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE.
- ESTIMULE FREQUENTEMENTE A LAVAGEM DAS MÃOS, TROCA DE LUVAS, DEIXANDO DISPONÍVEL MAIS SANITIZADORES DE MÃOS E MAIS LUVAS PARA TROCAS
- INFORME E TREINE O PESSOAL SOBRE OS PROCEDIMENTOS ADEQUADOS PARA TROCA E DECARTE DE LUVAS E OUTROS EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO PESSOAL. O DECARTE DE EPI REALIZADO DE FORMA INADEQUADA PODE OCASIONAR POSSÍVEL RISCO DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA.
- ADOTE PROCEDIMENTOS PARA EXTENDER A HIGIENE DAS MÃOS ATÉ O ANTEBRAÇO, SENDO POSSÍVEL, ADOTE USO DE PROTEÇÕES DESCARTÁVEIS.
- DISPONIBILIZE SANITIZADORES DE MÃOS EM QUANTIDADE SUFICIENTE NA ENTRADA DE CADA SETOR, AO LADO DE CADA ESTAÇÃO DE TRABALHO, NOS VESTIÁRIOS E BANHEIROS.
- DEIXE AOS TRABALHADORES ESPAÇOS ADEQUADOS PARA ELES DEPOSITAREMOS SUAS ROUPAS DE TRABALHO (UNIFORMES) E GARANTA CONDIÇÕES DE HIGIENICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS. EVITE A MISTURA DESORDENADA DAS ROUPAS PESSOAIS DOS TRABALHADORES, ADOTANDO MEDIDAS ADEQUADAS QUE GARANTAM HIGIENE NOS VESTIÁRIOS.
- NO CASO DE SUBMETER FUNCIONÁRIOS A MEDIÇÃO DE TEMPERATURA CORPORAL, RESPEITE O REGULAMENTO ATUAL QUANTO AOS DADOS PESSOAIS, E INFORME OS TRABALHADORES SOBRE ESTE REGULAMENTO, MESMO QUE SEJA ORALMENTE.
- PROVIDENCIE A LIMPEZA NO FINAL DE CADA TURNO, HIGIENIZE TECLADOS, OS PORTÁTEIS, AS TELAS TOUCH SCREEN, OS MOUSES DOS COMPUTADORES E OS BOTÕES (ELEVADORES, MAÇANETAS, ETC) COM OS DETERGENTES ADEQUADOS, TANTO NA COZINHA QUANTO NO SALÃO.
- PLANEJE A HIGIENIZAÇÃO PERIÓDICA DAS SALAS, DOS AMBIENTES, DOS LOCAIS DE TRABALHO, DAS ÁREAS COMUNS, INCLUINDO VESTIÁRIOS, BANHEIROS E COZINHA



- CASO HAJA PRESENÇA DE UMA PESSOA COM COVID-19 DENTRO DA EMPRESA, PROCEDER A LIMPEZA E SANITIZAÇÃO DAS ÁREAS, E DEIXÁ-LOS VENTILADOS
- PLANEJE E OFEREÇA, ONDE POSSÍVEL, SERVIÇOS DE ENTREGA Á DOMICÍLIO OU SERVIÇOS DE RETIRADA NO LOCAL.
- SE POSSÍVEL, DESIGNE UMA PORTA DE ENTRADA E UMA PORTA DE SAÍDA PARA AS VÁRIAS SALAS E GARANTA A DISPONIBILIDADE DE DETERGENTES, COM INFORMAÇÕES APROPRIADAS PERTO DAS PORTAS.
- PROVIDENCIE UMA BOA VENTILAÇÃO PARA AS ÁREAS COMUNS, ORIENTE TODOS OS FUNCIONÁRIOS SOBRE O MÁXIMO TEMPO DE PERMANÊNCIA E SOBRE A OBRIGAÇÃO DE MANTER UMA DISTÂNCIA DE SEGURANÇA DE UM METRO ENTRE PESSOAS QUE AS OCUPAM.
- CONSIDERE A INSTALAÇÃO DE PURIFICADORES DE AR PORTÁTEIS DE ALTA EFICIÊNCIA, AUMENTE A EFICIÊNCIA DOS FILTROS DE AR DO EDIFÍCIO PARA O MODELO DE MAIOR EFICIÊNCIA POSSÍVEL E FAÇA OUTRAS MODIFICAÇÕES PARA AUMENTAR A QUANTIDADE DE AR EXTERNO E A VENTILAÇÃO EM TODAS AS ÁREAS DE TRABALHO
- A RESPEITO DO ACESSO DE FORNECEDORES, ADOTE O PROCEDIMENTO DE IDENTIFICAÇÃO NA ENTRADA, DURANTE A ATIVIDADE E NA SAÍDA, POR MODALIDADES, ROTAS E HORÁRIOS PADRÃO, A FIM DE REDUZIR A POSSIBILIDADE DE OCORRER CONTATO COM OS FUNCIONARIOS
- SOLICITE AOS MOTORISTAS DOS VEÍCULOS DE TRANSPORTE QUE FIQUEM A BORDO DOS SEUS VEÍCULOS. PARA ATIVIDADES NECESSÁRIAS DE CARGA E DESCARGA, O MOTORISTA DEVE MANTER A DISTÂNCIA RECOMENDADA DE UM METRO.
- PARA FORNECEDORES / TRANSPORTADORES E / OU OUTRAS PESSOAS EXTERNAS IDENTIFIQUE / INSTALE VESTIÁRIOS DEDICADOS E ASSEGURE UMA LIMPEZA DIÁRIA ADEQUADA.
- SE EXISTIR UM SERVIÇO DE ENTREGA A DOMICÍLIO ORGANIZADO PELA EMPRESA, A SEGURANÇA DOS FUNCIONÁRIOS DEVE SER GARANTIDA E RESPEITADA AO LONGO DE CADA DESLOCAMENTO.
- ESCALONE DESCANSOS DE FUNCIONÁRIOS, EM CONFORMIDADE COM OS REGULAMENTOS DE SALÁRIO E HORA, PARA MANTER OS PROTOCOLOS DE DISTÂNCIA FÍSICA.
- LIMITE O NÚMERO DE FUNCIONÁRIOS PERMITIDOS NAS ÁREAS DE DESCANSO.



SEGURANÇA DOS CLIENTES



Os restaurantes devem adotar medidas razoáveis de segurança, incluindo a publicação de informativos nos locais estratégicos e bastante visíveis, para lembrar seus clientes de que devem aplicar sanitizantes para as mãos, coberturas faciais e praticar distanciamento físico enquanto aguardam o serviço, a mesa e a comida.

Seja tranquilo ao se comunicar, para que suas medidas não sejam recebidas como sendo reflexo de algo com maior grau de risco em seu estabelecimento. Seja paciente enquanto estiver respondendo informações e explique com calma e clareza que todas as suas medidas estão sendo tomadas para ajudar a proteger a saúde de



todos os clientes. Nunca se esqueça de agradecer-los pela paciência enquanto estiver trabalhando para garantir a segurança deles.

CHEGADA DOS CLIENTES

Ajustes organizacionais devem ser adotadas para evitar aglomerações de clientes ao entrarem no estabelecimento. O número de clientes deve ser limitado de acordo com o tamanho das instalações,

Não permita que os clientes se reúnam na entrada, nas áreas de espera ou nos bares. Evite oferecer comida ou bebida a clientes que estejam em espera.

Crie uma estratégia para garantir a separação dos clientes que estão na espera para sentar, que pode incluir marcações no piso, distanciamento na área externa, dentro dos carros, e peça para serem o mais pontual possível ao reservar uma mesa. Como já foi dito, dê instruções completas sobre medidas de saúde, distanciamento físico e higienização das mãos. Se possível, defina uma porta de entrada e uma porta de saída.

Possivelmente, esta medida se aplica aos vários salões e salas. Disponibilize locais para lavagem e sanitização de mãos, sinalizados de forma adequada próximos das portas. Determine a entrada / saída para os banheiros para definir os caminhos de forma a evitar a proximidade entre clientes e funcionários e inclua sinalizações no piso antes dos banheiros, se necessário.

NÃO COMPARTILHAR ALIMENTOS

Forneça em porções individuais óleo, sal, pimenta e condimentos, a fim de evitar compartilhamento destes itens alimentares.

CARDÁPIO

Para evitar o toque desnecessário nas superfícies dos restaurantes, uma boa ideia é fornecer menus descartáveis ou disponibilizar menus digitais para que os clientes possam ver em um dispositivo eletrônico pessoal. Se o seu menu for sazonal ou elaborado diariamente, a equipe responsável pelo serviço de atendimento poderá lê-lo para os clientes (ou aprender de cor), dando conselhos e sugestões sobre sua experiência. Verifique quando pode solicitar aos clientes que façam o pedido, a reserva a mesa com antecedência e ofereça essa opção o máximo possível, pois isso simplificará muitas adequações.



Se nenhuma dessas soluções se adequar a você ou for muito difícil de gerenciar em seus negócios, desinfete adequadamente todos os menus antes e depois do uso de cada cliente.

TALHERES

Interrompa a pré-configuração das mesas e defina-as logo após a chegada dos clientes. Guardanapos, talheres, copos e todos os outros utensílios de mesa devem ser fornecidos logo após a chegada dos hóspedes. Não deixe suportes para cartões, panfletos, porta-guardanapos, velas, flores ou qualquer outro item nas mesas: mantenha-o livre de coisas desnecessárias.

Toalhas de mesa e guardanapos sujos devem ser removidos imediatamente após o uso de cada cliente e transportados das áreas de alimentação em sacos fechados. Convém que os funcionários usem luvas e máscaras ao manusear toalhas sujas e devem ter muito cuidado durante esse processo e lavar adequadamente as mãos logo após manusear itens de serviço de comida sujos.

ÁREA KIDS

Interrompa o uso de áreas kids e demais itens de entretenimento compartilhado, como jogos de tabuleiro, lápis e blocos de anotações, mesas de sinuca etc. Estes itens devem ser frequentemente limpos, se tocados por crianças. Sempre que possível, evite compartilhar equipamentos como áudio, telefones, tablets, laptops, mesas, canetas e outros dispositivos. Embora pareça grosseiro, evite o uso de utensílios e recipientes para alimentos e bebidas trazidos pelos clientes, como mamadeiras e alimentos para bebês.

Se uma família com filhos precisar fazer uma reserva, informe-os com antecedência e educadamente sobre as medidas de segurança de alimentos para crianças.

MÉTODOS DE PAGAMENTO

Indicações relativas ao distanciamento social devem estar disponíveis na entrada e saída, em frente ao balcão e no caixa. Sempre que possível, utilize as opções de pagamento que não tenha contato. Peça aos clientes e funcionários que troquem a forma de pagamentos em dinheiro ou cartão, depositando em uma bandeja ou no balcão, para evitar o contato direto de mão com mão. Quando o cliente pagar em dinheiro, peça educadamente que ele forneça o valor exato.



LISTA DE CLIENTES E CONTATOS



Em muitos casos, os gerentes de restaurantes são solicitados a coletarem informações detalhadas sobre as pessoas que estiveram no estabelecimento para uso nas investigações de saúde pública, quando surgirem casos positivos de COVID-19 entre os clientes: em conexão com esta atividade, lembre-se de que você deve sempre cumprir as regras e regulamentos local de proteção dos dados pessoais.



ENTREGAS A DOMICÍLIO E RETIRADA



- Incentive o serviço de retirada e entregas à domicílios sempre que possível, oferecendo um conjunto completo de soluções e opções para os clientes quando possível.
- Se possível, incentive pedidos digitais e remotos (ou seja, ofereça opções para fazerem pedidos antecipadamente por telefone ou on-line)
- Crie uma mensagem de "resposta automática" para todos os pedidos recebidos online, explicando os protocolos COVID-19.
- Peça aos clientes para esperar em seus carros ou longe dos restaurantes enquanto esperam para receber seus alimentos, em caso de retiradas, ou estabelecer zonas de coleta.
- Pratique o distanciamento social ao entregar comida, por exemplo, oferecendo entregas "sem contato" e enviando alertas de texto ou ligando quando as entregas chegarem.
- Certifique-se que os itens alimentares sejam colocados em recipientes de alimentos "para viagem" antes da coleta, retirada ou entrega.
- Certifique-se de que qualquer invólucro e embalagem usada no transporte de alimentos seja feita para evitar a contaminação dos alimentos.
- Frequentemente limpe e higienize refrigeradores e as embalagens térmicas usadas para entregar alimentos.
- Observe as práticas de segurança de alimentos estabelecidas como o controle de tempo / temperatura, medidas de prevenção de contaminação cruzada, forma apropriada de lavagem de mãos, trabalhadores saudáveis e armazenamento adequado de alimentos.
- Os entregadores devem usar máscaras, luvas e lavar as mãos adequadamente entre as entregas, sempre que possível. Se a opção de lavar as mãos não for uma opção, eles devem higienizar as mãos com um sanitizante para as mãos à base de álcool (70% ou mais).
- Mantenha aquecido os alimentos quentes e refrigerados os alimentos resfriados, armazenando-os em contentores de transporte apropriadas.





OPERAÇÃO PARA REABERTURA



Antes da reabertura:

- Realize limpeza e sanitização completa em todas as áreas, como cozinhas, áreas de espera e saguões de clientes, salas de descanso, áreas de almoço e áreas de entrada e saída
- Desinfecte superfícies comumente usadas, incluindo portas, maçanetas, barras de proteção, cadeiras, terminais de cartão de crédito, caixas eletrônicos (ATM), bandejas de recebimento, banheiros e locais para lavagem das mãos
- Programe as compras (diariamente, semanalmente), evitando que várias descargas aconteçam simultaneamente.
- Deve ser obrigatória a entrega dos materiais fora do horário de serviço.
- Procure opções para limpeza com empresas terceirizadas para ajudar com o aumento da demanda, conforme necessário.
- Equipe espaços como salas de jantar, áreas de bar, balcões e cozinhas com produtos de sanitização adequados, incluindo dispensers de sanitizantes para as mãos, preferencialmente sem acionamento manual e toalhas de limpeza descartáveis para toda a equipe que atende diretamente os clientes e para clientes.
- Use desinfetantes compatíveis com o contato com alimentos para serem eficazes contra patógenos virais emergentes.
- Feche as áreas em que os clientes possam aglomerar ou tocar itens ou utensílios de comida que outros clientes possam vir a utilizar
- Implemente medidas para garantir o distanciamento físico de pelo menos seis pés (1,8 metros) entre funcionários e clientes. Isso pode incluir o uso de marcações ou sinalizações no piso e barreiras físicas.
- Reconfigure os espaços, saguões, bares de bebidas, cozinhas e estações de trabalho para permitir pelo menos um metro e meio de distância entre as pessoas que jantando e trabalhando.
- Implemente soluções tecnológicas para reduzir a possibilidade de interação entre as pessoas: pedidos móveis e cardápios via tablets; texto informativo na chegada para assentos; opções de pagamento sem contato.
- Imprima placas informando como prevenir a propagação do COVID-19, lavar as mãos adequadamente, promover medidas de proteção diárias, como usar e descartar o EPI adequadamente e proporcionar o distanciamento físico.





LAYOUT: Projetando o Distanciamento Social



Para implementar o distanciamento físico, os restaurantes devem limitar a capacidade de assentos de acordo com as dimensões da área de jantar.

A capacidade limite pode variar de local a local: em muitos casos, o restaurante pode achar difícil alinhar a segurança das pessoas e com suas operações. No entanto, o COVID-19 forçará a maioria dos restaurantes a mudar suas mesas e seus layouts para garantir que haja **peelo menos dois metros de distância entre os clientes**.

De fato, a exigência do distanciamento social, as indicações dadas e as medidas necessárias podem variar de empresa para empresa, bem como de região para região. Na maioria dos casos, podemos dizer que as pessoas que vão a um restaurante juntas estão cientes aos expor as condições de saúde de seus amigos e parceiros. No entanto, existem inúmeras situações, como cantinas ou bares, que essa suposição não se aplica.

Nessa perspectiva, ao considerar restaurantes, uma atenção maior é dada ao espaçamento entre as mesas, ao invés do espaçamento entre as pessoas que ocupam a mesma mesa.

No entanto, dependendo do tipo de atividade que você executa, você pode considerar a oportunidade em adotar medidas mais restritivas (barreiras de acrílico, etc.) para proteger seus clientes. Dito tudo isso e visando garantir altos padrões de segurança, as seguintes indicações devem ser aplicadas:

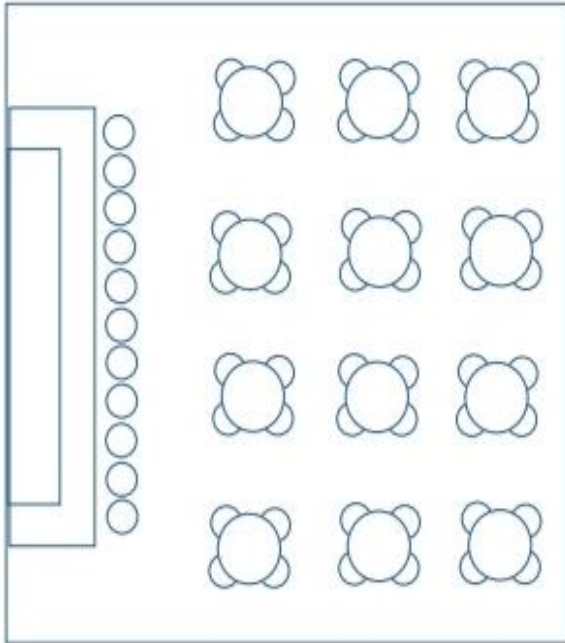
- os assentos que servem duas mesas diferentes devem ser posicionados, garantindo uma distância **de pelo menos dois metros**;
- para garantir uma passagem segura dos funcionários, são recomendados corredores entre as mesas **com uma largura mínima de 8 pés (2,5 metros)**;
- Remova mesas e cadeiras das áreas de alimentação, para que seja possível manter um metro e meio de distância física para clientes e funcionários. Se mesas e cadeiras não puderem ser movidas, use indicações visuais para mostrar que elas não estão disponíveis para uso ou instale acrílicos ou outros tipos de barreiras físicas impermeáveis para minimizar a exposição entre os clientes.



Muitas cidades ao redor do mundo estão incentivando a expansão de restaurantes ao ar livre durante a pandemia de coronavírus. Se você puder colocar seus assentos ao ar livre, priorize-o. Lembre-se de que a disponibilidade de álcool nessas áreas devem cumprir as leis e regulamentos locais. Além disso, revise seu plano / políticas e procedimentos de segurança de alimentos / HACCP (voluntário ou aprovado) e considere medidas extras no VACCP para servir alimentos ao ar livre.

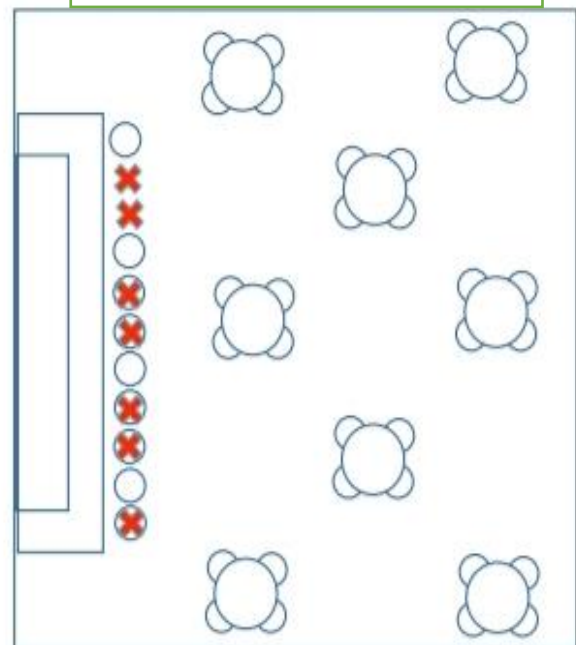


Layout Antes do COVID-19



1000 sf area 60 seats

Layout Depois do COVID-19



1000 sf area 36 seats

COVID19 Guidance And Best Practices RESTAURANTS



DESIGNING SOCIAL DISTANCING



CONHEÇA AS AUTORAS



PAOLA CANE is a senior advisor and author, expert in compliance issues, product recalls and crisis management. Her extensive experience includes preventing, detecting and responding to varied product hazards in the food supply chain, pharmaceutical, food and feed sector.

Mail: info@miasolution.it

Skype: [pamasr1](https://www.skype.com/people/pamasr1)

Linkedin: [paola-cane-0b675a87/](https://www.linkedin.com/in/paola-cane-0b675a87/)



JOCELYN C. LEE 's career spans over 25 years in Food Processor Facilities, Food Establishments, as Rail-Transport (State and Federal) Food Supplier for onboard food service and Food Safety General Services as QA, Chef, Food Safety HACCP- HARPC Lead-Coordinator, Corporate Officer, and Professional Food Safety Manager. Jocelyn's extensive background includes Culinary Development, Facility Management, Food Safety HACCP-HARPC Coordination and Implementation, HACCP for Special High-Risk Processes, Production Quality Assurance/ Quality Control/Process Control, Regulatory Compliance, Continuous Improvement, Food Safety Management Systems and Start-Up Consulting.

Mail: jlee@gourmetrail.com

Linkedin: <https://www.linkedin.com/in/jocelynleefoodsafetyconsultant>



TRADUÇÃO

Créditos de tradução:



Carla Otsuki, Tradução, adaptação e revisão do texto para o português

Engenheira de Alimentos. Mais de 20 anos de experiência na indústria de alimentos, incluindo biotecnologia, indústria processadora e de embalagens para alimentos; Adora inovação, criatividade e tecnologia. Desde 2010 atua como consultora de SGSA e SGQ. Idealizadora do aplicativo, da revista digital e da oficina iqualy.

Santo André, SP Brasil

Professional Profile <https://www.linkedin.com/in/carla-otsuki-16a35613/>



Luciana Heredia, Tradução, adaptação e revisão do texto para o português

Engenheira de Alimentos. Desde 2002 atua como consultora de SGSA e SGQ.

Tutora no curso de treinamento de Auditor Líder do SGSA registrado no IRCA desde 2007 no Brasil.

Idealizadora do aplicativo, da revista digital e da oficina iqualy

São Vicente, SP Brasil

Professional Profile <https://www.linkedin.com/in/luciana-r-heredia-aa554a24/>

Dedicatória

☀️ Gratidão e Agradecimento Infinito ☀️

☀️ Aos Profissionais da Saúde que estão na linha de frente ✨

☀️ Aos Profissionais da Indústria de Alimentos 🌙

★ Aos Profissionais das atividades essenciais ★



Bibliografia e Recursos

COMMUNICATION FROM THE COMMISSION

COVID-19: EU Guidance for the progressive resumption of tourism services and for health protocols in hospitality establishments

COVID-19 GUIDANCE FOR RESTAURANTS AND FOODSERVICE ESTABLISHMENTS, Georgia Department of public Health

Documento tecnico su ipotesi di rimodulazione delle misure contenitive del contagio da SARS-CoV-2 nel settore della ristorazione, INAIL

Critical COVID-19 Guidance Standards for Hospitality Reopening Developed by the Florida Restaurant and Lodging Association in partnership with the National Restaurant Association and the American Hotel and Lodging Association

COVID-19 Industry Guidance: Dine in Restaurants, California Department of Public Health

Linee guida di indirizzo per la prevenzione della diffusione del Sars. CoV2 nel settore della ristorazione, Consiglio dell'ordine Nazionale dei tecnologi alimentari

COVID-19 Reopening Guidance A Guide For The Restaurant Industry, National Restaurant association

COVID-19 and food safety: guidance for food businesses, WHO

COVID19 Guidance for restaurants and food delivery, City of Berkeley Food Safety and the Coronavirus Disease 2019 (COVID-19), FDA

CDC Centers for Disease Control and Prevention | Coronavirus Disease 2019 (COVID-19) | Communication Resources | Guidance Documents

Supporting pet food during the COVID-19 pandemic, P. Cane, D. Primrose

Managing business during the health crisis, P. Cane

ACTIVE COVID-19 Prevention Measures

Sanitation-Hygiene Requirements Ensuring Safe Food and Workers,P. Chakraborty | J.C.Lee

[*EPA List N: Disinfectants for coronavirus \(COVID-19\)](https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-coronavirus-covid-19)

<https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-coronavirus-covid-19>

[*CDC: Community, Disinfection of building installations](https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/disinfecting-building-facility.html)

<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/disinfecting-building-facility.html>



PAOLA CANE JOCELYN LEE

COVID-19 RESTAURATION

DIRECTIVES ET BONNES PRATIQUES



Stéphane Hervé Mpopo

Spécialiste en nutrition et sécurité sanitaire des aliments, Traducteur Français



COVID-19 RESTAURANTS

GUIDE ET BONNES PRATIQUES

Ce guide de bonnes pratiques contient un répertoire international de lignes directives et les bonnes pratiques pour la gestion des soins et la prévention des risques du COVID19 lors de la préparation et de l'administration des aliments et des boissons par le secteur de la restauration. Il tient compte des indications émises par les organismes nationaux et internationaux suivants: Organisation mondiale de la santé (OMS), ministère italien de la santé, département californien de la santé publique, Département de la santé publique de la Floride, Département de la santé publique de Géorgie, institut supérieur Della Sanità, INAIL, CDC, FDA et il a été compilé par des professionnels de la sécurité alimentaire pour aider à partager l'expertise en matière de prévention du COVID-19 avec des collègues et des entreprises de restauration du monde entier qui doivent adopter des mesures de sécurité anti-contagion contre le virus SARS-CoV-2.

Auteur : Dr. Paola Cane Mia Solution

Co-Auteur | Editrice : Jocelyn C. Lee Consultant en Sécurité Sanitaire des Aliments

PORTÉE DU DOCUMENT

Les restaurants ont subi des pertes sans précédent en raison de l' pandémie de COVID-19.

Des milliers d'entreprises font face à l'insolvabilité ou comptent leurs jours pour survivre, des millions de travailleurs ont perdu leur emploi ou sont licenciés. À la lumière des politiques visant à la réouverture progressive après le verrouillage mondial, ce document vise à fournir aux restaurants des directives solides afin de protéger la santé de leurs employés, de leurs clients et avec eux d'assurer la survie et la prospérité de leur entreprise. Sans préjudice des réglementations nationales ou locales spécifiques, l'objectif de ce document est d'encourager la réouverture en toute sécurité des activités de restauration.

Un dialogue constant avec les autorités de santé publique locales et / ou nationales garantira des mises à jour sur les dernières règles et réglementations dans une zone géographique donnée - y compris les dispositions spécifiques pour les clients, l'accès aux soins ambulatoires et hospitaliers, etc.

Ces conseils ne sont pas destinés aux bars, cafés, aires de restauration, clubs, concerts, maisons de soins infirmiers, salles de spectacle ou de divertissement, hôtels ni aux cantines scolaires ou aux entreprises.



Table des matières	Page
INTRODUCTION	71
PLANIFICATION	73
FORMATION ET INFORMATION	74
SÉCURITÉ DES TRAVAILLEURS	76
POINTS CLÉS DU LAVAGE DES MAINS ET DU PORT DES GANTS	77
CHARGEMENT ET DÉCHARGEMENT DE MARCHANDISES	79
SANTÉ DES TRAVAILLEURS	80
MESURES DE CONTRÔLE INDIVIDUELLES ET DÉPISTAGE	80
LISTE DE CONTRÔLE DE LA SANTÉ ET DE LA SÉCURITÉ DES TRAVAILLEURS	80
SÉCURITÉ DES INVITÉS	82
ARRIVEE DES INVITES	82
NE PAS PARTAGER LES ALIMENTS	83
MENUS	83
VAISSELLE	83
GAMINS	84
MÉTHODES DE PAYEMENT	84
LISTE DES INVITÉS ET CONTACTS	84
LIVRAISON ET PRÉPARATION À DOMICILE	88
OPÉRATIONS DE RÉOUVERTURE	89
DISPOSITION : CONCEVOIR LA DISTANCATION SOCIALE	90
AVANT ET APRÈS LES DISPOSITIONS DU COVID-19	88
RENCONTREZ LES AUTEURS	90
CRÉDITS DE TRADUCTION	91
DEDICACES	91
BIBLIOGRAPHIE ET LES RESSOURCES	92



INTRODUCTION

En décembre 2019, un nouveau virus qui n'avait pas été identifié auparavant chez l'homme a fait irruption dans la Provence chinoise de Wuhan, où une pneumonie de cause inconnue a été massivement signalée pour la première fois.

Le 11 mars 2020, l'OMS a déclaré que la classification de COVID-19 allait être transformée en crise pandémique causant des centaines de milliers de décès et des millions de cas confirmés enregistrés dans le monde. Jusqu'à présent, l'Hôtellerie | Restaurant | Le secteur de la restauration a été l'un des plus touchés par la pandémie. L'ensemble du secteur a été gravement touché par le verrouillage. Même actuellement, la crise du COVID-19 semble être sous contrôle, pour l'industrie hôtelière, il est clair que nous ne reviendrons pas sur "comme d'habitude"... au lieu de cela, l'industrie de la restauration doit repenser et adopter de nouvelles stratégies et maintenant des modèles d'affaires.

Pour beaucoup, une option provisoire réalisable consiste à se convertir en fournisseurs de livraison de nourriture. Certains ont même repensé l'expérience du « dîner à l'extérieur » en engageant les clients dans une expérience inattendue de repas multisensoriels à la maison, en fournissant des menus complets, de la vaisselle et des assaisonnements avec la présence d'un chef ou d'un serveur virtuel qui présente les plats et donne des conseils sur l'expérience de dégustation. Les entreprises les plus traditionnelles repensent et repensent inévitablement de nombreux "espaces", les autorités les obligeant à établir une capacité maximale de salle à manger dans chaque établissement pour garantir l'éloignement physique requis. L'évaluation de la réduction des surfaces de table et l'adoption de nouvelles dispositions forceront de nombreux restaurants à faire face à des contraintes budgétaires et à une perte de revenu prévisible.

***Ce document est publié en anglais et est disponible en plusieurs autres langues. Si le contenu traduit diffère, la version originale anglaise doit être référencée pour l'interprétation finale.**





PLANIFICATION



Une préparation et une planification minutieuses sont une étape clé de toute entreprise. Les plans et les procédures sont une partie essentielle de toute organisation et fournissent une feuille de route pour les opérations des entreprises, le respect des lois et règlements, des orientations pour la prise de décision et la révision des processus internes. Établir un plan de prévention écrit COVID-19 spécifique au chantier pour chaque emplacement.

Même pour ceux qui ont un plan générique de crise sanitaire en place, une évaluation complète des risques spécifiques au COVID-19 devrait être effectuée pour tous les domaines de travail et désigner une Personne en Charge (PEC) responsable de la mise en œuvre du plan...

Aucun plan ne peut convenir à toutes les circonstances, et la pandémie immédiate du COVID-19 est une crise de sécurité sanitaire extraordinaire qui nécessite la mise à jour des plans existants pour répondre aux risques d'exposition spécifiques, aux sources d'exposition, aux voies de transmission et à d'autres caractéristiques uniques du COVID-19.

Un plan de gestion de crise COVID-19 doit au moins contenir quelques éléments fondamentaux qui déterminent la structure globale:

- Équipe de gestion de crise et fiche de contact (c'est-à-dire les coordonnées du service de santé local à proximité du restaurant pour communiquer des informations sur les infections à COVID-19 parmi les employés ou les clients)
- Fiche de contact des parties prenantes
- Matrice d'évaluation des risques
- Formulaire de rapport d'incident et formulaires de notification
- Liste de contrôle et fiche de bonnes pratiques
- Surveillance des médias
- Évaluation post-crise et intervention de relèvement

Vous n'avez pas besoin de créer un manuel de 6 000 pages que personne n'ose ouvrir ! Dans certains cas, des schémas très synthétiques peuvent suffire, selon les types d'activités que vous exécutez et ses dimensions.



Sachez que les pires plans de crise sont le résultat de copier-coller des modèles standardisés qui ne sont pas adaptés aux forces et aux faiblesses du restaurant et au profil de l'entreprise... préparé uniquement pour se conformer à une obligation légale ou simplement parce que "si quelqu'un le demande, nous les enterrerons avec une tonne de papiers".

L'efficacité d'un plan est directement corrélée à sa capacité à fournir des instructions claires pour prendre les mesures appropriées sans délai.

De nombreux plans sont souvent axés sur les procédures, mais ils manquent d'imposer l'acquisition de routines d'exploitation.

Les plans doivent être mis en pratique : c'est pourquoi vous devez former et communiquer avec les employés sur le plan. Si vous ne le faites pas, cela peut avoir des effets négatifs sans fin sur votre entreprise et entraîner des infections au COVID-19 sur le lieu de travail, ce qui oblige à fermer ou à limiter temporairement les opérations. L'entreprise doit fournir une formation actualisée adéquate et pertinente sur la base des tâches et des contextes de travail, avec une référence particulière à :

- le COVID-19 actuel (ce qu'il est, la pathologie induite)
- méthode de transmission règles et pratiques de prévention responsabilité
- hygiène personnelle (mains et voies respiratoires) utilisation correcte de l'EPI
- Méthode d'élimination des EPI nettoyage et désinfection



FORMATION ET INFORMATION



L'entreprise doit fournir une formation adéquate et actualisée sur la base des tâches et des contextes de travail, avec une référence particulière à :

- le nouveau coronavirus (ce qu'il est, la pathologie induite)
- méthode de transmission
- règles de prévention
- bonnes pratiques d'hygiène
- distanciation physique
- management personnel
- backoffice, entrée, réception, administration, caissier, etc.
- mesures des services de livraison de nourriture
- gestion des fournisseurs
- gestion des services techniques et de la maintenance



- ❑ vérification et surveillance
- ❑ prise en charge des cas infectés positifs au COVID-19 (invités et travailleurs)

En particulier, les informations doivent concerner :

CONSCIENCE DES SYMPTÔMES COVID-19 ET DES MESURES DE PRÉVENTION ET DE LUTTE CONTRE LES INFECTIONS (LCI) ;

AUTO-DÉPISTAGE À DOMICILE, Y COMPRIS LES CONTRÔLES DE TEMPÉRATURE ET / OU DE SYMPTÔME ;


INTERDICTION D'ACCÈS AU MILIEU DE TRAVAIL À CEUX QUI, AU COURS DES 14 DERNIERS JOURS, ONT EU DES CONTACTS AVEC DES SUJETS TESTÉS POSITIFS POUR LE SRAS-COV-2 OU VIENNENT D'AUTRES RÉGIONS À RISQUE SELON LES INDICATIONS DE L'ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ ;

MESURES À PRENDRE EN CAS DE PERSONNES PRÉSENTANT DES SYMPTÔMES COMPARIBLES AU COVID-19, OU DE MÊME PRÉSENTER DES SYMPTÔMES, ET COMMENT RECHERCHER DES SOINS MÉDICAUX ;

L'ENGAGEMENT À RESPECTER TOUTES LES RÈGLES CONCERNANT LE MAINTIEN DE LA DISTANCE PHYSIQUE, LE RESPECT DES RÈGLES DE L'HYGIÈNE DES MAINS ET DE L'HYGIÈNE RESPIRATOIRE, L'UTILISATION D'ÉPI ET LE MAINTIEN D'UN COMPORTEMENT HYGIÉNIQUEMENT CORRECT ;

CONSCIENCE DE NE PAS VENIR AU TRAVAIL, MAIS RESTER À LA MAISON LORSQU'ILS EXPERIMENTENT DES SYMPTOMES DU COVID-19 / AUGMENTATION DE LA TEMPÉRATURE CORPORELLE, PERTE RÉCENTE DE GOÛT OU D'ODEUR ET EN GÉNÉRAL MAUVAISES CONDITIONS DE SANTÉ OU S'ILS OU QUELQU'UN QU'ILS VIVENT AYENT ÉTÉ DIAGNOSTIQUÉ POSITIF AU COVID-19.

Compte tenu du type et des dimensions de votre activité (pouvant impliquer la présence de nombreux personnels en charge des cuisines et du personnel en charge des services à table) en plus de la formation générale sur les risques du SRAS-CoV-2, vous devrez peut-être donner également une formation supplémentaire basée sur des informations plus ciblées.

 Les clients du restaurant devraient recevoir toutes les informations nécessaires de manière accessible, y compris par des moyens numériques sur votre site Web. Vous pouvez publier ces informations sur votre site Web ou imprimer des brochures et afficher le même ensemble de mesures à travers des panneaux spécifiques à l'entrée du restaurant. Les informations doivent comprendre : des instructions pour



utiliser un désinfectant pour les mains, l'utilisation de masques faciaux chaque fois que cela est nécessaire, maintenir une distance physique avec les autres clients, éviter de toucher inutilement les surfaces du restaurant, les coordonnées du service de santé local. N'oubliez pas d'assurer la disponibilité d'un désinfectant pour les mains à base d'alcool à l'entrée ainsi que la signalisation rappelant de pratiquer une bonne hygiène des mains. Les restaurants sont recommandés pour s'assurer que les coordonnées des clients sont disponibles au cas où elles seraient nécessaires pour la recherche des contacts. Les mesures de recherche des contacts doivent être strictement limitées afin de faire face à l'épidémie de COVID-19 et mises en place conformément aux normes locales ou fédérales sur la protection des données personnelles, garantissant le plus haut niveau de confidentialité et de protection des données.



SÉCURITÉ DES TRAVAILLEURS



La sécurité des travailleurs est une responsabilité essentielle.

Il est important d'appliquer de bonnes pratiques d'hygiène personnelle.

Les mains doivent être correctement lavées avant de porter des gants, même si ceux-ci sont changés fréquemment. Le port de gants à main ne remplace pas le lavage correct des mains.

Cette règle doit être appliquée dans les situations suivantes : après avoir toussé ou éternué ; après avoir manipulé du matériel sale ; et après toute autre activité où il existe un risque de contamination par le COVID-19.

Tous les gants, y compris ceux utilisés pour la gestion des déchets, doivent être jetés en toute sécurité dans des conteneurs à déchets appropriés et étiquetés.

Les produits de nettoyage des mains et les désinfectants devraient être en quantité suffisante à côté des installations dédiées au lavage des mains. Ces installations devraient également être équipées de sèche-mains muraux sans contact ou de fournitures adéquates de serviettes en papier jetables (avec des poubelles appropriées). D'autres bonnes pratiques d'hygiène personnelle comprennent le lavage des avant-bras (en plus des mains) et le port de blouses / manteaux / combinaisons de protection jetables et leur élimination très fréquemment, dans des poubelles dédiées et étiquetées.



POINTS CLÉS



LAVAGE DES MAINS APPROPRIÉ | CHANGEMENT DE GANTS À MAIN





L'utilisation d'équipements de protection individuelle pour protéger la bouche, le nez et les yeux doit être effectuée conformément aux recommandations de l'Organisation mondiale de la santé (OMS).

Visage couvrant l'information générale ► Utilisation appropriée des revêtements de visage, y compris:

- Les revêtements de visage offrent une certaine protection au porteur, mais ne sont pas conçus pour répondre aux normes de filtrage des particules contenant des virus,
- Les revêtements de visage ne remplacent pas la nécessité d'une distanciation physique et d'un lavage fréquent des mains,
- Les revêtements de visage doivent couvrir le nez et la bouche,
- Les revêtements de visage ne doivent pas être partagés
- Les revêtements de visage doivent être lavés ou jetés après chaque quart de travail.

Hygiène et sécurité de l'établissement (locaux et équipements) : Les installations (y compris les salles de repos, le stockage, le garde-manger, la cantine et les salles de réunion) doivent être nettoyées à chaque changement de quart selon les procédures de désinfection et d'assainissement développées.

L'humidité peut favoriser la survie du nouveau coronavirus sur des surfaces inertes ; il est important d'atténuer le risque de COVID-19 en veillant à ce que les emplacements appropriés disposent d'une bonne ventilation et d'une fréquence de nettoyage plus élevée. , **filtres à air | les systèmes de ventilation devraient être mis à niveau avec des filtres HEPA (antidéferique à haut rendement) mis à jour, désinfectés et/ou remplacés plus fréquemment** conformément aux instructions du fabricant.

Tous les travailleurs doivent se laver correctement les mains avec du savon pour les mains et de l'eau potable (**pendant au moins 20 secondes**), suivi d'un séchage approprié aux points clés:

- avant de toucher et de porter des masques en EPI, des couvre-visages, des respirateurs et des lunettes, des collants de barbe,
- avant de commencer le travail &
- avant de commencer la préparation des aliments (lors du passage de l'utilisation d'aliments crus à des aliments prêts à manger, etc.);
- après avoir touché et enlevé des masques en EPI, des couvre-visages, des dispositifs de retenue pour les cheveux, des lunettes et des collants de barbe,



- après avoir manipulé des produits chimiques,
- après avoir manipulé des matières premières ou un produit fini,
- après avoir manipulé du matériel sale, des poubelles, des ustensiles de vaisselle,
- après chaque pause, après le retour du stockage,
- après une toux, un moucher ou des éternuements,
- après avoir touché le visage ou les cheveux et après avoir utilisé les toilettes et
- **après avoir fait quoi que ce soit qui pourrait contaminer les mains, y compris la manipulation d'argent.**

Pratiques non hygiéniques telles que fumer, mâcher, manger, éternuer ou tousser sur des aliments non protégés, des emballages alimentaires et des surfaces en contact avec des aliments, et cracher (**même dans une poubelle de traitement**) doit être interdit dans l'installation alimentaire, y compris les zones de transformation, la distribution, le stockage, les zones d'entrée / sortie et de livraison, les zones de pause, les zones de lavage des mains et les parkings.

Lorsque des gants sont utilisés pour le contact avec les produits (aliments, emballages, condiments, couverts, vaisselle, serviettes, etc.), ils doivent être à usage unique, propres et exempts de déchirures.

Des gants à main jetables sont utilisés pour éviter la contamination croisée : changez de gants lorsque vous changez de tâche (lorsque vous passez de travailler avec des aliments crus à des aliments prêts à manger, etc.), changer de gants toutes les 4 heures, changer de gants lorsqu'ils sont sales ou déchirés. Il est important de noter que le personnel qui manipule des aliments crus ne doit pas travailler dans des zones d'aliments prêts à manger et ne doit pas manipuler des aliments en cours de transformation et des aliments emballés pour éviter les problèmes de contamination croisée à moins qu'ils n'aient complètement changé leur uniforme, leur EPI et se soient soigneusement lavés les mains.

Tout le personnel qui change de gants doit se laver et se sécher soigneusement les mains avant de placer de nouvelles paires de gants jetables. Les vêtements de protection, s'ils ne sont pas jetables, doivent être nettoyés quotidiennement. Les travailleurs ne doivent pas porter d'EPI délivré par l'entreprise en dehors des zones de transformation des aliments (zone des toilettes, zone de pause, salles de réunion, à l'extérieur des couloirs communs, etc..). Le personnel impliqué dans la manipulation des aliments doit maintenir un degré élevé de propreté. Lors de l'entrée dans la (les) zone (s) de traitement des aliments (zones de traitement à haut et à faible risque), porter des vêtements de travail en EPI, des masques faciaux (à usage unique jetables



ou des masques non médicaux désinfectés et désinfectés approuvés), des filets à cheveux, des filets à cheveux faciaux / des barbes et , des gants et des chaussures adéquates pour s'assurer que les cheveux, les poils du visage (barbes, moustaches, favoris, etc.), la transpiration, etc. ne contaminent pas le produit, les surfaces en contact avec les aliments et les matériaux d'emballage.



Changer les masques faciaux •• toutes les 4 heures, • immédiatement après que le masque facial est humide, et • immédiatement après avoir éternué ou toussé dans le masque facial. Tout le personnel qui change de masque doit se laver et se sécher soigneusement les mains avant de placer de nouveaux masques.

Serveurs, bussers et autres travailleurs qui déplacent les objets utilisés par les clients (tasses, assiettes, serviettes sales, etc.) ou la manipulation des sacs poubelles doivent utiliser des gants jetables (et se laver les mains avant de les mettre et après les avoir retirés) et fournir des tabliers et changer fréquemment.

• Les lave-vaisselle doivent utiliser un équipement pour protéger les yeux, le nez et la bouche des éclaboussures de contaminants en utilisant une combinaison de couvre-visages, de lunettes de protection et / ou d'écrans faciaux. Les lave-vaisselles doivent être pourvus de tabliers imperméables et changer fréquemment. Les équipements de protection réutilisables tels que les écrans faciaux et les lunettes doivent être correctement désinfectés entre les utilisations.



CHARGEMENT ET DÉCHARGEMENT DE MARCHANDISES

Selon les orientations définies par les autorités de différents pays, les éléments suivants (du ministère italien des transports et des infrastructures) sont considérés comme des exemples de « bonnes pratiques » :

Idéalement, les conducteurs devraient porter des gants ou des masques ou rester dans leur véhicule.



Les conducteurs peuvent accéder à la zone de déchargement / chargement, même si aucun équipement de protection n'est porté, mais ils ne doivent pas quitter leur véhicule et ne doivent pas être à moins de 3 pieds (1 mètre) des autres employés.

Il ne devrait y avoir aucun contact direct avec les employés pendant le chargement / déchargement, y compris l'échange de documents, et le conducteur / les employés doivent maintenir une distance d'au moins 6 pieds.

Il ne devrait y avoir aucun accès aux locaux de l'entreprise, à l'exception des toilettes. Ces toilettes doivent être suffisamment lavées à la main.

Les colis, documents et autres types de marchandises express sont autorisés, mais il ne doit pas y avoir de contact direct avec le destinataire / courrier.

Lorsqu'il est nécessaire de travailler à moins de 1 mètre d'une autre personne et qu'aucun écran de protection n'est fourni, les masques doivent être utilisés à l'intérieur et à l'extérieur.

La distance physique comprend de nouvelles façons de travailler, telles que: des horaires d'entrée et de sortie échelonnés et un rééchelonnement du téléchargement des marchandises par les fournisseurs.



SANTÉ DES TRAVAILLEURS



Mesures de contrôle individuelles et dépistage

- Fournir un dépistage de la température et / ou des symptômes à tous les travailleurs au début de leur quart de travail et à tous les vendeurs, entrepreneurs ou autres travailleurs entrant dans l'établissement. Assurez-vous que le filtre de température / symptômes évite autant que possible les contacts étroits avec les travailleurs. Le vérificateur et les employés devraient porter des couvre-visages pour le dépistage.
- Si vous avez besoin d'auto-dépistage à domicile, ce qui est une alternative appropriée à la fourniture à l'établissement, assurez-vous que le dépistage a été effectué avant que le travailleur ne quitte le domicile pour son quart de travail et qu'il respecte les directives du CDC, comme décrit dans la section Formation et information ci-dessus.



Liste de contrôle de la santé et de la sécurité des travailleurs

- PRÉPARER LES POLITIQUES DE COMPORTEMENT EN MATIÈRE D'HYGIÈNE PERSONNELLE SELON LES RECOMMANDATIONS NATIONALES ET DE L'OMS, EN



PLACANT DES SIGNAUX SPÉCIFIQUES DANS LES SALLES DE BAINS, EN CHANGANT LES CHAMBRES, LES ENTRÉES ET LES ZONES LES PLUS VISIBLES DE L'ENTREPRISE.

- METTRE EN PLACE DES BROCHURES D'INFORMATIONS SPÉCIFIQUES QUI EXPLIQUENT LES INTERDICTIONS D'ENTRÉE ET DE SÉJOUR DANS L'ENTREPRISE EN PRÉSENCE DE FIÈVRE SUPÉRIEURE À 37,5 ° C, EN CAS DE DÉBUT DE SYMPTÔMES DURANT LES HEURES DE TRAVAIL, EN CAS DE CONTACT AVEC DES PERSONNES TESTÉES POSITIVES ENTRE LES 14 JOURS PRÉCÉDENTS.
- • ÉQUIPER LE PERSONNEL EN EPI, UTILISER CONFORMÉMENT AUX INDICATIONS ÉTABLIES PAR VOTRE AUTORITÉ SANITAIRE ET LES DIRECTIVES DE L'ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ
- • PROMOUVOIR UN LAVAGE FRÉQUENT DES MAINS, LE CHANGEMENT DE GANTS, EN LAISSANT BEAUCOUP D'ASSAINISSANTS ET DE GANTS DE RECHANGE
- INFORMER ET FORMER LE PERSONNEL DES MÉTHODES CORRECTES D'ENLEVER LES GANTS ET AUTRES ÉQUIPEMENTS DE PROTECTION INDIVIDUELLE ET COMMENT ÉLIMINER CORRECTEMENT LE DERNIER. L'ÉLIMINATION D'ÉPI PEUT PRÉSUMER DES RISQUES DE CONTAMINATION S'IL N'EST PAS CORRECTEMENT FAIT
- ADOPTER DES PROCÉDURES POUR PROLONGER L'HYGIÈNE À L'AVANT-BRAS, ÉVENTUELLEMENT AVEC L'UTILISATION DE PROTECTIONS JETABLES.
- FOURNIR DES ASSAINISSEURS POUR LES MAINS ET LAISSER BEAUCOUP D'EUX À L'ENTRÉE DE TOUTES LES CHAMBRES, À PROXIMITÉ DE TOUTES LES POSTES DE TRAVAIL, DANS LES SALONS ET LES TOILETTES.
- • LAISSER AUX TRAVAILLEURS DES ESPACES APPROPRIÉS POUR DÉPOSER LEUR USURE DE TRAVAIL ET LES GARANTIR DES CONDITIONS D'HYGIÈNE SANITAIRE APPROPRIÉES. ÉVITER LA PROMISCUITÉ DES VÊTEMENTS PERSONNELS DES TRAVAILLEURS, EN ADOPTANT DES MESURES APPROPRIÉES QUI GARANTISSENT L'HYGIÈNE DANS LES CHANGEMENTS.
- EN CAS DE TRAVAILLEURS SOUMIS À DES LECTURES DE TEMPÉRATURE DU CORPS, RESPECTER LA RÉGLEMENTATION ACTUELLE DU TRAITEMENT DES DONNÉES PERSONNELLES ET INFORMER LES TRAVAILLEURS DE LA RÉGLEMENTATION, MÊME ORALEMENT.
- ASSURER LE NETTOYAGE À LA FIN DE CHAQUE CHANGEMENT ET ASSAINIR LES CLAVIERS, LES MAINS, LES ÉCRANS TACTILES, LES SOURIS D'ORDINATEUR ET LES BOUTONS (ASCENSEURS, OUVRE-PORTES, ETC.) AVEC DES DÉTERGENTS APPROPRIÉS, À LA FOIS DANS LA CUISINE ET DANS LE LANCERMENT.
- PLANIFIEZ UN ASSAINISSEMENT PÉRIODIQUE DES CHAMBRES, DES ENVIRONNEMENTS, DES LIEUX DE TRAVAIL, DES ESPACES COMMUNS, Y COMPRIS LES CHAMBRES À CHANGER, LES WC ET LA CUISINE
- EN CAS DE PRÉSENCE D'UNE PERSONNE AVEC DU COVID-19 À L'INTÉRIEUR DES LOCAUX DE L'ENTREPRISE, PROCÉDER A NETTOYER ET ASSAINIR LES ZONES, AINSI QUE LES ZONES VENTILÉES
- PRÉVISION ET FAVORITÉ, SI POSSIBLE, SERVICE DE LIVRAISON À DOMICILE OU SERVICE À DISTANCE.
- SI POSSIBLE, DÉSIGNER UNE PORTE D'ENTRÉE ET UNE PORTE DE SORTIE POUR LES DIFFÉRENTES CHAMBRES ET GARANTIR LA PRÉSENCE DE DÉTERGENTS, SIGNALÉ PAR DES ENSEIGNES APPROPRIÉES À PROXIMITÉ DES PORTES.
- FOURNIR UNE VENTILATION CONTINUE POUR LES CHAMBRES COMMUNES, FOURNISSANT À CHAQUE OPÉRATEUR UN TEMPS D'ARRÊT MAXIMAL ET



L'OBLIGATION DE MAINTENIR UNE DISTANCE DE SÉCURITÉ D'UN MÈTRE DES PERSONNES LES OCCUPANT.

- ENVISAGER D'INSTALLER DES FILTRES À AIR À HAUTE EFFICACITÉ PORTABLES, D'AMÉLIORER LES FILTRES À AIR DU BÂTIMENT AU PLUS HAUT RENDEMENT POSSIBLE ET D'APPORTER D'AUTRES MODIFICATIONS POUR AUGMENTER LA QUANTITÉ D'AIR EXTÉRIEUR ET LA VENTILATION DANS TOUTES LES ZONES DE TRAVAIL.
- CONCERNANT L'ACCÈS DES FOURNISSEURS, IDENTIFIER LES PROCÉDURES D'ENTRÉE, DE TRANSIT ET DE SORTIE, À TRAVERS LES MODALITÉS PAR DÉFAUT, LES ITINÉRAIRES ET LES DÉLAIS, AFIN DE RÉDUIRE LES POSSIBILITÉS DE CONTACT AVEC LE PERSONNEL.
- IMPOSER LES CONDUCTEURS DES VÉHICULES DE TRANSPORT DE RESTER À BORD DE LEURS VÉHICULES. POUR LES ACTIVITÉS NÉCESSAIRES DE CHARGEMENT ET DE DÉCHARGEMENT, LE CONDUCTEUR DOIT GARDER LA DISTANCE STRICTE D'UN MÈTRE.
- POUR LES FOURNISSEURS / CONVOYEURS ET / OU AUTRE PERSONNEL EXTERNE IDENTIFIER / INSTALLER DES TOILETTES DÉDIÉS ET ASSURER UN NETTOYAGE QUOTIDIEN ADÉQUAT.
- S'IL EXISTE UN SERVICE DE LIVRAISON À DOMICILE ORGANISÉ PAR L'ENTREPRISE, LA SÉCURITÉ DES TRAVAILLEURS DOIT ÊTRE GARANTIE ET RESPECTÉE TOUT LE DÉPLACEMENT.
- STAGGER LES SÉJOURS DES EMPLOYÉS, CONFORMÉMENT AUX RÉGLEMENTATIONS SUR LES SALAIRES ET LES HEURES, POUR MAINTENIR DES PROTOCOLES DE DISTANCE PHYSIQUE.
- LIMITER LE NOMBRE D'EMPLOYÉS ADMIS SIMULTANÉMENT DANS LES SALLES DE PAUSE.



SÉCURITÉ DES INVITÉS



Les restaurants doivent prendre des mesures raisonnables, y compris la signalisation dans des endroits stratégiques et très visibles, pour rappeler à vos invités qu'ils doivent utiliser un désinfectant pour les mains, des couvre-visages et pratiquer la distance physique en attendant le service, la table et les plats à emporter.

Soyez rassurant lors de la communication, afin que vos mesures ne soient pas perçues comme reflétant un degré de risque plus élevé dans votre région. Soyez patient tout en demandant de plus amples informations et expliquez calmement et clairement que toutes vos mesures sont prises pour protéger la santé de tous les clients. N'oubliez jamais de les remercier de leur patience pendant que vous travaillez pour assurer leur sécurité.

ARRIVÉE DES INVITÉS

Des solutions organisationnelles adéquates doivent être adoptées pour éviter les rassemblements de clients lors de l'entrée dans l'entreprise. Le nombre d'invités doit être indiqué en fonction de la taille des locaux,



Ne laissez pas les invités se rassembler à l'entrée, dans les zones d'attente ou dans les bars. Évitez d'offrir des options de nourriture ou de boisson aux clients en attente.

Concevez un chemin pour assurer la séparation des invités en attendant d'être assis, ce qui peut inclure des marquages au sol, une distance extérieure, une attente dans les voitures et demandez-leur d'être aussi précis que possible lorsqu'ils réservent une table. Comme déjà dit, donnez-leur des instructions complètes sur l'hygiène des mains, la distance physique et les mesures de santé. Si possible, désigner une porte d'entrée et une porte de sortie. Peut-être cette mesure s'applique-t-elle aux différents salons et salles. Garantir la présence d'installations de lavage des mains et de désinfectants pour les mains, signalées par des panneaux appropriés près de chaque porte. Déterminer les entrées / sorties vers et depuis les toilettes pour établir des chemins qui éviteront la proximité pour les invités et le personnel et inclure des marquages au sol avant les toilettes si nécessaire.

NE PAS PARTAGER LES ALIMENTS

Fournir une portion individuelle d'huile, de sel, de poivre et de condiments afin d'éviter les aliments partagés.

MENUS

Afin d'éviter de toucher inutilement les surfaces des restaurants, une bonne idée est de fournir des menus jetables ou de rendre les menus disponibles numériquement afin que les clients puissent les visualiser sur un appareil électronique personnel. Si votre menu est saisonnier ou préparé sur une base quotidienne, le personnel en charge du service à table peut le lire aux invités (ou l'apprendre par cœur), en donnant des conseils et des suggestions sur l'expérience de dégustation. Demandez-vous dans quelle mesure vous pouvez demander aux clients de commander à l'avance, lorsqu'ils réservent leur table, et donnez cette option autant que possible, car cela simplifiera de nombreux arrangements.

Si aucune de ces solutions ne vous convient ou n'est trop difficile à gérer pour votre entreprise, vous devez désinfecter correctement chaque menu avant et après utilisation par le client.

VAISSELLE

Arrêtez les tables de pré-réglage et mettez les tables peu de temps après l'arrivée des invités. Serviettes, couverts, verrerie et tous les autres articles de table, doivent être fournis peu de temps après l'arrivée de votre invité. Ne laissez pas de porte-cartes,



de dépliants, de porte-serviettes, de bougies, de fleurs ou de tout autre objet sur les tables : garde-le propre de tout objet inutile.

Les vêtements de table et les serviettes sales utilisés sur les tables à manger doivent être retirés immédiatement après chaque utilisation par le client et transportés des salles à manger dans des sacs scellés. Les travailleurs doivent porter des gants et des masques faciaux lors de la manipulation de linge sale et doivent être très prudents au cours de ce processus pour se laver correctement les mains peu de temps après avoir manipulé des produits alimentaires sales.

GAMINS

Cesser d'utiliser les aires pour enfants et les articles de divertissement partagés tels que les jeux de société, les crayons et blocs-notes, les tables de billard, etc. Articles fréquemment nettoyés par les enfants. Évitez autant que possible de partager de l'équipement audio, des téléphones, des tablettes, des ordinateurs portables, des bureaux, des stylos et d'autres appareils. Même si cela semble grossier, évitez poliment d'utiliser des ustensiles et des récipients pour aliments et boissons apportés par les clients, tels que des biberons et des aliments pour bébés.

Si une famille avec des enfants doit réserver, informez-les poliment à l'avance des mesures de sûreté alimentaire pour les enfants.

METHODES DE PAYEMENT

A l'entrée et à la sortie, devant le comptoir et à la caisse, des panneaux de position indiquant les indications de distanciation interpersonnelle. Utilisez autant que possible les options de paiement sans contact, si disponibles. Demandez aux clients et aux employés d'échanger des paiements en espèces ou par carte en plaçant sur un plateau de réception ou sur le comptoir plutôt qu'à la main pour éviter un contact direct de main à main. *Lorsque le client paie en espèces, demandez poliment un changement exact.*

LISTE DES INVITÉS ET CONTACTS

Dans de nombreux cas, les directeurs de restaurant sont invités à collecter des informations méticuleuses concernant les coordonnées qui servent aux enquêtes de santé publique si des cas positifs de COVID-19 surviennent parmi les clients : dans le cadre de cette activité, veuillez noter que vous devez toujours vous conformer aux règles et réglementations locales de protection des données personnelles.





LIVRAISON ET PRÉPARATION À DOMICILE



- Encourager le service de livraison dans la mesure du possible, en offrant un ensemble complet de solutions, y compris les options de livraison et de service au volant pour les clients lorsque cela est possible.
- Encourager les commandes numériques et à distance si possible (c.-à-d. Offrir des options pour passer des commandes à l'avance par téléphone ou en ligne)
- Créez un message de « réponse automatique » pour toutes les commandes reçues en ligne expliquant les protocoles COVID-19.
- Demander aux clients d'attendre dans leur voiture ou loin des restaurants en attendant de recevoir leurs aliments, en cas de plats à emporter, ou établir des zones de ramassage.
- Pratiquer la distanciation sociale lors de la livraison de nourriture, par exemple, offrir des livraisons « sans contact » et envoyer des alertes par SMS ou appeler lorsque les livraisons sont arrivées.
- Assurez-vous que les aliments sont placés dans des contenants à emporter avant de les ramasser, de les emporter ou de les livrer...
- S'assurer que tout emballage et emballage utilisé pour le transport des aliments est fait de manière à éviter la contamination des aliments.
- Nettoyez et désinfectez régulièrement les glacières et les sacs isothermes utilisés pour livrer les aliments.
- Observer les pratiques de salubrité des aliments établies pour le contrôle du temps et de la température, prévenir la contamination croisée, se laver les mains correctement, pas de travailleurs malades et entreposer correctement les aliments.
- Le personnel de livraison doit porter des masques, porter des gants et se laver correctement les mains entre les livraisons, autant que possible. Si le lavage des mains n'est pas une option, ils doivent se désinfecter les mains avec un désinfectant pour les mains à base d'alcool (70% ou plus).
- Gardez les aliments chauds au chaud et les aliments froids au froid en les stockant dans des récipients de transport appropriés.





OPÉRATIONS DE RÉOUVERTURE



Avant la réouverture :

- Effectuer un nettoyage et un assainissement approfondis dans toutes les zones, telles que les cuisines, les zones d'attente et les halls des clients, les salles de pause, les zones de déjeuner et les zones d'entrée et de sortie.
- Désinfectez les surfaces couramment utilisées, y compris les portes, les poignées de porte, les barres de protection, les chaises, les terminaux pour cartes de crédit, les blocs ATM pour guichet automatique, les plateaux de réception, les toilettes et les installations de lavage des mains.
- Planification des fournitures (quotidienne, hebdomadaire), en évitant que plusieurs décharges aient lieu simultanément.
- L'heure d'arrivée des fournitures doit être obligatoire en dehors des heures de service.
- Fournir des options à des sociétés de nettoyage tierces pour répondre à la demande accrue de nettoyage, au besoin.
- • Équiper les espaces tels que les salles à manger, les bars, les stands d'accueil et les cuisines avec des produits d'hygiène appropriés, y compris des distributeurs de désinfectant pour les mains, sans contact est préférable, et des lingettes désinfectantes pour tout le personnel assistant directement les clients et les clients.
- Utilisez des désinfectants étiquetés pour être efficaces contre les agents pathogènes viraux émergents et compatibles avec le contact alimentaire.
- Fermer les zones où les clients peuvent se rassembler ou toucher des aliments ou des articles alimentaires que d'autres clients peuvent utiliser.
- Mettre en œuvre des mesures pour assurer une distance physique d'au moins six pieds entre les travailleurs et les clients. Cela peut inclure l'utilisation de marquages ou de panneaux au sol et de barrières physiques.
- • Reconfigurer les espaces, les halls d'entrée, les bars à boissons, les cuisines et les postes de travail pour permettre au moins six pieds de distance entre les personnes qui dînent et travaillent.
- Mettre en œuvre des solutions technologiques pour réduire l'interaction possible de personne à personne : commandes mobiles et tablettes de menu ; texte à l'arrivée pour s'asseoir ; options de paiement sans contact.
- Imprimez des panneaux contenant des informations sur la façon de stopper la propagation du COVID-19, de bien vous laver les mains, de promouvoir les mesures de protection quotidiennes, de porter et d'enlever correctement les EPI et de favoriser l'éloignement physique.





DISPOSITION : Concevoir la distance sociale



Afin de mettre en œuvre une distance physique, les restaurants doivent limiter la capacité d'accueil en fonction des dimensions de leur salle à manger.

La capacité limite peut varier localement : dans de nombreux cas, le restaurant peut trouver difficile d'équilibrer la sécurité des personnes et d'optimiser leurs opérations. Néanmoins, COVID-19 obligera la majorité des restaurants à modifier leurs plans de tables et de bars pour s'assurer que toutes les parties clientes **restent à au moins 6 pieds l'une de l'autre**.


En effet, l'exigence de distanciation sociale, les indications données et les mesures nécessaires peuvent varier d'une entreprise à l'autre ainsi que d'une région à l'autre. Dans la plupart des cas, nous pouvons supposer que les personnes qui vont ensemble au restaurant sont au courant de la santé et des conditions d'exposition de leurs amis et partenaires. Néanmoins, il y a des tonnes de situations telles que des cantines ou des bars que cette hypothèse ne s'applique pas.

De ce point de vue, lorsque l'on s'adresse aux restaurants, une plus grande attention est accordée à l'espacement des tables plutôt qu'à l'espacement entre les personnes qui occupent la même table.

Néanmoins, selon le type d'activité que vous dirigez, vous pourriez envisager l'opportunité d'adopter des mesures plus restrictives (barrières en plexiglas, etc.) pour protéger vos clients. Tout ceci étant dit et afin de garantir des normes de sécurité élevées, les indications suivantes doivent être appliquées :

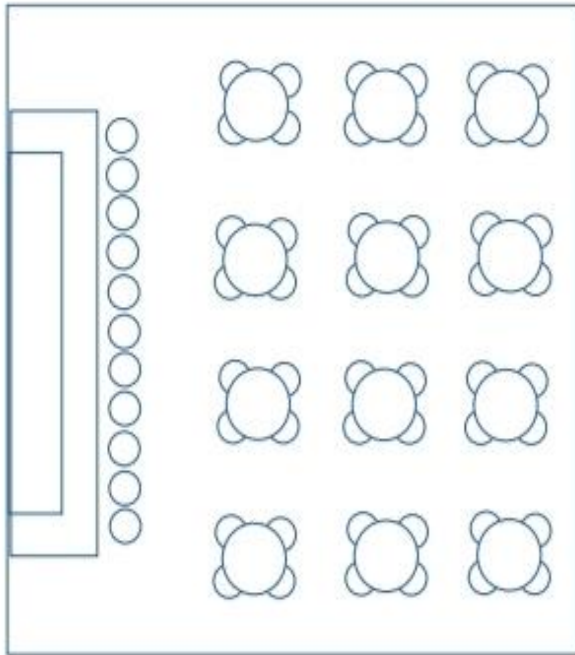
- Les sièges desservant deux tables différentes doivent être positionnés **en assurant une distance d'au moins 6 pieds** ;
- Pour permettre le passage du personnel en toute sécurité, des couloirs entre les tables sont recommandés **avec une largeur minimale de 8 pieds** ;
- Retirez les tables et les chaises des salles à manger afin de maintenir une distance physique de six pieds pour les clients et les employés. Si les tables et les chaises ne peuvent pas être déplacées, utilisez des indices visuels pour montrer qu'elles ne sont pas disponibles pour utilisation ou installez du plexiglas ou d'autres types de barrières physiques imperméables pour minimiser l'exposition entre les clients.



 De nombreuses villes du monde entier facilitent l'expansion des restaurants en plein air pendant la pandémie de coronavirus. Si vous pouvez étendre votre terrasse, donnez-lui la priorité. N'oubliez pas que les offres d'alcool dans ces régions doivent être conformes aux lois et réglementations locales. De plus, examinez votre plan de sécurité sanitaire des aliments / politiques et procédures / HACCP (volontaire ou approuvé) et envisagez des mesures VACCP supplémentaires pour servir les aliments à l'extérieur.

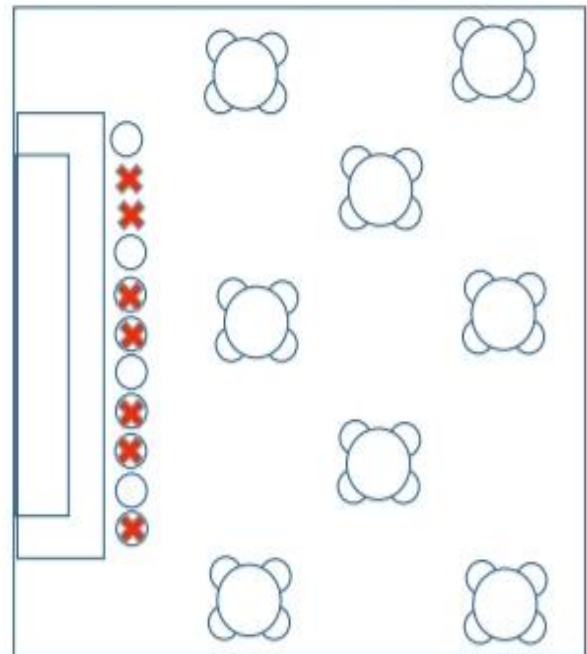


Before COVID-19 Layout



1000 sf area 60 seats

After COVID-19 Layout

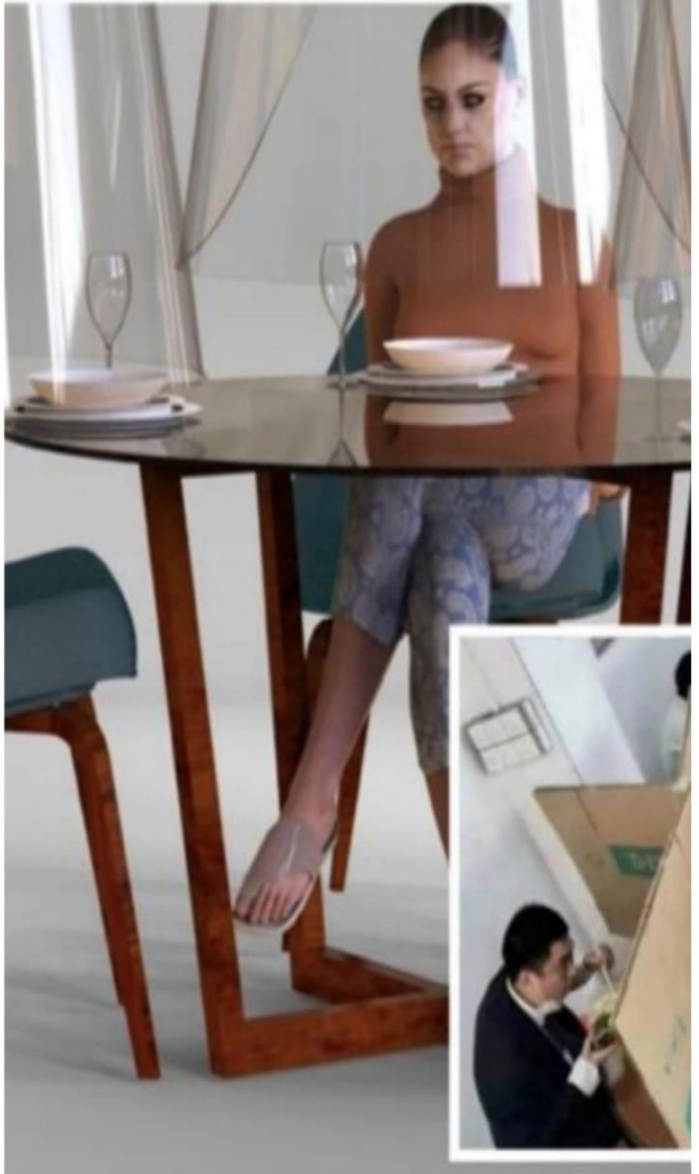
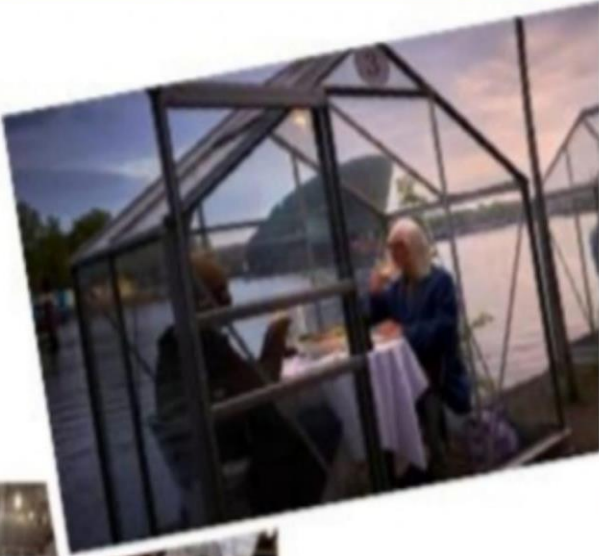


1000 sf area 36 seats

COVID19 Guidance And Best Practices RESTAURANTS



DESIGNING SOCIAL DISTANCING



RENCONTREZ LES AUTEURS



PAOLA CANE est conseiller principal et auteur, expert en matière de conformité, de rappel de produits et de gestion de crise. Sa vaste expérience comprend la prévention, la détection et la réponse à divers dangers liés aux produits dans le secteur de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, pharmaceutique et des aliments pour animaux.

Mail: info@miasolution.it

Skype: pamasr1

LinkedIn: [paola-cane-0b675a87/](https://www.linkedin.com/in/paola-cane-0b675a87/)



JOCELYN C. LEE sa carrière s'étendant sur plus de 25 ans dans les installations de transformation des aliments, les établissements alimentaires, en tant que fournisseur de nourriture pour le transport ferroviaire (étatique et fédéral) pour les services de restauration à bord et les services généraux de sécurité sanitaire des aliments en tant que chef d'AQ, sûreté alimentaire HACCP - Coordonnateur principal HARPC, Administrateur de sociétés et directeur professionnel de la sûreté alimentaire. La vaste expérience de Jocelyn comprend le développement culinaire, la gestion des installations, la coordination et la mise en œuvre de la sûreté alimentaire HACCP-HARPC, le HACCP pour les processus spéciaux à haut risque, l'assurance qualité de la production / contrôle qualité / contrôle des processus, la conformité réglementaire, l'amélioration continue, les systèmes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments et le démarrage. Up Consulting.

Mail: jlee@gourmetrail.com

LinkedIn: <https://www.linkedin.com/in/jocelynleefoodsafetyconsultant>



Crédits de traduction



STEPHANE HERVE MPOPO, traducteur en Français de ce document est titulaire d'un Master en Sécurité Sanitaire des Aliments et disposant plus de quatre années d'expérience en tant responsable Qualité, Hygiène et Sécurité des laboratoires (Biotechnologies de la Santé Publique et de Recherche en Sécurité Sanitaire des Aliments) du centre de Biotechnologie de l'Université de Yaoundé1. Il dispose de compétence dans la transformation des produits agropastoraux, lait et produits laitiers, contrôle qualité et assurance qualité, HACCP, Management de la sécurité des denrées alimentaires, Coaching et Leadership. Passionné par l'assistance humanitaire il est Président fondateur de l'association humanitaire **Assistance Sans Frontière (ASF)** basée au Cameroun dont la mission principale est *d'améliorer la condition de vie des populations vulnérables en les aidant à se prendre en charge et à jouer un rôle prépondérant dans les objectifs du développement durable.*

Mailto: popoherve1@gmail.com

Profil professionnel : <https://www.linkedin.com/in/st%C3%A9phane-herve%C3%A9-mpopo-376909a2>

Page ASF : <https://www.linkedin.com/company/assistance-sans-fronti%C3%A8re>

Dédicace

★ Gratitude et remerciements infinis ★

★ Hero Professionnels médicaux et de santé de première ligne ★

★ Champion des travailleurs de l'industrie alimentaire ★

★ Héros méconnus des travailleurs essentiels ★



Biibliographie et RESSOURCES

COMMUNICATION DE LA COMMISSION

COVID-19: Orientations de l'UE pour la reprise progressive des services touristiques et pour les protocoles de santé dans les établissements d'accueil

GUIDE COVID-19 POUR LES RESTAURANTS ET LES ÉTABLISSEMENTS DE SERVICES ALIMENTAIRES, Département de la Santé publique de Géorgie

Documento tecnico su ipotesi di rimodulazione delle misure contenitive del contagio da SARS-CoV-2 nel settore della ristorazione, INAIL

Normes critiques COVID-19 pour la réouverture de l'accueil élaborées par le restaurant de Floride et Association d'hébergement en partenariat avec la National Restaurant Association et l'American Hotel and Lodging Association

Guide industriel du COVID-19 : Dîner dans les restaurants, Département californien de la santé publique

Linee guida di indirizzo per la prevenzione della diffusione del Sars. CoV2 nel settore della ristorazione, Consiglio dell'ordine Nazionale dei tecnologi alimentari

COVID-19, Guide de réouverture Un guide pour l'industrie de la restauration, National Restaurant association

COVID-19 et sécurité sanitaire des aliments : lignes directrices à l'intention des entreprises du secteur alimentaire, OMS

COVID19 Guide pour les restaurants et la livraison de nourriture, City of Berkeley Food Safety and the Coronavirus Disease 2019 (COVID-19), FDA

CDC Centers for Disease Control and Prevention | Coronavirus Disease 2019 (COVID-19) | Communication Resources | Guidance Documents

Soutenir la nourriture pour animaux de compagnie pendant la pandémie de COVID-19, P. Cane, D. Primrose

Gérer les affaires pendant la crise sanitaire, P. Cane

Mesures de prévention ACTIVE COVID-19

Exigences d'assainissement et d'hygiène garantissant la sécurité des aliments et des travailleurs, P. Chakraborty | J.C.Lee

[*EPA List N: Disinfectants for coronavirus \(COVID-19\)](https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-coronavirus-covid-19)

<https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-coronavirus-covid-19>

[*CDC: Community, Disinfection of building installations](https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/disinfecting-building-facility.html)

<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/disinfecting-building-facility.html>



PAOLA CANE JOCELYN LEE

COVID-19 RESTAURANTES

GUÍA Y BUENAS PRÁCTICAS



Ing. Agr. Anibal Grasso, Traductor
Ingeniero Agrónomo
Consultor-Profesional Independiente, Uruguay



COVID-19 RESTAURANTS GUÍA Y BUENAS PRÁCTICAS

Esta Guía de Buenas Prácticas Contiene un listado internacional de indicaciones y recomendaciones de buenas prácticas para la gestión del cuidado y la prevención del Riesgo de Covid-19 durante la preparación y el suministro de comidas y bebidas por parte del sector de restauración. Tiene en cuenta indicaciones establecidas por los siguientes organismos nacionales e internacionales: Organización Mundial de la Salud (OMS), Ministerio Italiano de Salud, Departamento de Salud Pública de California, Departamento de Salud Pública de Florida, Departamento de Salud Pública de Georgia, Istituto Superiore della Sanità, INAIL, CDC, FDA y fue compilado por profesionales de la seguridad alimentaria para ayudar a compartir la expertise de prevención del Covid-19 con colegas y compañías de restauración de todo el mundo, que necesitan adoptar medidas de seguridad anti-contagio del virus SARS-Co-V-2 .

Autor: Dr. Paola Cane - Mia Solution

Co-Autor | Editor: Jocelyn C. Lee - Food Safety Consultant

ALCANCE DEL DOCUMENTO

Los restaurantes han sufrido pérdidas importantes debido a la pandemia de Covid-19. Cientos de compañías se enfrentan a la insolvencia o cuentas sus días de sobrevivencia, millones de trabajadores han perdido sus empleos o fueron echados. A la luz de las políticas que se pretenden aplicar a la reapertura gradual luego del Cierre de cuarentena, este documento provee a los restaurantes de sólidos lineamientos para proteger la salud de sus empleados, de sus clientes, y con ellos asegurar la sobrevivencia y prosperidad de su negocio. Sin perjuicio de cualquier regulación específica nacional o local, el objetivo de este documento es alentar la reapertura segura de las actividades de los restaurantes.

El diálogo constante con las Autoridades de la Salud locales o nacionales permitirá asegurar la actualización de las últimas reglas y reglamentos en una determinada área geográfica – incluyendo disposiciones para los visitantes, accesos a salas ambulatorias y de cuidados de salud, etc.

Esta guía no está destinada a bares, cafeterías, plazas de comida, clubes, conciertos, guarderías, estadios, hoteles, tampoco para cantinas escolares o empresariales.



Tabla de Contenidos	Página
INTRODUCCION	96
PLANIFICACIÓN	97
ENTRENAMIENTO E INFORMACION	98
SALUD DE LOS TRABAJADORES	100
PUNTOS CLAVE DEL LAVADO DE MANOS/CAMBIO DE GUANTES	100
CARGA Y DESCARGA DE BIENES	103
SALUD DE LOS TRABAJADORES	103
MEDIDAS DE CONTROL INDIVIDUAL Y MONITOREO	103
CHECKLIST DE SALUD Y SEGURIDAD DE LOS TRABAJADORES	104
SEGURIDAD DE LOS VISITANTES	105
RECEPCIÓN DE INVITADOS	106
NO DISPONER DE COMIDA COMPARTIDA	106
MENÚES	106
SERVICIO DE MESA	107
NIÑOS	107
MÉTODOS DE PAGO	107
LISTA DE INVITADOS Y CONTACTOS	107
DELIVERY A DOMICILIO Y “PARA LLEVAR”	108
OPERACIONES DE REAPERTURA	108
LAYOUT: DISEÑANDO EL DISTANCIAMIENTO SOCIAL	109
DISTRIBUCIONES DEL SALÓN ANTES Y DESPUÉS DEL COVID-19	111
ACERCA DE LOS AUTORES	112
CREDITOS DE TRADUCCIÓN	113
DEDICATORIA	113
BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS	114



INTRODUCCIÓN

En Diciembre de 2019 un nuevo virus que no había sido previamente identificando en humanos explotó en la provincia china de Wuhan, donde la neumonía de causas desconocidas fue primero reportada extensamente.

El 11 de marzo de 2020, la OMS declare que la clasificación del COVID-19 cambió a crisis de pandemia causando cientos de miles de muertes y millones de casos confirmados globalmente. Luego, los sectores de Hotelería | Restaurantes | Catering fueron algunos de los más afectados por la pandemia. Todo el sector, fue severamente afectado por la cuarentena. Aunque la actual crisis de COVID-19 se muestre como bajo control, para la industria hotelera es claramente visible que no volverá a ser un “negocio como siempre”... en su lugar, la industria de restauración deberá repensar y adoptar nuevas estrategias y nuevos modelos de negocio.

Para muchos, una opción de trabajo durante la cuarentena fue convertirse en proveedores de comida por delivery. Algunos han tenido que re-pensar la experiencia de “comer afuera” en sí misma, presentando a los clientes una experiencia multisensorial de cenar en casa, proveyendo menús completos, servicios de mesa con la apariencia de un chef virtual o mozo que presentan los platos y advierten de la experiencia del gusto. Los negocios más tradicionales inevitablemente están rediseñando muchos “espacios”, a medida que las autoridades exigen establecer una capacidad máxima del salón en cada establecimiento, para asegurar el distanciamiento social requerido. La evaluación de la reducción de espacios disponibles y la adopción de nuevas distribuciones forzarán a muchos restaurantes a enfrentar restricciones de ingresos y a previsible pérdidas de ingresos.

***Este documento se publica en inglés y está disponible en varios otros idiomas. Si el contenido traducido difiere, se debe hacer referencia a la versión original en inglés para su interpretación final.**





PLANIFICACIÓN



Una cuidadosa preparación y planificación son pasos clave para cualquier esfuerzo. Planes y procedimientos son piezas esenciales de cualquier organización y proveen una hoja de ruta para las operaciones de la empresa, cumplimiento de leyes y reglamentos, y guía para la toma de decisiones y revisión de los procesos internos. Establezca por escrito un plan de trabajo de prevención del COVID-19 específico de cada establecimiento.

Aun para aquellos que cuenten con un plan de sanidad genérico en el establecimiento, deben realizar una evaluación de riesgos específica para COVID-19 para todas las áreas y designar a una persona responsable (PR) para implementarlo.

No existen planes que se ajusten a todas las circunstancias, y la actual pandemia de COVID-19 es una crisis sanitaria extraordinaria que requiere la actualización de los planes existentes, para identificar la exposición específica a riesgos, Fuentes de exposición, rutas de transmisión, y otras características únicas del COVID-19.

Un Plan de Gestión de Crisis de COVID-19, por lo menos deberá contener unos pocos elementos fundamentales que determinan la estructura general:

- Equipo de Gestión de Crisis y hoja de contactos (p. ej. contacto del departamento local de salud para denunciar infecciones entre los empleados o clientes).
- Hoja de contactos de las Partes Interesadas
- Matriz de Evaluación de Riesgos
- Formularios de reporte de incidentes y notificaciones
- Planilla de Checklist y Buenas Prácticas
- Monitoreo de medios
- Evaluación Post-crisis e intervención de recuperación

No es necesario disponer de un manual de 6,000 páginas que nadie le atrae abrir! En algunos casos son suficientes esquemas abreviados, dependiendo del tipo de actividades que hace y sus dimensiones.

Tenga en cuenta que los peores planes de crisis son aquellos que “copian y pegan” modelos estandarizados que no están ajustadas a las fortalezas y debilidades del restaurant y del perfil del negocio...preparados sólo para cumplir con los temas legales o solo para “si alguien pregunta, lo cubriremos con una tonelada de trabajo administrativo”.

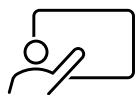
La eficiencia del plan está directamente relacionada con su capacidad de proveer instrucciones claras para la toma de decisiones sin demora.



Muchos planes están orientados solo en los Procedimientos, pero son pobres en imponer la adquisición de rutinas de trabajo.

Los planes necesitan poner en práctica aquello en lo que debe entrenar y qué comunicar a sus empleados. Las fallas en hacerlo así, pueden causar impactos negativos permanentes en su negocio y pueden resultar en infecciones de COVID-19 en el lugar, forzando a limitar o clausurar las operaciones. La empresa debe proveer entrenamiento actualizado y relevante, en base a tareas y contextos de trabajo, con particular referencia a:

- el actual COVID-19 (qué es, patología de contagio) métodos de transmisión
- reglas y prácticas de prevención responsabilidad
- higiene personal (manos y tracto respiratorio) uso actual de EPP
- método de disposición de EPP limpieza y sanitización



ENTRENAMIENTO E INFORMACIÓN



La empresa debe proveer entrenamiento adecuado y actualizado en base a las tareas y contexto de trabajo, con particular referencia a:

- el nuevo coronavirus (qué es, patología de contagio)
- método de transmisión
- reglas de prevención
- buenas prácticas de higiene
- distanciamiento social
- gestión del personal
- administración, ingreso, recepción, cajero, etc.
- medidas de servicio de delivery de comidas
- gestión de proveedores
- gestión de servicios técnicos y mantenimiento
- verificación y monitoreo
- gestión de los casos positivos de COVID-19 (visitantes y trabajadores)

En particular, la información debe referirse a:

ATENCIÓN A SÍNTOMAS DE COVID-19 Y MEDIDAS BÁSICAS DE PREVENCIÓN Y CONTROL DE INFECCIÓN (PCI);



AUTO-REVISIÓN EN DOMICILIO, INCLUYENDO CHEQUEO DE TEMPERATURA Y/O SÍNTOMAS;

LA LIMITACIÓN DE ACCESO AL ÁREA DE TRABAJO A AQUELLOS QUE, EN LOS ÚLTIMOS 14 DÍAS, HUBIERAN TENIDO CONTACTO CON INDIVIDUOS TESTEADOS POSITIVOS DE SARS-COV-2 O PROVIENEN DE ZONAS DE RIESGOS DE ACUERDO A INFORMACION DE LA ORGANIZACIÓN UNIDAL DE LA SALUD;

DEBEN TOMARSE ACCIONES EN CASO QUE UN VISITANTE PRESENTE SÍNTOMAS SIMILARES A COVID-19, O QUE PRESENTEN SÍNTOMAS, Y CÓMO BUSCAR ATENCIÓN MÉDICA;

EL COMPROMISO DE CUMPLIMIENTO DE TODAS LAS REGLAS QUE PERMITAN EL MANTENIMIENTO DE DISTANCIAMIENTO FÍSICO, OBSERVANDO LAS REGLAS DE HIGIENE DE MANOS Y VÍAS RESPIRATORIAS, USO DE EPP Y MANTENIMIENTO DE CONDUCTAS CORRECTAS DE HIGIENE;

ADVERTENCIA DE NO CONCURRIR AL TRABAJO, QUEDÁNDOSE EN CASA CUANDO PRESENTE SÍNTOMAS DE COVID-19 SIMILARES A GRIPE / AUMENTO DE TEMPERATURA CORPORAL, RECIENTE PÉRDIDA DE OLFATO O GUSTO Y MALAS CONDICIONES GENERALES DE SALUD, O SI ALGUIEN DE SU ENTORNO FUE DIAGNOSTICADO DE COVID-19.

Considerando el tipo y tamaño de su actividad (que puede involucrar un staff numeroso a cargo de cocinas y staff de atención a las mesas) además de la Capacitación general en riesgos de SARS-CoV-2, podrá ser necesaria capacitación adicional basadas en información más específica.



Los visitantes a los restaurantes deben recibir toda la información necesaria de forma accesible, incluso a través de medios digitales en su página web. Usted puede publicar esta información en su página web o imprimir volantes y desplegar el mismo set de medidas a través de señalética en la entrada del restaurant. La información debe incluir: instrucciones de uso del sanitizante de manos, uso de mascarillas cuando sea requerido, mantener distanciamiento físico con otros clientes, evitar toques innecesarios de superficies del restaurante, información de contacto con autoridades locales de la salud. No olvidar de asegurar la disponibilidad de sanitizante de manos en base a alcohol en la entrada, con señales recordatorias de las buenas prácticas higiénicas de manos. Se recomienda a los restaurantes asegurarse que los datos de contacto de los clientes estén disponibles en caso de ser necesarios para trazar los contactos. Las medidas de trazado de contactos deben estar estrictamente limitadas a los casos de tener contagios de



COVID-19 y de estar en línea con las normas locales o federales de protección de datos, asegurando el máximo nivel de privacidad y protección de datos.

SALUD DE LOS TRABAJADORES

La Seguridad de los trabajadores es una responsabilidad principal. Es importante alentar las buenas prácticas de higiene personal.

Las manos deben ser lavadas adecuadamente antes del uso de guantes, aun cuando estos sean cambiados frecuentemente. El uso de guantes no reemplaza el correcto lavado de manos.

Esta regla debe ser reforzada en las siguientes situaciones: después de toser o estornudar, después de manipular equipos sucios; y luego de cualquier otra actividad donde sea posible la contaminación con COVID-19.

Todos los guantes, incluso aquellos que se utilizan en la gestión de residuos, deben ser dispuestos en forma segura en contenedores debidamente identificados.

Los productos de lavado de manos y los sanitizantes deben ser adecuadamente provistos en los lugares específicos para el lavado de manos. Estas instalaciones deben disponer de secamanos **inalámbricos** montados en la pared, o con adecuada provisión de toallas de papel (con recipientes de desecho apropiados). Otras buenas prácticas de higiene del personal incluyen el lavado de antebrazos (adicional al de manos) y el uso de túnicas/sacos/mamelucos descartables y su disposición muy frecuente en depósitos exclusivos etiquetados para basura.



PUNTOS CLAVE



ADECUADO LAVADO DE MANOS | CAMBIO DE GUANTES



El uso de equipos de protección personal para proteger la boca, nariz y ojos debe ser utilizado como lo recomiendan las guías de la Organización Mundial de la Salud (OMS).

[Cara que cubre información general](#) ► El uso adecuado de las cubiertas faciales:



- Las cubiertas faciales proporcionan cierta protección al usuario, pero no están diseñadas para cumplir con los estándares de filtrado de partículas que contienen virus,
- Las cubiertas faciales no reemplazan la necesidad de distanciamiento físico y lavado frecuente de manos,
- Las cubiertas faciales deben cubrir la nariz y la boca,
- Las cubiertas faciales no deben compartirse
- Las cubiertas faciales deben lavarse o desecharse después de cada turno.

Condiciones de higiene y seguridad (instalaciones y equipos): Las instalaciones (incluyendo las áreas de descanso, almacenamiento, bodegas, cantinas y salas de reuniones) deben ser limpiadas en cada cambio de turno de acuerdo a los procedimientos de limpieza y sanitización definidos.

La humedad puede promover la sobrevivencia del nuevo coronavirus en superficies inertes; es muy importante bajar el riesgo de COVID-19 asegurando que las salas tengan buena ventilación y una agenda frecuente de limpieza. Cuando se utilizan, **filtros de aire | los sistemas de ventilación deben actualizarse con filtros HEPA (detención de partículas de alta eficiencia) actualizados, desinfectarse y/o reemplazarse con mayor frecuencia de acuerdo con las instrucciones del fabricante.**

Los trabajadores deben lavarse adecuadamente las manos con jabón y agua potable (**por lo menos durante 20 segundos**), seguido de un secado adecuado, en puntos clave:

- **después de tocar y utilizar mascarilla facial como EPP, cobertores faciales, respiradores y lentes, y cobertores de barba,**
- antes de comenzar el trabajo y
- antes de iniciar la preparación de la comida (cuando intercambia el trabajo con alimentos crudos y alimentos listos para consumo, etc.);
- **Después de tocar y remover la mascarilla facial como EPP, cobertores faciales, sujetadores de pelo, lentes y cobertores de barba,**
- después de manipular productos químicos,
- después de manipular alimentos crudos o cocidos,
- después de manipular equipos sucios, recipientes de basura, platos y cubiertos,
- después de cada descanso, al retornar de los depósitos, • después de toser o sonarse la nariz o estornudar,



- después de tocarse la cara o el pelo y después de usar el baño y
- después de hacer cualquier cosa que pueda contaminar las manos, inclusive manipular dinero.** Prácticas no higiénicas tales como fumar, masticar, comer, estornudar o toser sobre alimentos no protegidos, empaques y superficies de contacto con alimentos, y escupir (aun dentro de una recipiente de residuos) debe estar prohibido en las instalaciones alimentarias, incluyendo áreas de procesamiento, distribución, almacenaje, ingreso y salida /recepción y áreas de despacho, de descanso, de lavado de manos y playas de estacionamiento.

Cuando se utilicen guantes en contacto con el producto (alimentos, packing, condimentos, vajilla, platos, servilletas, etc.), deben ser de un solo uso, limpios y libres de roturas. Guantes descartables son utilizados para evitar la contaminación cruzada: cambie los guantes cuando cumpla tareas de cambio de producto (cuando cambie entre trabajar con productos crudos y productos listos para consumir, etc.), cambie los guantes cada 4 horas o cuando se ensucien o rompan. Es importante destacar que el staff que trabaja con productos crudos no debe trabajar en áreas de productos listos para consumer y no deben manipular productos en proceso empacados para prevenir la contaminación cruzada, a menos que hayan cambiado completamente su uniforme, EPP y se hayan lavado las manos cuidadosamente.

Todo el personal que cambie sus guantes debe lavarse y secarse las manos cuidadosamente antes de colocarse el nuevo par de guantes descartables. Las ropas de protección, si no son descartables, deben ser lavadas diariamente. Los trabajadores no deben utilizar los EPP entregados por la empresa fuera de las áreas de procesamiento (baños, descansos, salas de reuniones, corredores exteriores comunes, etc.). El personal involucrado en la manipulación de alimentos debe mantener un alto grado de limpieza. Cuando ingresan a áreas de manipulación o procesamiento (áreas de procesamiento de alto y bajo riesgo de contaminación) deben utilizar ropas de trabajo de protección, mascarillas faciales (de un solo uso descartables o desinfectadas de uso no médico), redes de cabello, redes de cobertura facial/cobertores de barba y guantes de manos y calzado adecuado de modo de asegurar que el producto, superficies de contacto del producto y materiales de empaque, no se contaminan con pelos (barba, bigotes, patillas, etc.) o transpiración.



— Cambiar las mascarillas faciales •cada 4 horas, •inmediatamente después que se humedezca, e •inmediatamente después de estornudar o toser en la mascarilla. Todo el personal que se cambie su mascarilla debe lavarse y secarse cuidadosamente las manos antes de colocarse la nueva mascarilla.

Camareros, limpiadores, y otros trabajadores que manipulan elementos móviles utilizados por los clientes (vasos, platos, servilletas sucias) o



manipulando bolsas de basura deben utilizar guantes descartables (y lavarse las manos antes de colocárselos y después de quitárselos) y proveerlos de delantales y cambiarlos frecuentemente. • Quienes lavan los platos deben usar equipos de protección de sus ojos, nariz y boca para evitar salpicaduras, usando una combinación de cobertores faciales, lentes de protección y/o pantallas faciales. Asimismo se les debe proveer de delantales impermeables y cambiarlos regularmente. Los equipos de protección reutilizables tales como pantallas faciales y antiparras deben ser desinfectados adecuadamente entre cada uso.



CARGA Y DESCARGA DE MERCADERÍAS



De acuerdo a la guía dispuesta por las autoridades en diferentes países, las siguientes (del Ministerio Italiano de Transporte e Infraestructura) son consideradas como ejemplos de “Buenas prácticas”:

Idealmente, los conductores deben usar mascarillas y guantes, o quedarse en su vehículo.

Los conductores pueden acceder al área de descarga/carga, aun si no utilizan equipos de protección, pero no pueden salir de su vehículo y no deben estar más cerca de 3 pies (1 metro) de otros empleados.

No debe existir contacto directo con empleados durante la carga/descarga, incluyendo el intercambio de documentos, y el conductor /empleados deben mantener una distancia de por lo menos 6 pies.

No debe permitirse el acceso a las instalaciones, excepto a baños. Estos baños deben disponer de adecuadas instalaciones de lavado de manos.

Se permiten encomiendas, documentos y otros tipos de correos, pero no debe existir contacto directo entre el receptor y el courier.

Cuando sea necesario trabajar a menos de 3 pies (1 metro) de distancia de otra persona y no se disponga de pantallas protectoras, deben utilizarse mascarillas, tanto interna como externamente.

El distanciamiento físico incluye nuevas formas de trabajar, tales como: turnos de



ingreso y salida escalonados y re agendado para la descarga de materiales por los proveedores.



SALUD DE TRABAJADORES



Medidas de Control Individual y Monitoreo

- Proveer de monitoreo de temperatura y/o síntomas para todos los trabajadores al inicio de su turno y a cualquier vendedor, contratista, u otros trabajadores que ingresan al establecimiento. Asegúrese que el monitoreo de temperatura y síntomas evite lo más posible el contacto cercano con los trabajadores. Ambos, el monitoreador y los empleados deben utilizar mascarillas.

- Si se requiere la autoevaluación en el domicilio, lo que es una alternativa adecuada a proveerlo en el establecimiento, asegúrese que el monitoreo se realizó antes de que el trabajador salga de su casa para cumplir su turno y siguió las directivas de CDC, como se explicó en la capacitación y la sección de Información presentada a continuación.



Checklist de Salud y Seguridad del Trabajador

- PREPARE POLÍTICAS DE COMPORTAMIENTO HIGIÉNICO DEL PERSONAL DE ACUERDO CON LAS RECOMENDACIONES NACIONALES Y DE LA OMS, MEDIANTE LA COLOCACIÓN DE SEÑALES ESPECÍFICAS EN LOS BAÑOS, VESTUARIOS, ENTREDAS Y EN LAS ÁREAS VISIBLES DE LA EMPRESA.
- COLOQUE FOLLETOS CON INFORMACIÓN ESPECÍFICA QUE EXPLIQUE LAS PROHIBICIONES DE INGRESO Y ESTADÍA EN LA EMPRESA CUANDO PRESENTE FIEBRE MAYOR A 37,5°C, EN CASO DE PRESENTAR SÍNTOMAS DURANTE EL TURNO DE TRABAJO, EN CASO DE HABER ESTADO EN CONTACTO CON PERSONAS DIAGNOSTICADAS POSITIVAS EN LOS ANTERIORES 14 DÍAS.
- EQUIPE AL PERSONAL CON EPP, USE DE ACUERDO A LAS INDICACIONES ESTABLECIDAS POR LAS AUTORIDADES SANITARIAS Y LAS GUÍAS DE LA ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD.
- PROMUEVA EL FRECUENTE LAVADO DE MANOS, CAMBIO DE GUANTES, PROVEYENDO SUFICIENTE DESINFECTANTE DE MANOS Y GUANTES DE REPUESTO.
- INFORME Y ENTRENE AL PERSONAL SOBRE LA CORRECTA REMOCIÓN DE GUANTES Y OTROS EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL, Y CÓMO DISPONERLOS CORRECTAMENTE. LA REMOCIÓN DE EPP PUEDE PROVOCAR RIESGOS DE CONTAMINACIÓN SI NO SE HACE CORRECTAMENTE.
- ADOpte PROCEDIMIENTOS PARA EXTENDER LA HIGIENE A LOS ANTEBRAZOS, POSIBLEMENTE MEDIANTE EL USO DE PROTECCIONES DESCARTABLES.
- PROVEA DESINFECTANTES DE MANOS Y COLOQUE CANTIDADES SUFICIENTES EN LAS ENTRADAS A CUALQUIER SALA, CERCA DE CUALQUIER UNIDAD DE TRABAJO, EN LOS VESTUARIOS Y BAÑOS.



- DEJE ESPACIOS SUFICIENTES PARA QUE PUEDAN DEJAR SUS ROPAS DE TRABAJO Y GARANTÍCELE CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS ADECUADAS. EVITE LA PROMISCUIDAD DE LA ROPA PERSONALD E LOS TRABAJDORES ADOPTANDO MEDIDAS ADECUADAS QUE GARANTICENLA HIGIENEN EN LOS VESTUARIOS.
- EN OCASIÓN DE LA TOMA DE TEMPERATURA CORPORAL DE LOS TRABAJDORES, RESPETE LAS REGLAMENTACIONES ACTUALES DE PROCESAMIENTO DE DATOS PERSONALES, E INFORME A LOS TRABAJADORES DE DICHA REGLAMENTACIÓN, AUNQUE SEA ORALMENTE.
- PROVEA DE LIMPIEZA AL FIN DE CADA TURNO, Y DESINFECTE LOS TECLADOS, EQUIPOS PORTÁTILES, PANTALLAS TÁCTILES, MOUSE DE COMUPTADORAS Y BOTONES (ELEVADORES, COMANDOS DE APERTURA DE PUERTAS, ETC.) CON DETERGENTES APROPIADOS, TANTO EN LA COCINA COMO EN EL SALÓN.
- PLANIFIQUE LA LIMPIEZA PERIÓDICA DE LAS SALAS, ENTORNOS, LUGARES DE TRABAJO, AREAS COMUNES INCLUYENDO VESTUARIOS, BAÑOS Y LA COCINA.
- EN LA EVENTUALIDAD DE LA PRESENCIA DE UNA PERSONA CON COVID-19 DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA EMPRESA, PROCEDA A LIMPIAR Y DESINFECTAR LAS ÁREAS, ASÍ COMO TAMBIÉN MANTÉNGALAS VENTILADAS.
- PREVEA Y ALIENTE, DONDE SEA POSIBLE, EL SERVICIO DE DELIVERY O EL SERVICIO DE COMIDA PARA LLEVAR.
- SI ES POSIBLE, DEFINA UNA PUERTA DE ENTRADA Y UNA DE SALIDA PARA LAS DISTINTAS SALAS Y GARANTICE LA DISPONIBILIDAD DE DETERGENTES, SEÑALADOS DE MANERA ADECUADA, CERCA DE LAS MISMAS.
- PROVEA DE VENTILACIÓN CONTINUA A LAS SALAS COMUNES, ASIGNANDO A CADA TRABAJADOR UN TIEMPO MÁXIMO DE PARADA Y LA OBLIGACIÓN DE MANTENER UN METRO DE DISTANCIA DE LOS RESTANTES TRABAJADORES OCUPANDO LAS MISMAS.
- CONSIDERE INSTALAR PURIFICADORES DE AIRE DE ALTA EFICIENCIA, RECAMBIANDO LOS FILTROS DE AIRE DE LAS SALAS A OTROS DE MAYOR EFICIENCIA, HACIENDO OTRAS MODIFICACIONES PARA AUMENTAR LA CANTIDAD DE AIRE DEL EXTERIOR Y VENTILANDO TODAS LAS ÁREAS DE TRABAJO.
- OBSERVE EL PROCEDIMIENTO DE INGRESO DE PROVEEDORES, IDENTIFIQUE LA ENTRADA, ZONAS DE TRÁNSITO Y SALIDA, A TRAVÉS DE MODALIDADES PREESTABLECIDAS, RUTAS Y TIEMPOS, DE MANERA DE REDUCIR LAS POSIBILIDADES DE CONTACTO CON EL PERSONAL.
- DEFINA QUE LOS CHOFERES DE LOS VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DEBEN PERMANECER A BORDO DE LOS MISMOS, PARA LAS ACTIVIDADES NECESARIAS DE CARGA Y DESCARGA, EL CHOFER DEBERÁ MANTENER UN ESTRICTO DISTANCIAMIENTO DE UN METRO.
- PARA LOS PROVEEDORES/TRANSPORTISTAS Y/U OTRO PERSONAL EXTERNO, IDENTIFIQUE/INSTALE PARA ELLOS, BAÑOS EXCLUSIVOS Y ASEGURE SU LIMPIEZA DIARIA.
- SI HAY UN SERVICIO DE DELIVERY A DOMICILIO A CARGO DE LA EMPRESA, DEBE ASEGURARSE Y RESPETARSE LA SEGURIDAD DE LOS TRABAJADORES EN TODOS SUS DESPLAZAMIENTOS.
- ESCALONE LOS DESCANSOS DE SUS EMPLEADOS, DE ACUERDO CON LOS REGLAMENTOS DE HORARIO Y SALARIO, PARA MANTENER LOS PROTOCOLOS DE DISTANCIAMIENTO FÍSICO.
- LIMITE EL NÚMERO DE EMPLEADOS PERMITIDOS EN FORMA SIMULTÁNEA DE LOS LUGARES DE DESCANSO.
-





SEGURIDAD DE LOS VISITANTES



Los restaurantes deben tomar medidas razonables, incluyendo la instalación de señales en lugares estratégicos y bien visibles, para recordar a los visitantes que deben utilizar desinfectante de manos, cobertores faciales y practicar distanciamiento físico mientras esperan por su servicio, su mesa o su comida pronta para llevar.

Mientras comunique asegúrese que su local no sea percibido como un local de un mayor riesgo. Sea paciente cuando se le solicite mayor información, y explique claramente y con calma que todas las medidas adoptadas fueron tomadas para proteger la salud de los visitantes. Acuérdesse siempre de agradecerles por su paciencia, mientras asegura su salud.


RECEPCIÓN DE INVITADOS

Deben adoptarse adecuadas soluciones organizacionales para evitar acumulación de clientes en la entrada del restaurant. El número de invitados debe ser dosificado de acuerdo al tamaño de las instalaciones. No debe permitir que los invitados se agrupen en la entrada, o en las áreas de espera o bares. Evite ofrecer cualquier comida o bebida a los clientes en espera.

Diseñe un camino que asegure la separación de los invitados mientras esperan a ser ubicados, que pueden incluir señales en el piso, distancias al exterior, espera en el auto, y solicíteles que sean precisos en la reserva de mesas. Como ya fue dicho, provéales de instrucciones completas sobre lavado de manos, distanciamiento social y medidas sanitarias. Quizás esta medida se aplique en todos los salones y salas. Garantice la disponibilidad de instalaciones de lavado de manos y desinfectante, señalados cerca de cada puerta. Determine el ingreso y salida de los baños, para establecer los caminos que permitan evitar la proximidad de los invitados y el personal, y, de ser necesario, incluya marcas en el piso antes de los baños.

NO DISPONER DE COMIDA COMPARTIDA

Provea aceite, sal, pimienta y condimentos en porciones individuales de manera de evitar compartir comidas.

MENÚES  Para evitar toques innecesarios de las superficies del restaurant, una Buena idea es disponer de menús descartables o instale menús digitales para que los invitados puedan verlos en equipos electrónicos personales. Si su



menú es estacional o se prepara diariamente, el personal a cargo de las mesas podrá leérselos (o aprenderlo de memoria), dando avisos o sugerencias de los sabores. Pregúntese en qué medida usted consultará a los clientes para ordenar en avance, cuando reserve su mesa, y brinde esa opción tanto como le sea posible, dado que simplificará muchos arreglos.

Si ninguna de estas soluciones se ajusta a sus necesidades, o son difíciles de implementar en su negocio, usted deberá desinfectar adecuadamente cada menú antes y después del uso por el cliente.

SERVICIO DE MESA

Deje de pre-disponer la disposición de las mesas y arréguelas un poco después de llegar los invitados. Servilletas, cubiertos, cristalería y todo otro servicio de mesa deben ser provistos después que lleguen los invitados. No deje porta tarjetas, folletos, soportes de servilletas, velas, flores o cualquier otro item en las mesas; déjelas libres de todos objeto innecesario.

Los manteles y servilletas sucias, utilizados durante el servicio deben ser removidos después de cada uso y ser transportados desde los salones de atención en bolsas cerradas. Los trabajadores deben utilizar guantes y mascarillas faciales al manipular manteles y servilletas, y deben ser cuidadosos durante este proceso y lavar adecuadamente sus manos después de manipular vajilla sucia de comida.

NIÑOS

Discontinúe el uso de áreas para niños y entretenimientos compartidos, tales como juegos de pantalla, lápices y blocks de notas, mesas de pool, etc. Limpie frecuentemente los items tocados por los niños. Siempre que sea posible, evite el uso compartido de equipos de audio, teléfonos, tablets, laptops, escritorios, lapiceras, y otros dispositivos. Aun cuando parezca poco simpático, respetuosamente evite el uso de comida o bebidas en contenedores traídos por los clientes, tales como mamaderas y comidas de bebés.

Si una familia con niños solicita una reserva, infórmeles previamente las medidas de Seguridad para niños.

MÉTODOS DE PAGO

En la entrada y la salida, en el Frente del mostrador y en la caja, ubique señales que muestren las disposiciones referidas al distanciamiento social entre personas. Utilice



todo lo que pueda, medios de pago sin contacto, en caso disponible. Solicite a los clientes y empleados intercambiar pago en efectivo o por tarjeta en una bandeja o en el mostrador, más que entre las manos, para evitar contacto directo entre ellas. *Cuando el cliente paga al contado, solicítelo amablemente el pago exacto.*

LISTA DE INVITADOS Y CONTACTOS



En muchos casos, se le solicita a los gerentes de restaurantes recolectar información detallada de los clientes, que sirve para investigar si no existen casos positivos de COVID-19 entre los invitados; relacionado con esta actividad, tenga en cuenta que deberá siempre cumplir con las leyes y reglamentos de protección de datos personales.



DELIVERY A DOMICILIO Y “PARA LLEVAR”



- Promocione los servicios de delivery y “para llevar” tanto como sea posible, ofreciendo al cliente un completo set de soluciones, incluyendo “para llevar”, delivery, y servicio al auto.
- De ser posible, incentive los pedidos digitales o remotos (p. ej: ofreciendo opciones de entregar primero los pedidos telefónicos u online.
- Cree un mensaje de respuesta automática para todas las órdenes recibidas online, explicando los protocolos COVID-19.
- Solicite a los clientes permanecer en sus autos, o fuera del establecimiento mientras esperan recibir sus pedidos “para llevar”, establezca una zona de retiro.
- Practique distanciamiento social cuando entregue pedidos, p. ej.: ofreciendo entregas sin contacto, y enviando alertas de texto o llamadas cuando el repartidor llegue.
- Asegúrese de colocar los alimentos en contenedores adecuados para entregas, antes de los pedidos “para llevar”, o delivery.
- Asegúrese de que cualquier embalaje o envase para transportar los alimentos es adecuado para prevenir la contaminación de los mismos.
- Limpie y desinfecte rutinariamente las neveras y bolsas aislantes para reparto de los pedidos.
- Observe las medidas de seguridad para control de tiempo/temperatura, prevención de contaminación cruzada, adecuado lavado de manos, trabajadores sanos y adecuado almacenamiento de los alimentos.
- El personal de reparto debe usar mascarillas faciales y guantes, y debe lavarse sus manos entre cada entrega, y tanto como le sea posible. Si el lavado de manos no es posible, deben desinfectarlas con un desinfectante de manos en base a alcohol (70% o más).



- Mantener las comidas calientes, calientes, y las comidas frías, frías, utilizando recipientes adecuados para el transporte.



OPERACIONES DE REAPERTURA



Antes de reabrir:

- Realice una limpieza y desinfección profundas en todas las áreas, tales como cocinas, lobby y áreas de espera, salas de descanso, comedor y áreas de entrada y salida.
- Desinfecte superficies de uso común, tales como puertas, pestillos, pasamanos, sillas, terminales de tarjetas de crédito, teclados, bandejas de recibo, baños, y áreas de lavado de manos.
- Agende las entregas de suministros (diarios, semanales), evitando que las descargas múltiples se realcen simultáneamente.
- El horario de entrega de suministros debe ser obligatoriamente, fuera del horario de atención.
- De acuerdo a las necesidades, busque opciones de compañías terceras que asistan en las tareas de limpieza.
 - Equipe con adecuados equipos de desinfección, incluyendo los dispensadores, preferentemente sin contacto y toallitas de desinfección para todo el personal de atención a clientes y a los clientes, en áreas tales como comedores, bar, salas de espera y cocinas.
 - Use desinfectantes etiquetados como efectivos contra patógenos virales emergentes y compatibles para contacto con alimentos.
 - Cierre las áreas que puedan aglomerar clientes o tocar comida o utensilios de cocina, que otros invitados puedan utilizar.
 - Implemente medidas que aseguren el distanciamiento físico de por lo menos dos metros entre trabajadores y clientes. Esto puede incluir el uso de marcas o señales en el suelo o barreras físicas.
 - Reconfigure los espacios, recepción, bares de bebidas, cocinas y estaciones de trabajo para permitir al menos 2 metros de distancia entre los invitados cenando y los trabajadores.
 - Implemente soluciones tecnológicas para reducir las interacciones persona a persona: órdenes a través de móviles y menú en tablets; texto al arribo para asientos: opciones de pago sin contacto.
 - Imprima señales conteniendo información sobre cómo prevenir la dispersión del COVID-19, adecuado lavado de manos, promueva diariamente medidas proactivas, como usar adecuadamente y sacarse los EPP, y promoviendo distanciamiento físico.





LAYOUT: Diseñando el Distanciamiento Social



Para implementar el distanciamiento físico los restaurantes deben limitar su capacidad de asientos, de acuerdo a las dimensiones del área de comedor.

La limitación de la capacidad puede variar entre locales: en muchos casos puede ser difícil encontrar un adecuado balance entre la seguridad de la gente y optimizar las operaciones. Sin embargo, COVID-19 forzará a la mayoría de restaurantes a cambiar el layout de mesas y bares para asegurar que todo los Consumidores permanecerán **al menos 2 metros de distancia**.

De hecho, los requerimientos de distanciamiento social, las indicaciones dadas y las medidas requeridas pueden variar de negocio en negocio, así como también de región en región. Podemos asumir que en la mayoría de los casos las personas que van en grupo a un restaurante son conscientes de la salud y de las condiciones de exposición de sus amigos y parejas. No obstante, existen numerosas situaciones, tales como cantinas o bares en los que ese supuesto no aplica.

Desde esta perspectiva, cuando se dirija a un restaurant, se tienen mucha atención en el espaciado entre las mesas, más que el distanciamiento entre personas que ocupan la misma mesa.

Sin embargo, dependiendo del tipo de actividad que usted esté realizando, puede considerar la oportunidad de tomar medidas más restrictivas (barreras de plexiglass, etc.) para proteger a sus clientes. Además de todo lo dicho, y en orden de garantizar altos estándares de seguridad, deberán aplicarse las siguientes indicaciones:

- los asientos que sirvan a dos mesas diferentes deberán ubicados de manera de asegurar, por **lo menos 2 metros entre ellos**;
- para permitir el pasaje del personal, se recomienda un ancho mínimo de los corredores entre **las mesas de 2,5 metros**;
- Remueva las mesas y sillas de las áreas de comedor de manera de mantener dos metros de distancia entre los clientes y los empleados. Si las mesas y sillas no pueden ser removidas, utilice señales visuales indicando que no están disponibles para el uso o instale plexiglass u otro tipo de barrera física impermeable para minimizar la exposición entre clientes.



Muchas ciudades alrededor del Mundo están facilitando a los restaurantes expandirse hacia afuera durante la pandemia de coronavirus. Si usted puede expandir su restaurante hacia afuera, priorícelo. Recuerde que la oferta de alcohol en dichas áreas debe cumplir con las reglamentaciones locales. Además, revise su Plan de Seguridad alimentaria/políticas y Procedimientos/HACCP (voluntario o aprobado) y considere medidas adicionales de vulnerabilidad VACCP, para servir en el exterior del local.



DISEÑANDO EL DISTANCIAMIENTO SOCIAL

DESIGNING SOCIAL DISTANCING



ACERCA DE LOS AUTORES



PAOLA CANE es Consultora senior y autora, experta en temas de conformidad, recall de productos y gestión de crisis. Su experiencia incluye la prevención, detección y respuesta a variados peligros en los productos de la cadena de suministros alimentarios, farmacéuticos, y el sector de comidas e ingredientes.

Mail: info@miasolution.it

Skype: [pamasr1](https://www.skype.com/people/pamasr1)

Linkedin: [paola-cane-0b675a87/](https://www.linkedin.com/in/paola-cane-0b675a87/)



JOCELYN C. LEE su carrera abarca más de 25 años en instalaciones de procesamiento de alimentos, establecimiento Alimentarios, tales como Rail-Transport (Estatad y Federal), Proveedor de Alimentos para servicios de catering a bordo, QA en servicios generales de inocuidad alimentaria, Chef, Coordinador Líder HACCP-HARPC EN Inocuidad Alimentaria, Oficial Corporativo, y Gerente profesional de inocuidad alimentaria. Su extenso background incluye Desarrollo Culinario, Gestión de Instalaciones, Coordinación e Implementación de Sistemas HACCP-HARPC de Inocuidad Alimentaria, HACCP para Procesos Especiales de Alto Riesgo, Aseguramiento de Calidad de Producción/Control de Procesos, Cumplimiento Regulatorio, Mejora Continua, Sistemas de Gestión de la Inocuidad Alimentaria y Consultoría de Start-up.

Mail: jlee@gourmetrail.com

Linkedin: <https://www.linkedin.com/in/jocelynleefoodsafetyconsultant>



Créditos de Traductor



Ing. Agr. Anibal Grasso, Ingeniero Agrónomo

Consultor-Profesional Independiente

Uruguay y Paraguay

Reseña Profesional: <https://www.linkedin.com/in/anibal-grasso-936609134>

Email: aograsso@adinet.com.uy

Actualmente realizo asesoramientos a diferentes empresas de distintos rubro, en especial las relacionadas a actividades agropecuarias y agroindustriales (producción primaria, plantas frigoríficas, plantas de acopio, productoras de productos lácteos, frigoríficos, panificados, productoras de alimentos en general, comercializadoras, etc.), así como también a otras ramas de actividad (educación, instituciones deportivas, escritorios, etc.). Estas actividades se han desarrollado en aproximadamente 60 empresas en Uruguay y más de 20 en Paraguay. Abarcaron la implementación de Sistemas de Gestión unitarios (ISO 9001.2015, ISO 14001:2015, SA 8000, HACCP, ISO 22000, BRC), así como también diversos Sistemas Integrados de Gestión.

DEDICATORIA

☀️ Infinita Gratitud y Gracias a
☀️ Héroes Profesionales Médicos y de la Salud en Primera Línea
☀️ Campeones Trabajadores de la Industria Alimentaria
Héroes Trabajadores Esenciales olvidados



Bibliografía y Recursos

COMMUNICATION FROM THE COMMISSION

COVID-19: EU Guidance for the progressive resumption of tourism services and for health protocols in hospitality establishments

COVID-19 GUIDANCE FOR RESTAURANTS AND FOODSERVICE ESTABLISHMENTS, Georgia Department of public Health

Documento tecnico su ipotesi di rimodulazione delle misure contenitive del contagio da SARS-CoV-2 nel settore della ristorazione, INAIL

Critical COVID-19 Guidance Standards for Hospitality Reopening Developed by the Florida Restaurant and Lodging Association in partnership with the National Restaurant Association and the American Hotel and Lodging Association

COVID-19 Industry Guidance: Dine in Restaurants, California Department of Public Health

Linee guida di indirizzo per la prevenzione della diffusione del Sars. CoV2 nel settore della ristorazione, Consiglio dell'ordine Nazionale dei tecnologi alimentari

COVID-19 Reopening Guidance A Guide For The Restaurant Industry, National Restaurant association

COVID-19 and food safety: guidance for food businesses, WHO

COVID19 Guidance for restaurants and food delivery, City of Berkeley Food Safety and the Coronavirus Disease 2019 (COVID-19), FDA

CDC Centers for Disease Control and Prevention | Coronavirus Disease 2019 (COVID-19) | Communication Resources | Guidance Documents

Supporting pet food during the COVID-19 pandemic, P. Cane, D. Primrose

Managing business during the health crisis, P. Cane

ACTIVE COVID-19 Prevention Measures

Sanitation-Hygiene Requirements Ensuring Safe Food and Workers,P. Chakraborty | J.C.Lee

[*EPA List N: Disinfectants for coronavirus \(COVID-19\)](#)

<https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-coronavirus-covid-19>

[*CDC: Community, Disinfection of building installations](#)

<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/disinfecting-building-facility.html>



PAOLA CANE JOCELYN LEE

COVID-19 餐館

指導和最佳實踐



審查和翻譯：Josephine Ng



COVID-19

餐館

指導和最佳實踐

這個最佳實踐指導包含國際指引目錄在準備和管理在餐飲業製備過程中針對 COVID-19 風險的護理和預防管理的最佳實踐和建議。它考慮到以下有關國家和國際機構發布的指示：世界衛生組織 (WHO)，意大利衛生部，加利福尼亞州公共衛生部，佛羅里達州公共衛生部，喬治亞州公共衛生部，上聖伊斯圖托市，INAIL，CDC，FDA 而且都是由食品安全專家編寫以幫助與全球同事和餐飲業共享 COVID-19 預防專業知識和需要採取對 SARS-CoV-2 防感染安全措施。

作者：Dr. Paola Cane Mia Solution

共同作者 | 編輯：Jocelyn C. Lee Food Safety Consultant

文件範圍

由於 COVID-19 流行，餐館遭受了空前的損失

數以萬計的公司面臨破產或無法生存的日子，無數的工人失業或被解僱。鑑於旨在全球鎖定後逐步重新開放的政策，本文檔旨在為餐館提供可靠的指導方針，以保護其員工，其客人的健康，並確保他們的業務得以生存和繁榮。在不影響任何特定國家或地方法規的前提下，本文檔的目的是鼓勵餐館活動安全重啟。

經常與當地和/或國家公共衛生當局的持續對話將確保在給定地域中提供最新規則和法規的最新信息，包括客人的具體安排，獲得門診和醫院護理等。

本指南不適用於酒吧，咖啡廳，美食廣場，俱樂部，音樂會，療養院，表演或娛樂場所，酒店或學校食堂或公司食堂也不適合。



目錄頁	Page
引言	118
規劃	119
培訓與信息	120
員工安全	121
洗手和戴手套的關鍵點	122
裝卸貨物	123
員工的健康	124
個別控制措施和檢查	124
員工的健康和安全檢查表	125
客人的安全	125
客人抵達	125
不要共享的食物	125
菜單	125
餐具	126
小孩	126
付款方式	126
來賓清單和聯絡方式	126
送貨和外賣	127
重開營業	127
擺設: 計劃社交隔離	128
COVID-19 前與後的擺設	129
與作者見面	131
翻譯鳴謝	132
貢獻	132
參考書目資源	133



引言

2019 年 12 月，在中國的武漢市爆發了一種以前從未在人類中發現的新病毒，該國首次大規模報導了原因不明的肺炎。

2020 年 3 月 11 日，世衛組織宣布將 COVID-19 的類別更改為大流行危機，在全球造成數十萬人死亡和數百萬例已確診病例。到目前為止，款待 | 餐館 | 餐飲業是受大流行影響最嚴重的行業。整個行業都受到地區封鎖的嚴重影響。即使在目前，COVID-19 危機似乎也已得到控制，對於餐館業來說，非常清楚的是“一切照舊”的狀態都不會再回到和之前一樣……相反，餐飲業必須重新考慮並採取新的策略和現在的經營商模式。

對於許多人來說，一個可行的臨時選擇是轉換為食品輸送提供者。有些人甚至重新設計了“就餐”體驗通過讓客人體驗到意想不到的在家中多感官用餐的體驗，並在虛擬廚師或侍者在場的情況下為他們提供完整菜單，餐具和餐桌裝飾，並為他們提供美食並就品嚐經驗提供建議。最傳統的企業無可避免地要重新思考和重新設計許多“空間”，因為當局要求他們在每個場所中建立最大的餐館容納量，以保證所需的身體實際距離。評估減少桌面數量和採用新擺設將迫使許多餐館面臨預算限制和可預期的收入損失。

*本文檔以英文發佈，並提供其他多種語言。如果翻譯的內容不同，將引用原始英文版本進行最終解釋。





規劃



精心的準備和計劃是任何努力的關鍵步驟。計劃和程序是任何組織的重要組成部分並可提供路線圖作為公司的運營，遵守法律和法規，決策指南和修訂內部流程。為每個地點制定書面的 COVID-19 預防計劃來針對特定工作地點。

即使對於已制定通用衛生危機計劃的人，也應針對所有工作領域進行針對 COVID-19 的全面風險評估，並指定負責實施該計劃的負責人（PIC）。

世上是沒有適合所有情況的計劃，而迫切的 COVID-19 一場異常的健康安全危機，需要更新現有計劃以解決特定的暴露風險，暴露源頭，傳播途徑以及傳染病的其他 COVID-19 獨特的特徵。

COVID-19 危機管理計劃至少應包含一些確定總體結構的基本要素：

- 危機管理團隊和聯絡表（即餐館附近當地衛生部門的聯絡信息，用於在員工或客人之間傳達有關 COVID-19 感染的信息）
- 利益相關者聯絡表 風險評估矩陣 事件報告表和通知表
- 清單和最佳做法工作表 媒體監控 危機後評估和恢復干預

您無需編寫任何人都不敢打開的 6,000 頁手冊！在某些情況下，非常複雜的方案可能就足夠了，這取決於您運行的活動類型及其規模。

請注意，最糟糕的危機計劃是複製和粘貼標準化模式的結果，這些模式並非針對餐館的長處和短處以及公司概況而定制的……只是為了遵守法律義務而準備的，或者僅僅是因為“如果有人提出要求，我們用大量的文書工作將它們埋葬”。

計劃的效率與其提供清晰的指令以立即採取適當行動的能力直接相關。

許多計劃通常側重於過程，但缺乏實施操作程序的計劃。

必須將計劃付諸實踐：所以這就是為什麼您應該對員工進行培訓並與之溝通的原因。否則可能會導致對您的業務造成無窮無盡的負面影響，並可能導致工作場所 COVID-19 感染，從而迫使業務暫時關閉或受到限制。

- 當前的 COVID-19（這就是誘發病理） 傳輸方式
- 預防規則和做法 責任
- 個人衛生（手和呼吸道） 正確使用個人防護裝備(PPE)
- 個人防護裝備(PPE)處理方法 清潔和消毒





培訓與信息



公司必須根據任務和工作環境提供充分和更新的培訓，尤其要注意：

- 當前的 COVID-19（這就是誘發病理）
- 傳輸方式
- 預防規則
- 良好的衛生習慣
- 身體實際距離
- 人員管理
- 後台，入口，接待處，行政管理，收銀員等
- 送餐服務措施
- 供應商管理
- 技術服務和維護管理
- 驗證與監控
- COVID-19 陽性感染病例（客人和員工）的管理

特別是，信息必須關心：

對 COVID-19 症狀的認識以及基本的感染預防和控制（IPC）措施；

在家進行自我檢查，包括溫度和/或症狀檢查；

根據世界衛生組織的指示，在過去的 14 天內，已與 SARS-COV-2 陽性患者接觸或來自其他處於危險區域都要禁止進入工作場所

當客人出現類似 Covid-19 的症狀，或客人自己呈現症狀的情況下應採取的行動，以及如何尋求醫療護理。

承諾遵守所有與保持身體距離有關的規則，遵守人手和呼吸系統衛生的規則，使用個人防護裝備 (PPE) 並保持正確的衛生行為；

當他們遇到 COVID-19 流感症狀時/體溫升高，或近期味覺或機體損失以及一般的不良健康狀況，或如果他們或與某人同住曾被 COVID-19 診斷過。有意識地不去上班和留在家中。

考慮到您的活動的類型和規模（可能涉及許多負責廚房的工作人員和負責餐桌服務的工作人員），以及關於 SARS-CoV-2 風險的一般培訓，您可能需要 根據更有針對性的信息進行額外的培訓。





飯店客人應以無障礙方式（包括通過網站上的數字方式）接收所有必要信息。您可以在您的網站上發報此信息或打印傳單，並通過餐館入口處的特定標誌顯示相同的措集。信息應包括：使用洗手液的說明，在需要時使用口罩，與其他顧客保持身體實際距離，避免不必要地接觸餐館內物件的表面，以及當地衛生部門的聯絡信息。不要忘記確保入口處有含酒精的洗手液以及標牌，提醒您要保持良好的手部衛生。建議餐館以確保客人的聯絡方式可用，以防他們需要進行聯絡追蹤。為了應對 COVID-19 爆發，應嚴格限制接觸者追蹤措施，並應按照當地或聯邦政府關於隱私數據保護的規範進行設置，以確保最高水平的隱私和數據保護。



員工安全



工人安全是一個核心責任。

重要的是，加強良好的個人衛生習慣。

即使戴著手套必須經常更換，也必須在戴手套之前正確洗手。即使戴上手套也不能代替正確洗手的程序。

在以下情況下應執行此規則：咳嗽或打噴嚏後；處理骯髒設備後，在進行其他可能會有 COVID-19 污染可能的活動之後。

所有手套，包括用於廢物管理的手套，都必須安全地丟棄在帶有標籤的適當廢物容器中。

洗手產品和消毒劑應在專用洗手設施旁有充足的供應。這些設施還應配備壁掛式非接觸式乾手機，或配備足夠數量不可重用的一次性使用紙巾（適當的垃圾箱）。其他個人衛生最佳實踐包括（除洗手外）清洗前臂，穿著不可重用防護服/大衣/鍋爐服，並經常將其丟棄到有標籤的專用垃圾箱中。



關鍵點



正確洗手 | 更換手套



使用個人防護設備保護口腔，鼻子和眼睛時。應按照世界衛生組織（WHO）指南的建議。

[面覆蓋一般資訊](#)▶ 正確使用面罩，包括：

- 面罩為佩戴者提供一些保護，但設計不滿足過濾含病毒顆粒的標準，
- 面罩不能取代物理疏遠和頻繁洗手的需要，



- 面罩必須覆蓋鼻子和嘴,
- 不得共用面罩
- 每次換班后, 應清洗或丟棄面罩.

企業衛生和安全(物業和設備): 設施(包括休息室, 儲藏室, 餐具室, 餐廳和會議室)必需根據制定的消毒和清潔程序在每次換班時進行清潔。

濕度可以促進新型冠狀病毒在惰性表面上的存活。重要的是, 通過確保適當的位置具有良好的通風和更高的清潔時間表頻率來降低 COVID-19 風險。空氣過濾器通風系統應升級為更新的 HEPA (高效顆粒阻滯) 篩檢程式, 根據製造商的說明更頻繁地進行消毒和/或更換。

所有工人均應使用洗手液和飲用水來正確洗手(至少 20 秒), 然後在關鍵點適當烘乾:

在接觸並佩戴個人防護裝備(PPE)口罩, 面罩, 呼吸器和眼鏡, 鬍鬚鼻罩之前,

在開始工作之前和

- 在開始準備食物之前(從處理生的食物和熟的食物切換之間);
- 在觸摸並除去個人防護裝備(PPE)口罩, 面部遮蓋物, 頭髮束縛物和眼鏡, 鬍鬚後,
- 在處理化學品後,
- 在處理過原材料或成品後, 處理髒了的設備, 垃圾桶, 餐具後
- 在每次休息後, 從倉庫返回後
- 在咳嗽或清潔鼻子或打噴嚏後,
- 在接觸臉部或頭髮後以及使用廁所設施後和
- 在做任何可能污染雙手的事情後, 包括處理金錢。禁止在食物設施(包括加工區, 分佈區, 儲存區)中吸煙, 咀嚼, 進食, 打噴嚏或咳嗽, 在未受保護的食物, 食物包裝和食物接觸表面上咳嗽, 吐痰(甚至倒入加工垃圾箱)絕對不得在食品設施中使用。包括處理區域, 分配, 存儲, 進/出/接收和交付區域, 休息區, 洗手區和停車場。

用於接觸產品的手套(食品, 包裝, 調味品, 餐具, 餐巾等)應不可重用, 清潔且無撕破。

使用不可重用手套來避免交叉污染: 切換任務時(在理生的食物和熟的食物切換之間等)要換手套, 每 4 小時換一次手套, 髒或撕裂時要換手套。

所有更換手套的人員在放置新的不可重用手套之前, 必須正確地徹底洗淨並擦乾雙手。防護服, 如果不是一次性使用的, 應每天清洗。工人不得在食品加工區域(廁所區域, 休息區, 會議室, 公共走廊等外部)穿著公司簽發的個人防護裝備。從事食品處理的人員應保持高度清潔。進入食品加工區(高風險和低風險加工區)時, 穿著工作用的防護裝備(PPE)衣服, 口罩(不可重用的一次性使用或經認可的消毒消毒的非醫用口罩), 髮網, 面部髮網/鬍鬚和, 手套和合適的鞋類, 以確保頭髮, 鬍子(鬍鬚, 鬍鬚, 兩鬢等), 汗水等不會污染產品, 食品接觸表面和包裝材料。





更換口罩 ••每 4 個小時，• 在面罩變濕後立即更換面罩，並且• 在打噴嚏或咳嗽後立即戴上口罩。所有更換口罩的人員在戴上新口罩之前，必須正確徹底地洗淨並擦乾雙手。

搬運客人使用的物品（臟杯子，盤子，餐巾等）或搬運垃圾袋的服務器，公共汽車和其他工作人員，應使用不可重用的一次性使用手套（在戴上或摘下手之前洗手）並提供圍裙並經常更換。• 洗碗機應使用面罩，防護眼鏡和/或面罩的組合，使用設備保護眼睛，鼻子和嘴巴免受污染物飛濺。每次使用之間應適當消毒可重複使用的防護設備，例如面罩和護目鏡。



裝卸貨物



根據不同國家當局製定的指南，以下(來自意大利運輸和基礎設施部)被認為是“最佳做法”的示例：

理想情況下，司機應戴手套或口罩或留在車內。即使沒有佩戴防護裝備，司機也可以進入卸貨區，但司機不得離開車輛，並且與其他員工的距離不得超過 3 英尺（1 米）。

在裝卸期間，不得與員工直接接觸，包括交換文件，司機/員工必須保持至少 6 英尺的距離。

除廁所外，不應進入公司場所。 這些廁所必須有足夠的洗手液。

允許使用包裹，文件和其他類型的快遞貨物，但不得直接與收貨人/快遞員接觸。

如果必須與他人的距離小於 3 英尺（1 米），並且沒有提供防護屏風，則必須在室內和室外使用口罩。身體實際疏離包括新的工作方式，例如：交錯進出時間和重新安排供應商的貨物下載時間。



員工的健康



個別控制措施和檢查

• 在開始工作時為所有工人以及任何進入工廠的員工，承包商或其他員工提供溫度和/或症狀檢查。確保溫度/症狀篩查器盡可能避免與員工緊密接觸。 篩查人員和員工均應佩戴口罩進行篩查。



• 如果要求在家進行自我檢查（這是在企業內進行自我檢查的合適選擇），請確保從家裡回來工作的員工進行換班之前的檢查，並遵循 CDC 指南，如上文“培訓和信息”部分所述



員工的健康和安全檢查表

- 根據國家和世衛組織 (WHO) 的建議，制定個人衛生行為政策，在浴室內放置特殊標誌，更衣室，進出以及公司最可見的區域。
- 設置特定的信息宣傳冊，解釋禁止進入和停留在公司內，出現症狀如體溫高於 37.5°C 發燒的情況，以及如果 14 天前您與感染者接觸。
- 配備防護裝備 (PPE) 的工作人員，請根據指示使用由您的衛生當局和世界衛生組織建立的準則
- 放置大量手消毒劑和備用手套來提倡頻繁洗手和更換手套
- 告知並培訓正確的方法，以除去手套和其他個人防護設備，以及如何正確處置防護設備。如果去除防護設備 (PPE) 處理不當可能導致污染風險，
- 採納程序將衛生保護擴展到前臂，或者使用不可重用的一次性保護措施。
- 在任何工作地點旁邊的任何房間，都應在洗手間內提供手消毒劑，並在其內保留足夠的空間。
- 留給員工合適的空間以存放其工衣，並保證它們合適的衛生條件。在更衣室中採用合適的措施來保證衛生。避免工人的個人衣服過多
- 在工人受到身體溫度讀數影響的情況下，尊重個人資料處理的最新法規，並告知工人有關法規的信息，即使是口頭告知的。
- 在每次換班時進行清潔，並在廚房和洗手間中對帶有適當清潔劑的鍵盤，手持設備，觸摸式屏幕，計算機鼠標和按鈕（電梯，開門機等）進行消毒。
- 定期對房間，環境，工作場所，常見的更衣室，廁所和廚房進行定期衛生處理
- 如果在公司辦公場所內有 COVID-19 的人在場則要進行清潔和消毒並必須切抵通風
- 盡可能預測和選擇送貨上門服務或外帶服務。
- 如果可能的話，為各房間指定不同的入口和出口並保證洗滌劑的存在，並在門口附近貼上適當的標誌。
- 為公用房間提供持續通風，為每個操作員提供切抵停機時間，並使人員與其保持 1 米的安全距離。
- 考慮安裝便攜式高效空氣淨化器，將建築物的空氣過濾器升級到最高效率，並進行其他修改以增加所有工作區域的外部空氣和通風量。
- 關於供應商的到訪，識別出入程序，通過默認的方式，路線和時間，以減少與工作人員接觸的可能性。
- 運輸車輛的司機必須強制留在其車輛上。為了進行必要的裝卸活動，司機必須保持 1 米的嚴格距離
- 對於供應商/輸送機和/或其他外部人員識別/安裝專用的廁所，確保有足夠的日常清潔
- 如果有公司安排的送貨上門服務，必須保證工作人員每次送貨的安全。



- 依照工資和小時規章來分配員工的休息時間，以可保持實際距離
- 限制同時在休息室中休息的員工人數



客人的安全



餐館必須採取合理的措施，包括在策略要地和高度顯眼的位置張貼標牌，以提醒您的客人在等待服務或餐桌和外賣時應使用洗手液，遮蓋面部，並實行身體實際距離疏遠。

在聯絡時請再三保證以免您的措施反映出您所在位置的較高風險。在詢問更多信息時請耐心等待，並需要冷靜，清楚地說明您已採取所有措施來保護所有客人的健康。在您努力確保他們安全時，請不要忘記感謝他們的忍耐。

客人抵達

必須採用適當的組織解決方案，以避免在重新開業時大量客人聚集。客人的人數必須根據房間的大小而定，不能過多。

禁止客人聚集在入口處，等候區或酒吧區。同時避免向等待的顧客提供任何食物或飲料選擇。

設計一條路徑，以確保客人在等待就座時分開，其中包括地板標記，室外疏散，在車上等待，並要求他們在預訂桌子時盡可能地精確。如前所述，請向他們提供有關手部的衛生，身體實際距離和健康措施的完整說明。如果可能的話，請指定不同的入口和出口，這種措施亦能適用於各種休息室和房間。確保洗手設施和洗手液的存在，並在每扇門附近貼上適當的標誌。確定進出洗手間的進出通道，以建立避免客人和工作人員太接近的路徑，並在需要時在洗手間加上地面標記。

不要共享的食物

提供單份食用油，鹽，胡椒粉和調味品，以避免共用食品。

菜單

為了避免不必要地接觸餐廳內的東西，一個好的方法是提供不可重用的一次性菜單或使菜單電子化，以便顧客可以在個人電子設備上查看。如果您的菜單是季節性的或每天準備的，負責餐桌服務



的員工可能會向客人讀出（或認真記著它）去提供有關品嚐體驗的建議和建議。問自己到什麼程度上要求客人在預訂餐桌時提前點菜，並儘可能提供此選項因為這樣可以簡化許多程序。

如果這些解決方案都不適合您，或者對於您的業務而言太難管理，則應在客人使用前後對每個菜單進行適當的消毒。

餐具

終止預置餐桌，並在客人抵達後才立即擺好餐桌。在客人抵達後不久即可提供餐巾，餐具，玻璃器皿和所有其他餐具。請勿將卡片架，傳單，餐巾架，蠟燭，鮮花或任何其他物品留在桌子上：保持餐桌上沒有不必要的東西。

每次使用顧客後，應立即取出餐桌上使用的髒餐桌布和餐巾，並用密封袋從用餐區運出。工人在處理髒麻布時應戴上手套和口罩，並且在此過程中必須非常小心，以在處理髒的食品服務物品後立即正確洗手。

小孩

停止使用兒童區和共享娛樂項目，例如棋盤遊戲，鉛筆和便簽本，桌球檯等。經常清潔兒童接觸的物品。儘可能避免共享音頻設備，電話，平板電腦，筆記本電腦，書桌，筆和其他設備。即使有一點無禮，也應避免使用客戶帶來的食品和飲料用具以及容器，例如嬰兒奶瓶和嬰兒食品。

如果有孩子的家庭需要預訂，請提前告知他們孩子的食品安全措施。

付款方式

在入口和出口，櫃檯前和收銀處，放置指示人流疏散的標誌。如果可供使用的話儘可能使用非接觸式付款方式。要求客人和員工通過放置在收據托盤或櫃檯上而不是用手來交換現金或卡付款，以避免直接進行手工接觸。當客戶用現金支付時，禮貌地要求準確的金額。

來賓清單和聯絡方式

在許多情況下，如果客人中出現 COVID-19 陽性病例，則要求飯店經理收集有關聯絡方式的詳細信息，這些信息可用於公共衛生調查：關於此活動，請注意，您應遵守當地法規對個人資料規則的保護。





送貨和外賣



- 盡可能鼓勵外賣和送貨服務，並提供全套解決方案，包括外賣，送貨和在可能的情況下為客人提供選擇。
- 鼓勵數字和遙控訂餐（即提供通過電話或在網上提前點食物的選項）
- 為在網上的所有訂餐加設“自動回覆”的信息，說明 COVID-19 的程序協議。
- 要求顧客在等待收餐的情況下在車上等候或離開餐館，在外賣方面或可建立外賣接收區。
- 運送食物時要保持社交距離，例如，提供“不接觸”的運送，並在運送到達時發送短訊或打電話給客人。
- 在外賣接收，取出或運送食物之前，確保將食物放在“外賣”食物容器中。
- 確保食品運輸的所有包裝袋或包裝盒完全包好，這樣便可以防止食品污染。
- 定期清潔和消毒用於運送食物的冷藏箱和保溫袋。
- 遵守既定的食品安全規範以控制時間/溫度，防止交叉污染，正確洗手，沒有生病的員工，以及正確存儲食物。
- 送貨人員應在每次送貨之間佩戴口罩，戴手套並正確洗手。如果不能洗手他們應使用酒精類（70%或更多）洗雙手液對手進行消毒。
- 通過存放在適當的運輸容器中，使熱的食物保持溫度，冷的食物保持適當低溫。



重開營業



重新開啟之前：

- 在所有區域進行徹底的清潔和衛生，例如廚房，客人等候區和大廳，休息室，午餐區以及出入區。
- 消毒常用表面，包括門，門把手，安全門，椅子，信用卡終端，ATM 密碼鍵盤，收據托盤，洗手間和洗手設施。
- 安排物料供應時間表(每天，每週) 盡量避免同時進行多次排放。
- 規定物料供應到達時間必須在服務時間以外。
- 根據需要為第三方清潔公司採購選件，以協助增加清潔需求。
- 在餐廳，酒吧區，接待台和廚房等空間配備適當的衛生用品,包括洗手液分配器，優先選用非接觸式，並且為直接協助客人的所有員工和客人提供消毒濕巾。
- 使用消毒劑標記有效地對新興病毒病原體與食物接觸兼容。
- 封閉可能顧客會聚集或觸摸其他客使用的食物或食品的区域。
- 採取措施以確保員工和客人之間至少留有 6 英尺的距離。這可能包括使用地板標記或標誌以及身體實際距離。
- 重新配置空間，大廳，飲料吧，廚房和工作站，以使就餐和工作人員之間至少保持 6 英尺的距離。
- 實施技術解決方案以減少可能的人與人之間的互動：手機點餐和平板電腦菜單；到達座位時的短信；非接觸式付款方式。



- 印刷標牌包含有關如何阻止 COVID-19 傳播，正確洗手，促進日常防護措施，如何正確穿脫個人防護裝備(PPE)以及推動身體實際距離的信息。



擺設: 計劃社交距離



為了實現身體實際距離，餐館需要根據其就餐區域的尺寸來限制座位數量。

限制容量可能因地區而異：在許多情況下，餐館可能很難平衡人們的安全並優化他們的運營。儘管如此，COVID-19 將迫使大多數餐館改變桌子和酒吧的擺設以確保所有顧客聚會時保持**至少 6 英尺的距離**。

實際上，社交隔離的要求，所給出的指示和所需的措施可能因企業和地區而異。在大多數情況下，我們可以假設一起去餐館的人知道他們的朋友或伴侶的健康和接觸情況。但是，在許多情況下，例如食堂或酒吧，這種假設並不適用。

從這個角度來看，在處理餐館時，應更加註意桌子的距離，而不是同用一張桌子的客人之間的距離。

但是，根據您進行的活動的類型，您可能會考慮採取更多限制性措施（透明塑料板屏障）來保護客人。綜上所述，為了保證較高的安全標準，應使用以下指示：

- 兩個不同桌子的座位必須至少**保持 6 英尺的距離**；
- 為了使工作人員安全通過，**建議桌子之間的走廊最小寬度為 8 英尺**；

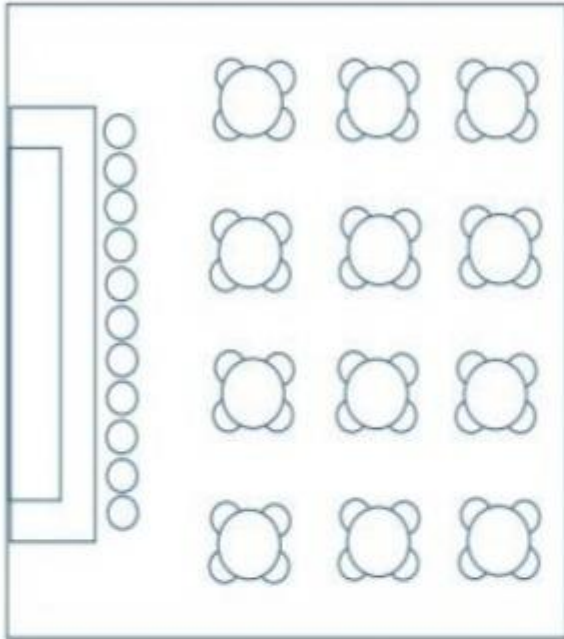
從用餐區移開桌子和椅子，以便為客人和員工保持 6 英尺的物理距離。如果不能移動桌子和椅子，請使明顯動作提示表明它們不可使用或安裝透明塑料板或其他類型的不可滲透的物理屏障，以最大程度地減少客人之間的接觸。



全球各地的許多城市正在冠狀病毒大流行期間讓餐館更容易擴展室外用餐。如果您可以擴展室外座位，請優先考慮。請記住，在這些地區提供的酒精飲料應遵守當地法律和法規。此外，請查看您的食品安全計劃/政策和程序/ HACCP（自願或已批准），並考慮採取額外的 VACCP 措施來為戶外食品服務



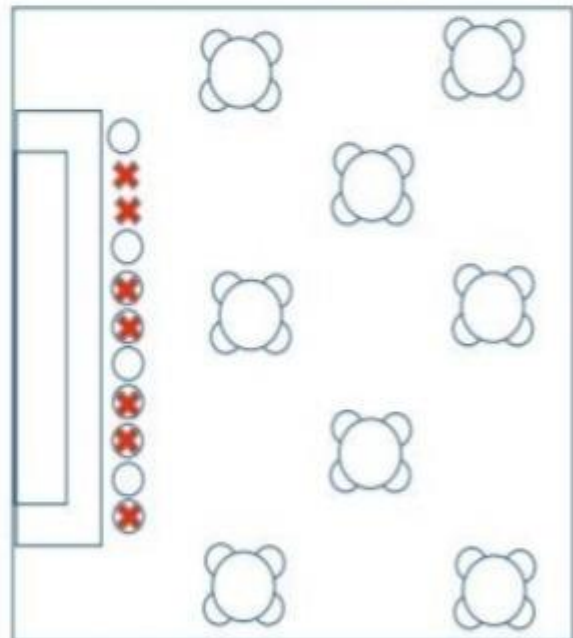
在 Covid-19 前之擺設
Before COVID-19 Layout



1000 平方英尺放置 60 個座

1000 sf area 60 seats

在 Covid-19 後之擺設
After COVID-19 Layout



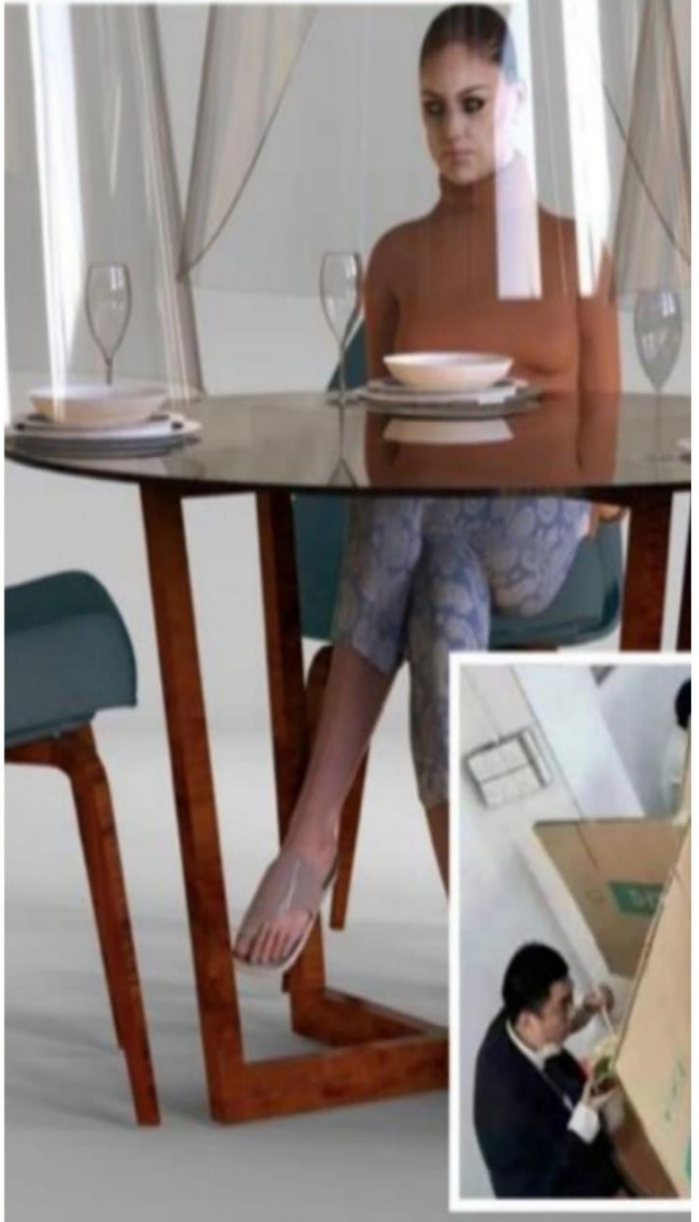
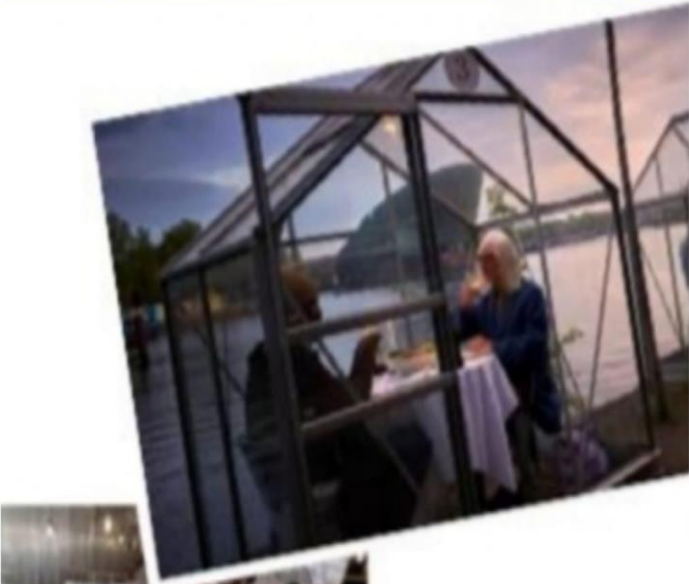
1000 平方英尺放置 36 個座

1000 sf area 36 seats

COVID19 Guidance And Best Practices
RESTAURANTS



DESIGNING SOCIAL DISTANCING



與作者見面



PAOLA CANE 是一位資深顧問和作家，她是合規性問題，產品召回和危機管理方面的專家。她的豐富經驗包括預防，發現和應對多種危害在供應鏈，製藥，食品和飼料行業的產品。

Mail: info@miasolution.it

Skype: [pamasr1](https://www.skype.com/user/pamasr1)

Linkedin: [paola-cane-0b675a87/](https://www.linkedin.com/in/paola-cane-0b675a87/)



JOCELYN C. LEE 在食品加工設備領域的職業生涯超過 25 年，食品機構，擔任的鐵路運輸機上食品服務（州和聯邦）食品供應商，以及食品質量常規服務的質量保證，廚師，食品安全 HACCP-HARPC 首席協調員，公司官員和專業食品安全經理。Jocelyn 的廣泛背景包括烹飪開發，設施管理，食品安全 HACCP-HARPC 協調和實施，針對特殊高風險過程的 HACCP，生產質量保證/質量控制/過程控制，法規遵從性，持續改進，食品安全管理系統和啟動-初創公司諮詢顧問。

Mail: jlee@gourmetrail.com

Linkedin: <https://www.linkedin.com/in/jocelynleefoodsafetyconsultant>



翻譯鳴謝



Josephine Ng

工業設計師,玩具和禮品行業設計及產品開發。專門從事專利產品的管理研究和品牌管理。

Professional Profile: <https://www.linkedin.com/in/josephine-ng-ba37306>

Dedication 貢獻

★
★ 無限感激和感謝 ★
★ 英雄前線醫療 - 醫護專業人員 ★
★ 冠軍級食品業從業員 ★
★ 無名英雄基本必備員工 ★
★



參考書目資源

委員會的通訊

COVID-19：歐盟指南，關於逐步恢復旅遊服務和酒店業中的衛生規程

COVID-19 餐館和食品服務指南

喬治亞州公共衛生部

SARS-CoV-2 病原體技術文獻集, INAIL

佛羅里達飯店與住宿協會與國家飯店協會和美國飯店與住宿協會合作制定的關鍵 COVID-19 重新開業招待關鍵指導標準

COVID-19 行業指南：加州公共衛生部餐廳用餐

Linee guida di indirizzo per la prevenzione della diffusione del Sars. CoV2 nel settore della ristorazione, Consiglio dell'ordine Nazionale dei tecnologi alimentari

COVID-19 重新開放指南國家飯店協會飯店業指南

COVID-19 和食品安全：世衛組織食品企業指南，WHO

COVID19 餐廳和食品配送指南，伯克來市食品安全和冠狀病毒病 2019（COVID-19），FDA

CDC 疾病預防控制中心 | 2019 年冠狀病毒病（COVID-19） | 通訊資源 | 指導文件

在 COVID-19 大流行期間支持寵物食品，P. Cane, D. Primrose

在健康危機期間管理業務，P. Cane

積極 COVID-19 預防措施

確保食品和工人安全的衛生要求，P. Chakraborty | J.C.Lee

***EPA List N: 冠狀病毒的消毒劑 (COVID-19)**

<https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-coronavirus-covid-19>

***CDC: 社區，建築設施的消毒**

<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/disinfecting-building-facility.html>



كوفيد -19 المطاعم

إرشادات وأفضل الممارسات



Eva Inam Al Zein ترجمة من اللغة الإنجليزية إلى اللغة العربية،

طبيب إختصاصي صحة عامة، وبائيات

المؤسسة العامة للغذاء والدواء

عمان، المملكة الأردنية الهاشمية

Amjad Rashaideh مراجعة وتدقيق

Sameer Abu-Ali مراجعة وتدقيق



المطاعم إرشادات وأفضل الممارسات

يحتوي هذا الدليل على أفضل الممارسات والمبادئ التوجيهية الدولية وأفضل التوصيات للتعامل مع والوقاية من مخاطر كوفيد-19 أثناء إعداد وتداول الأغذية والمشروبات من قبل قطاع المطاعم. ويأخذ التقرير في الاعتبار التوصيات الصادرة عن الهيئات الوطنية والدولية التالية: منظمة الصحة العالمية (WHO)، وزارة الصحة الإيطالية، مديرية الصحة العامة في كاليفورنيا، مديرية الصحة العامة في فلوريدا، مديرية الصحة العامة في جورجيا، المعهد العالي للصحة في إيطاليا، المعهد الوطني للتأمين ضد الحوادث المهنية (INAIL) في إيطاليا، المركز الأمريكي للرقابة على الأمراض والوقاية منها (CDC)، هيئة الغذاء والدواء الأمريكية (FDA)، وقد تم تجميعها من قبل خبراء سلامة الأغذية للمساعدة في تبادل الخبرات للوقاية من كوفيد-19 مع الزملاء وشركات المطاعم في جميع أنحاء العالم التي تحتاج إلى تبني واعتماد تدابير السلامة للوقاية من عدوى فيروس سارس - CoV - 2 .

المؤلف : الدكتورة باولا كان ميا سولوشين

Dr. Paola Cane Mia Solution

المؤلف المشارك | المحرر: جوسلين سي لي مستشار سلامة الأغذية

Jocelyn C. Lee Food Safety Consultant

نطاق الدليل

عانت المطاعم من خسائر غير مسبوقة بسبب وباء كوفيد-19، وتواجه آلاف الشركات الإعسار أو تحسب أيامها للبقاء، فقد ملايين العمال وظائفهم أو تم تسريحهم. وعلى ضوء السياسات الرامية إلى إعادة الفتح التدريجي بعد الإغلاق العالمي، تهدف هذه الوثيقة إلى تزويد المطاعم بمبادئ توجيهية متينة من أجل حماية صحة موظفيها وعملائها وضمان بقاء وازدهار أعمالهم، ودون المساس بأية تشريعات وطنية أو محلية محددة، إن الهدف من هذه الوثيقة هو تشجيع إعادة فتح أنشطة المطاعم بأمان .

وسيكفل الحوار المستمر مع السلطات الصحية العامة المحلية و/أو الوطنية بتقديم تحديثات مستمرة عن أحدث القواعد والأنظمة في المناطق الجغرافية المحددة، بما في ذلك الترتيبات الخاصة بالزبائن، والوصول إلى مراكز الرعاية الصحية المتنقلة والمستشفيات، وغيرها .

هذه التوجيهات غير مخصصة للحانات والمقاهي وقاعات الإطعام والنوادي والحفلات الموسيقية ودور التمريض وأماكن العرض أو الترفيه والفنادق ولا للمقاصف المدرسية أو الشركات.



الصفحة	قائمة المحتويات
137	المقدمة
138	التخطيط
139	التدريب والمعلومات
141	سلامة العاملين
141	نقاط رئيسية لغسل اليدين وارتداء القفازات
143	تحميل وتفريغ البضائع
144	صحة العاملين
144	تدابير الرقابة الفردية والفحص
144	قائمة التحقق من صحة وسلامة العمال
146	سلامة الزبائن
146	وصول الزبائن
146	عدم مشاركة المواد الغذائية
146	قوائم الطعام
147	أدوات الطعام
147	الأطفال
147	طرق الدفع
147	قائمة الزبائن والتواصل
148	التوصيل إلى المنزل
149	إعادة فتح عمليات الإنتاج
149	مخطط : تصميم التباعد الاجتماعي
150	مخططات قبل وبعد الكوفيد-19
153	قابل المؤلفين
154	تقدير على الترجمة
154	إهداء
155	قائمة المراجع والموارد



المقدمة

في ديسمبر 2019، انتشر فيروس جديد لم يتم التعرف عليه من قبل عند البشر في مقاطعة ووهان الصينية، حيث تم الإبلاغ عن التهاب رئوي غير معروف السبب لأول مرة بشكل كبير .

في 11 مارس/أذار 2020، أعلنت منظمة الصحة العالمية أن تصنيف وباء كوفيد-19 قد تغير ليصبح أزمة جائحة تسببت بمئات الآلاف من الوفيات وملايين الحالات المؤكدة المسجلة على الصعيد العالمي. حتى الآن تأثرت قطاعات، السياحة | المطاعم | وخدمات المطاعم وكانت من أكثر القطاعات تضرراً نتيجة هذا الوباء. وقد تأثر القطاع بأكمله بشدة بسبب الحجر. وفي الوقت الحالي حيث يبدو أن أزمة كوفيد-19 تحت السيطرة، لكن فيما يخص قطاع السياحة والمطاعم فإنه من الواضح تماماً أنه لن يكون هناك عودة إلى "العمل كالمعتاد"... بدلاً من ذلك يجب على قطاع المطاعم إعادة التفكير واعتماد استراتيجيات جديدة ونماذج الأعمال التجارية الجديدة .

وبالنسبة للكثيرين، فإن الخيار المؤقت القابل للتطبيق هو التحول إلى مقدمي خدمات توصيل الأغذية. وقد أعاد البعض هندسة تجربة "تناول الطعام في الخارج" نفسها من خلال إشراك العملاء في تجربة غير متوقعة لتناول الطعام متعدد الحواس في المنزل، وتوفير قوائم كاملة وأدوات المائدة وتزيين المائدة مع وجود طاهي افتراضي أو نادل يقدم الأطباق ويقدم المشورة بشأن تجربة التذوق. وتقوم الشركات الأكثر تقليدية بإعادة النظر في تصميم العديد من "المساحات" ، حيث أن الهيئات المسؤولة تلزمهم بتحديد القدرة الاستيعابية القصوى لغرف الطعام في كل منشأة غذائية لضمان مسافات التباعد الاجتماعي المطلوبة. إن التقليل من عدد الطاولات واعتماد مخططات جديدة سيجبر العديد من المطاعم على مواجهة قيود في ميزانياتها وفقدان الدخل المتوقع.

*تنشر هذه الوثيقة باللغة الإنجليزية وهي متاحة بعدة لغات أخرى. إذا اختلف المحتوى المترجم، سيتم الرجوع إلى النسخة الإنجليزية الأصلية للترجمة النهائية.



الإعداد والتخطيط الدقيق خطوة أساسية في أي مسعى. وتعد الخطط والإجراءات جزء أساسي لأي مؤسسة حيث توفر خارطة طريق لعمل الشركات، الإمتثال للقوانين والتشريعات، التوجيه لاتخاذ القرارات ومراجعة العمليات الداخلية في الشركة، ووضع خطة مكتوبة خاصة بكوفيد-19 في جميع مواقع العمل .

حتى بالنسبة لأولئك الذين لديهم خطة معتمدة عامة للأزمات الصحية، ينبغي إجراء تقييم شامل للمخاطر الخاصة بكوفيد-19 في جميع أماكن العمل وتعيين شخص مسؤول عن تنفيذ الخطة (PIC: Person In Charge)

لا توجد خطط يمكن أن تناسب جميع الظروف، وجائحة كوفيد-19 المفاجئة هي أزمة صحية غير عادية تتطلب تحديث الخطط الحالية لمعالجة مخاطر التعرض المحددة، ومصادر التعرض، وطرق انتقال العدوى، وغيرها من الخصائص الفريدة بفيروس كوفيد-19 .

ويتعين على خطة إدارة الأزمات لمكافحة كوفيد-19 أن تحتوي على بعض المكونات الأساسية والتي تحدد الهيكل العام:

- فريق إدارة الأزمات وورقة الإتصال (مثال، أي معلومات التواصل الخاصة بالإدارة الصحية المحلية في محيط المطعم لتوصيل المعلومات حول حدوث إصابات كوفيد-19 بين الموظفين أو العملاء)
- وثائق الإتصال بأصحاب العمل
- مصفوفة تقييم المخاطر
- نموذج تقرير الحوادث ونماذج الإخطار
- قائمة وورقة عمل أفضل الممارسات
- متابعة وسائل الإعلام
- تقييم ما بعد الأزمة ومدخلات التعافي

ليس هناك حاجة إلى صياغة دليل يحتوي على 6000 صفحة لن يجرؤ أحد على فتحه! في بعض الحالات، قد يكون إعداد مخططات مصورة أمراً كافياً، وذلك اعتماداً على نوع الأنشطة التي تقوم بإدارتها وأبعادها .

انتبه إلى أن أسوأ خطط الأزمات هي نتيجة لنسخ ولصق نماذج موحدة غير مخصصة لنقاط القوة والضعف في المطعم وملف الشركة... أعدت فقط للإمتثال للواجب القانوني أو فقط لأنه "في حال سأل شخص ما عنها سنقوم بتزويدهم بطن من الأوراق".

وترتبط كفاءة الخطة ارتباطاً مباشراً بقدرتها على تقديم تعليمات واضحة لاتخاذ الإجراءات المناسبة دون تأخير.

وكثيراً ما تركز الخطط على الكثير من الإجراءات، ولكنها تفقر إلى فرض واحتواء إجراءات التشغيل الروتينية.

يجب وضع الخطط موضع التنفيذ: لهذا السبب يجب عليك التدريب والتواصل مع الموظفين على الخطة. الفشل في القيام بذلك، يمكن أن يسبب آثاراً سلبية لا نهاية لها على عملك ويمكن أن يؤدي إلى انتقال العدوى بكوفيد-19 إلى مكان العمل وبالتالي إيقاف العمليات التصنيعية مؤقتاً أو لفترة محددة. يجب على الشركة توفير التدريب المناسب والمستمر على أساس المهام و مجالات العمل، مع الإشارة بشكل خاص إلى:

□ كوفيد-19 الحالي (ما هو، الأمراض الناجمة عنه)



- طريقة الانتقال
- قواعد وممارسات الوقاية
- المسؤولية
- النظافة الشخصية (اليدين والجهاز التنفسي)
- الإستخدام الصحيح لمعدات الوقاية الشخصية ('PPE: Personal Protective Equipment')
- طرق التخلص من وسائل الوقاية الشخصية PPE
- التنظيف والتعقيم



التدريب والمعلومات



يجب على الشركة توفير التدريب المناسب والمحدث على أساس المهام وطبيعة العمل، مع الإشارة بشكل خاص إلى:

- الفيروس التاجي الجديد (ما هو، الأمراض الناجمة عنه)
 - طرق الانتقال
 - قواعد الوقاية
 - الممارسات الصحية الجيدة
 - التباعد الإجتماعي
 - إدارة شؤون الموظفين
 - المكاتب، المداخل، الإستقبال، الإدارة، أمين الصندوق، الخ.
 - تدابير خدمات توصيل الأغذية
 - إدارة الموردين
 - إدارة الخدمات التقنية والصيانة
 - التحقق والرصد
 - إدارة حالات العدوى الإيجابية من كوفيد-19 (الزبائن والعمال)
- يجب أن تتعلق المعلومات على وجه الخصوص بما يلي:



الوعي بأعراض مرض كوفيد-19 والتدابير الأساسية للوقاية من العدوى ومكافحتها؛

الفحص الذاتي في المنزل، بما في ذلك التأكد من درجة الحرارة و / أو الأعراض ؛

منع الأشخاص الذين كانوا مخالطين خلال الأيام الـ 14 الأخيرة لأشخاص تم تشخيصهم بكوفيد-19 بعد نتيجة فحص إيجابية للفيروس، أو جاءوا من مناطق أخرى موبوءة وفقاً لمؤشرات منظمة الصحة العالمية؛

الإجراءات التي يتعين اتخاذها في حالة وجود زبائن تظهر عليهم أعراض كوفيد-19 أو أعراض مشابهة لها، وكيفية الحصول على الرعاية الطبية؛

الإلتزام بالإمتثال لجميع القواعد المتعلقة بالحفاظ على التباعد الإجتماعي، ومراعاة قواعد نظافة اليدين والجهاز التنفسي، واستخدام معدات الوقاية الشخصية والحفاظ على السلوك الصحي الصحيح؛

الوعي بعدم الحضور إلى العمل، والبقاء في المنزل عند ظهور أعراض مثل الإنفلونزا كوفيد-19 / ارتفاع في درجة حرارة الجسم، وفقدان حاسة التذوق أو الشم مؤخراً وفي الحالات الصحية العامة السيئة أو إذا كانوا أو كان شخص يسكن معهم تم تشخيصه بكوفيد -19 .

في ضوء نوع وأبعاد نشاط المنشأة (التي قد تنطوي على وجود العديد من الموظفين المسؤولين عن المطابخ والموظفين المسؤولين عن توفير الخدمة) ، قد تحتاج أيضاً إلى اعتماد تدريب إضافي يستهدف هذه الفئات وتشمل معلومات أكثر شمولية بحسب الفئة المستهدفة بالإضافة إلى التدريب العام على مخاطر كوفيد-19.



يجب على عملاء وزبائن المطعم الحصول على جميع المعلومات اللازمة بطريقة يمكن الوصول إليها، بما في ذلك من خلال الوسائل الرقمية على الموقع الإلكتروني الخاص بك. ويمكنك نشر هذه المعلومات على الموقع الخاص بالمنشأة أو طباعة منشورات وعرض مجموعة التدابير من خلال علامات محددة عند مدخل المطعم. يجب أن تتضمن المعلومات: تعليمات لإستخدام مطهر اليدين، واستخدام أقنعة الوجه كلما لزم الأمر، والحفاظ على المسافة الآمنة عن العملاء الآخرين، وتجنب للمس غير الضروري لأسطح المطعم، معلومات الإتصال الخاصة بدائرة الشؤون الصحية المحلية. لا تنسى أن تضمن توافر مطهر اليدين الكحولي عند المداخل مع اللافتات التي تذكر بممارسة نظافة اليدين الجيدة. وتقدم التوصية للمطاعم بضمان توفر تفاصيل الإتصال بعمالئهم وزبائنهم في حالة الحاجة إليهم لتتبع المخالطين. وينبغي أن تكون تدابير تتبّع المخالطين محدودة للغاية لأغراض التعامل مع تفشي مرض كوفيد-9، وأن يتم وضعها وفقاً للمعايير المحلية أو الوطنية بشأن حماية بيانات الخصوصية، مع ضمان أعلى مستوى من الخصوصية وحماية البيانات.



سلامة العاملين هي مسؤولية أساسية.

من المهم فرض ممارسات النظافة الشخصية الجيدة .

يجب غسل اليدين بشكل صحيح قبل ارتداء القفازات، حتى لو تم تغييرها بشكل متكرر. ارتداء قفازات اليد لا يحل محل غسل اليدين بشكل صحيح .

ويتعين إنفاذ هذه القاعدة في الحالات التالية: بعد السعال أو العطس؛ أو بعد التعامل مع المعدات المتسخة؛ وبعد أي نشاط آخر يمكن أن يشكل احتمالاً للتلوث بكوفيد-19 .

ويجب التخلص من جميع القفازات، بما في ذلك تلك المستخدمة في إدارة النفايات، بأمان في حاويات النفايات المناسبة التي تحمل علامات مخصصة .

وينبغي أن يكون التزويد بمنتجات تنظيف اليدين والمطهرات بشكل كافٍ في مرافق غسل اليدين. وينبغي أيضاً تزويد هذه المرافق بمجففات هوائية محمولة بدون ملامسة مباشرة على الحائط أو التزود بكميات كافية من المناشف الورقية التي يمكن التخلص منها (مع توفر صناديق نفايات مناسبة). وتشمل أفضل الممارسات الصحية الشخصية الأخرى غسل الساعدين (بالإضافة إلى اليدين) وارتداء الملابس الواقية ذات الاستخدام الواحد / المعاطف / ملابس العاملين والتخلص منها بشكل متكرر إلى صناديق النفايات المخصصة لها .



نقاط أساسية



تغيير قفازات اليدين | غسل اليدين الصحيح



ينبغي أن يتم استخدام معدات الوقاية الشخصية لحماية الفم والأنف والعينين على النحو الموصى به في المبادئ التوجيهية لمنظمة الصحة العالمية .

معلومات عامة عن تغطية الوجه - الاستخدام الأمثل لأغطية الوجه، بما في ذلك:

- توفر أغطية الوجه بعض الحماية لمرتيديها لكنها ليست مصممة ضمن معايير تضمن تصفية الجسيمات التي تحتوي على الفيروس،
- لا تحل أغطية الوجه محل الحاجة للتباعد الجسدي وغسل اليدين المتكرر،
- يجب أن تغطي أغطية الوجه الأنف والفم،
- يجب عدم مشاركة أغطية الوجه،
- يجب غسل أغطية الوجه أو التخلص منها بعد كل استخدام.



نظافة المؤسسة وسلامتها (المباني والمعدات): يجب تنظيف المرافق (بما في ذلك غرف الإستراحة والتخزين والمستودعات وقاعات تناول الطعام وقاعات الاجتماعات) مع كل فترة عمل (مناوبة) وفقاً لإجراءات التطهير والتعقيم التي تم اعتمادها .

الرطوبة يمكن أن تعزز بقاء الفيروس التاجي الجديد على الأسطح الخاملة؛ من المهم التخفيف من مخاطر كوفيد-19 من خلال ضمان وجود تهوية جيدة في المواقع المناسبة والحفاظ على تواتر أعلى في التنظيف وبنغبي، حيثما استخدمت، **ترقية مرشحات الهواء | أنظمة التهوية مع تحديث HEPA (عالية الكفاءة الجسيمات اعتقال) مرشحات، وتطهيرها و / أو استبدالها بشكل أكثر تواتراً وفقاً لتعليمات المصنعين.**

يجب على جميع العمال غسل أيديهم بشكل صحيح بصابون اليدين والماء الصالح للشرب (لمدة 20 ثانية على الأقل)، تليها التجفيف السليم في المواضيع الرئيسية التالية :

- قبل لمس وارتداء أقنعة الوجه PPE، أغطية الوجه، النظارات، وغطاء شعر الوجه واللحية؛
- قبل البدء بالعمل؛
- قبل البدء في إعداد الطعام (عند التنقل بين العمل مع الأطعمة النيئة والأطعمة الجاهزة للأكل، الخ) ؛
- بعد لمس وإزالة أقنعة الوجه PPE، وأغطية الشعر، والنظارات، وأغطية شعر الوجه واللحية؛
- بعد التعامل مع المواد الكيميائية؛
- بعد التعامل مع المواد الخام أو المنتجات النهائية؛
- بعد التعامل مع المعدات الملوثة، أو عية القمامة، الأطباق وأواني المطبخ؛
- بعد كل استراحة، بعد العودة من غرف التخزين؛
- بعد السعال أو تنظيف الأنف أو العطس؛
- عد لمس الوجه أو الشعر وبعد استخدام المرافق الصحية؛
- بعد القيام بأي إجراء يمكن أن يلوث اليدين، بما في ذلك التعامل مع المال. تحظر الممارسات غير الصحية مثل التدخين أو المضغ أو الأكل أو العطس أو السعال على الطعام غير المغطى ومواد تغليف المواد الغذائية والأسطح الملامسة للمواد الغذائية، والبصق (حتى في سلة النفايات) داخل المنشأة الغذائية بما في ذلك مناطق التصنيع الغذائي والتوزيع والتخزين ومناطق الدخول - الخروج / مناطق الإستقبال والتسليم، ومناطق الإستراحة، ومناطق غسل اليدين، ومواقف السيارات.

عندما تستخدم القفازات لملامسة المنتجات الغذائية (الغذاء، مواد التغليف، التوابل، أدوات المائدة، الأطباق، والمناديل، الخ)، يجب أن تكون ذات استخدام واحد ونظيفة وخالية من الثقوب .

وتستخدم قفازات اليدين ذات الاستخدام الواحد لتجنب التلوث عبر: تغيير القفازات عند تبديل المهام (عند التبديل من العمل مع الأطعمة النيئة والأغذية الجاهزة للأكل، الخ)، تغيير القفازات كل 4 ساعات، وتغيير القفازات عند اتساخها أو تمزقها. من المهم الإشارة إلى أن الموظفين الذين يتعاملون مع المواد الغذائية الأولية النيئة يجب أن لا يسمح لهم بالعمل في مناطق المواد الغذائية قيد التجهيز والتغليف لتجنب التلوث التبادلي ما لم يكونوا قد استبدلوا ملابسهم بالكامل، ومعدات الوقاية الشخصية، وغسل أيديهم جيداً .

يجب على جميع الموظفين الذين يستبدلون القفازات غسل أيديهم وتجفيفها بشكل صحيح قبل وضع أزواج جديدة من القفازات ذات الاستخدام الواحد. وتنظيف الملابس الواقية يومياً، إن لم تكن ذات استخدام واحد. لا يجوز للعمال ارتداء ملابس الوقاية الشخصية PPE خارج مناطق تجهيز الأغذية (منطقة المرافق الصحية، منطقة الإستراحة، غرف الاجتماعات، خارج الممرات المشتركة، الخ). يجب على الموظفين العاملين في تداول الأغذية الحفاظ على درجة عالية من النظافة. عند دخول مناطق إعداد الأغذية (مناطق التصنيع عالية ومنخفضة المخاطر) ارتداء ملابس PPE الوقاية الشخصية الخاصة بالعمل، قناع الوجه (ذات الاستخدام الواحد أو الأقنعة غير الطبية المعتمد تعقيمها وتطهيرها)، وشباك الشعر، وشباك شعر الوجه /



غطاء اللحية لضمان أن شعر الرأس، شعر الوجه (اللحية، الشوارب، السوالمف، الخ)، العرق، الخ لا تلوث المنتجات الغذائية، والأسطح الملامسة للغذاء، ومواد التعبئة والتغليف بالإضافة إلى الأحذية وقفازات اليدين.



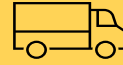
تغيير أقنعة الوجه • • كل 4 ساعات • مباشرة بعد أن يصبح قناع الوجه رطباً • مباشرة بعد العطس أو السعال في قناع الوجه. يجب على جميع الموظفين الذين يغيرون أقنعة الوجه غسل وتجفيف أيديهم جيداً قبل وضع أقنعة الوجه الجديدة .

الندلاء والقائمين على غسل الصحون وغيرهم من العمال الذين يقومون بنقل الأدوات المستخدمة من قبل الزبائن (الكؤوس المتسخة، الأطباق، المناديل، الخ) أو يتعاملون مع أكياس القمامة. يجب عليهم ارتداء القفازات ذات الاستخدام الواحد (وغسل أيديهم قبل ارتداء قفازات جديدة وبعد إزالتها) وتزويدهم بالمآزر وتغييرها بشكل متكرر.

• يجب على الموظفين القائمين على غسل الأطباق وأدوات الطعام ارتداء أدوات الحماية لحماية العينين والأنف والفم من الملوثات باستخدام أغطية الوجه والنظارات الواقية و/ أو دروع الوجه. ويجب توفير مآزر غير نافذة وتغييرها بشكل متكرر. وينبغي أن تطهر أدوات الحماية القابلة لإعادة الاستخدام مثل دروع الوجه والنظارات الواقية بشكل صحيح بين الاستخدامات.



تحميل وتفريغ البضائع



وفقاً للتوجيهات التي وضعتها الجهات المختصة في العديد من البلدان، فإن ما يلي (من وزارة النقل والبنية التحتية الإيطالية) تعتبر أمثلة على "أفضل الممارسات" :

من الناحية المثالية، يجب على السائقين ارتداء قفازات أو أقنعة أو البقاء في سياراتهم.

يمكن للسائقين الوصول إلى منطقة التفريغ / التحميل، حتى لو لم يقوموا بارتداء وسائل الحماية الشخصية، لكن يجب أن لا يغادروا سياراتهم ويجب أن لا يكونوا أقرب من 3 أقدام (1 متر) من الموظفين الآخرين .

يجب أن لا يكون هناك تلامس مباشر مع الموظفين أثناء التحميل / التفريغ، بما في ذلك تبادل الوثائق، ويجب على السائق / الموظفين الحفاظ على مسافة لا تقل عن 6 أقدام .

ينبغي أن لا يكون هناك أي منفذ إلى مباني الشركة باستثناء المرافق الصحية، ويجب أن يكون لهذه المرافق مغاسل كافية لغسل اليدين.



يُسمح للطرود والمستندات وغيرها من أنواع السلع السريعة، ولكن لا ينبغي أن يكون هناك تلامس مباشر بين المتلقي/الساعي .

في الحالات التي من الضروري أن يكون العامل على بعد 3 أقدام (1 متر) أو أقل عن شخص آخر، وبدون توفير أي وسائل الحماية الشخصية، يجب عليهم استخدام أقنعة الوجه في داخل وخارج المنشأة.

يشمل التباعد الجسدي طرقاً جديدة للعمل، مثل: الحد من أوقات الدخول والخروج المتداخلة ودون تنسيق مسبق وإعادة جدولة أوقات الموردين لتنزيل السلع.

صحة الموظفين

تدابير الرقابة الفردية والفحص

- توفير فحص لدرجات الحرارة و / أو فحص للأعراض لجميع الموظفين في بداية مناوبتهم وأي بائع، مقاول، أو أي عمال آخرين قد يدخلون المنشأة الغذائية. تأكد من أن الأشخاص القائمين على فحص درجة الحرارة / الأعراض يتجنبون التلامس المباشر مع الموظفين إلى أقصى حد ممكن. يجب على كل فاحص والموظفين ارتداء أقنعة الوجه عند الفحص.
- إذا تطلب اعتماد الفحص الذاتي في المنزل، وهو بديل مناسب للفحص في المنشأة الغذائية، تأكد من إجراء الفحص قبل مغادرة الموظف المنزل للعمل واتباعه المبادئ التوجيهية للمركز الأمريكي للرقابة على الأمراض والوقاية منها (CDC : Center for Disease Control and Prevention)، على النحو المبين في قسم التدريب والمعلومات أعلاه.

قائمة التحقق من صحة وسلامة الموظفين

- إعداد توجيهات النظافة الشخصية وفقاً للتوصيات الوطنية وتوصيات منظمة الصحة العالمية، من خلال وضع علامات محددة في المرافق الصحية وغرف تغيير الملابس والمداخل والمناطق الأكثر وضوحاً في المنشأة.
- توفير كتيبات وبروشورات تحتوي على معلومات تشرح حظر الدخول والإقامة في المنشأة في حال ظهور ارتفاع في درجات الحرارة أعلى من 37.5 درجة مئوية، في حال ظهور الأعراض أثناء ساعات العمل، أو في حال المخالطة المباشرة لأشخاص ظهرت نتائجهم المخبرية إيجابية بإصابتهم خلال الأيام الـ 14 السابقة .
- تزويد الموظفين بأدوات الوقاية الشخصية، واستخدامها وفقاً للمؤشرات التي وضعتها هيئة سلامة الغذاء المحلية والمبادئ التوجيهية لمنظمة الصحة العالمية.
- تشجيع غسل اليدين المتكرر، وتغيير القفازات، عن طريق ترك كميات وافرة من مطهرات اليدين والقفازات الإحتياطية.
- إعلام وتدريب الموظفين على الطرق الصحيحة لإزالة القفازات وغيرها من أدوات الحماية الشخصية وكيفية التخلص منها بشكل صحيح. يمكن أن تشكل عملية إزالة أدوات الوقاية الشخصية خطراً للتلوث إذا لم يتم القيام بها بشكل صحيح.
- اعتماد إجراءات غسل اليدين إلى منطقة الساعد، وإن أمكن استخدام وسائل الوقاية المتاحة.



- توفير مطهرات اليدين وترك كميات وافرة منها عند مدخل أي غرفة، بجوار أي محطة عمل، في المرافق الصحية وغرف الإستراحة.
- ترك أماكن مناسبة للعاملين لإيداع ملابس عملهم وضمان ظروف النظافة الصحية المناسبة لهم. تجنب الإختلاط بين الملابس الشخصية للعاملين، من خلال اعتماد تدابير مناسبة تضمن النظافة في غرف تغيير الملابس.
- في حال خضوع العمال لفحوصات قراءة درجة حرارة الجسم، احترام التوجيهات الحالية فيما يخص حماية المعلومات الشخصية، وإبلاغ العمال عن التوجيهات، حتى لو شفويًا.
- توفير عمليات تنظيف دورية في نهاية كل مناوبة، وتطهير لوحات المفاتيح، أجهزة الكمبيوتر المحمولة، والشاشات التي تعمل باللمس، فأرة الكمبيوتر وأزرار (المساعد، مقابض الباب، الخ) بالمنظفات المناسبة، سواء في المطبخ أو في الممرات.
- وضع خطط تعقيم دوري للغرف، البيئة المحيطة، وأماكن العمل والمناطق المشتركة بما في ذلك غرف تغيير الملابس والمرافق الصحية والمطبخ.
- في حالة وجود شخص تم تشخيص إصابته بكوفيد-19 داخل مقر المنشأة الغذائية، يجب البدء بعمليات التنظيف وتطهير المنشأة، وتهويتها جيداً.
- حيثما أمكن، توفير خدمة التوصيل إلى المنازل.
- إذا أمكن، قم بتحديد باب للدخول وباب للخروج من الغرف المختلفة وضمان وجود المنظفات، واللافتات المناسبة التي تشير إلى وجودها قرب المداخل والمخارج.
- توفير تهوية مستمرة للغرف المشتركة، وتحديد أوقات العمل لكل موظف بالإضافة إلى إجبارهم بالحفاظ على مسافة أمان متر واحد عن الموظفين الآخرين في نفس الغرفة.
- النظر في تركيب أجهزة تنقية الهواء عالية الكفاءة، ورفع مستوى مرشحات الهواء في المبنى إلى أعلى كفاءة ممكنة، وإجراء تعديلات أخرى تكفل زيادة كمية الهواء الخارجي والتهوية في جميع مناطق العمل.
- فيما يتعلق بدخول الموردين، تحديد إجراءات الدخول والعبور والخروج، من خلال توضيح آلية ومناطق العبور والأوقات المناسبة لذلك، من أجل الحد من إمكانيات المخالطة بين الموظفين.
- فرض على سائقي سيارات النقل البقاء على متن سياراتهم. فيما يخص عمليات التحميل والتفريغ اللازمة، يجب على السائق الحفاظ على مسافة الأمان متر واحد بجدية وحرص شديد.
- للموردين / وسائل النقل / أو غيرهم من الموظفين الخارجيين، تحديد / تركيب مرافق صحية مخصصة لهم وضمان تنظيفها بشكل كافٍ يومياً.
- إذا كان هناك خدمة توصيل منزلية تنظمها المنشأة الغذائية، يجب ضمان سلامة العاملين وأخذها بعين الاعتبار خلال كل عملية توصيل.
- إفضل أوقات الإستراحة للموظفين، وفقاً لقوانين وساعات العمل، للحفاظ على بروتوكولات التباعد الجسدي.
- الحد من عدد الموظفين المسموح بتواجدهم في غرف الإستراحة في وقت واحد.



سلامة الزبائن



يجب على المطاعم اتخاذ تدابير معقولة، بما في ذلك نشر اللافتات في المواقع الإستراتيجية والواجهات الواضحة للعميل المجرده، لتذكير العملاء بأنه يجب عليهم استخدام مطهرات اليدين وأغطية الوجه والحفاظ على التباعد الجسدي أثناء انتظار الخدمة وتناول الطعام على الطاولة أو تناولها خارج المطعم.

كن مطمئناً أثناء التواصل، بحيث لا ينظر إلى تدابيرك الوقائية على أنها تعكس درجة عالية من الخطورة في المنشأة الغذائية. كن صبوراً أثناء طلب المزيد من المعلومات منك وشرح بهدوء ووضوح أن جميع التدابير التي تتخذها هي للمساعدة في حماية صحة جميع العملاء لديك. لا تنسى أبداً شكرهم على صبرهم خلال عملك لضمان سلامتهم .

وصول الزبائن

يجب اعتماد حلول تنظيمية كافية لتجنب تجمعات العملاء عند الدخول إلى المنشأة الغذائية. يجب أن يتم تحديد العدد المسموح به من الزبائن حسب حجم المبنى.

لا تسمح للعملاء بالتجمع عند المدخل، أو في مناطق الإنتظار أو مناطق الطاولات. تجنب تقديم أي أنواع من الطعام أو المشروبات للعملاء المنتظرين .

قم بتصميم مسار لضمان فصل الزبائن خلال انتظار الخدمة والتي يمكن أن تشمل علامات أرضية، التباعد في الهواء الطلق، الإنتظار في السيارات، وطلب الدقة منهم بقدر ما يمكن عند القيام بالحجوزات.

كما ورد سابقاً، يجب توفير التعليمات الكاملة حول نظافة اليدين والتباعد الجسدي والتدابير الصحية.

إذا كان ذلك ممكناً، قم بتحديد باب للدخول وباب خروج. ربما ينطبق هذا التدبير على مختلف الصالات والغرف.

ضمان وجود مرافق غسل اليدين ومطهرات اليدين، مشار عليها بعلامات مناسبة بالقرب من كل باب.

تحديد دخول / الخروج من وإلى المرافق الصحية من خلال إنشاء مسارات التي من شأنها تجنب الإختلاط بين العملاء والموظفين وتشمل وضع علامات على الأرضيات قبل المرافق الصحية إذا لزم الأمر.

عدم مشاركة الأغذية

توفير مواد غذائية بخصص فردية مثل الزيت والملح والفلفل والتوابل لتجنب مشاركتها بين الزبائن .

قوائم الطعام

ل تجنب الملامسة غير الضرورية لأسطح المطعم، فإنه من الجيد توفير قوائم الأغذية لإستخدام واحد أو جعلها الكترونية بحيث يمكن للعملاء عرضها على جهازهم الإلكتروني الشخصي. إذا كانت قائمتك موسمية أو معدة على بشكل يومي، فقد يقرأها الموظفون المسؤولون عن خدمة العملاء (أو يحفظونها عن ظهر قلب)، ويقوموا بتقديم المشورة والإقتراحات حول الأصناف. اسأل نفسك إلى أي مدى يمكنك أن تطلب من العملاء التقدم بطلب مسبق، عندما يحجزون طاولاتهم ، وإعطاء هذا الخيار قدر الإمكان، لأنه سيبسط العديد من الترتيبات .

إذا لم يكن أي من هذه الحلول يناسبك، أو من الصعب جداً إدارته لعملك، يجب عليك تطهير كل قائمة بشكل صحيح قبل وبعد استخدام العميل.



أدوات الطعام

قم بإيقاف تجهيز الطاولات مسبقاً والتوجيه بالعمل على تجهيزها عند وصول العملاء مباشرةً. المناديل وأدوات المائدة والأواني الزجاجية وجميع أدوات المائدة الأخرى، يجب توفيرها ووضعها على الطاولة بعد وصول العملاء مباشرة. لا تترك أي نشرات، حاملات المناديل الورقية، الشموع، الأزهار أو أي شيء آخر على الطاولة: إبقه نظيفاً وخالياً من ما هو غير ضروري.

يجب إزالة غطاء المائدة المتسخ والمناديل المستخدمة على طاولات الطعام مباشرة بعد استخدام كل عميل ونقلها من مناطق تناول الطعام إلى أكياس محكمة الإغلاق. على العاملين ارتداء القفازات وأقنعة الوجه عند التعامل مع الأقمشة المتسخة ويجب أخذ الحيلة والحذر وغسل أيديهم بشكل صحيح مباشرة بعد التعامل مع أدوات خدمة الطعام الملوثة.

الأطفال

التوقف عن استخدام المناطق المخصصة لألعاب الأطفال والأدوات الترفيهية المشتركة مثل الألعاب اللوحية، وأقلام الرصاص، ودفاتر الملاحظات، طاولات البلياردو، الخ. الحرص على تنظيف الأماكن التي يلمسها الأطفال بشكل متكرر. تجنب مشاركة الأجهزة السمعية والهواتف والأجهزة اللوحية وأجهزة الكمبيوتر المحمولة والأجهزة المكتبية والأقلام وغيرها من الأجهزة كلما أمكن ذلك. تجنب بأدب استخدام الأواني وأدوات الطعام التي يتم إحضارها من قبل العملاء، مثل زجاجات الأطفال وأطعمة الرضع. إذا تم الحجز من قبل عائلة لديها أطفال، أبلغهم بأدب مسبقاً بتدابير سلامة الغذاء للأطفال.

طرق الدفع

ضع لافتات تظهر إشارات متعلقة بالتباعد الجسدي بين الأشخاص عند المداخل والمخارج، أمام الكاونتر وصندوق والدفع. استخدام خيارات الدفع بدون ملامسة قدر الإمكان، إذا كانت متوفرة. الطلب من العملاء والموظفين تبادل الدفعات النقدية أو البطاقات عن طريق وضعها على طبق إيصالات أو على الطاولة بدلاً من اليد لتجنب الملامسة المباشرة باليد. عندما يدفع العميل نقداً، يفضل أن تكون القيمة المحددة بالفاتورة لتجنب تبادل النقود واللامسة.

قائمة الزبائن والتواصل

في كثير من الحالات يطلب من مدراء المطاعم جمع معلومات دقيقة حول تفاصيل التواصل مع الزبائن التي قد تخدم إستقصاء الصحة العامة إذا ظهرت حالات كوفيد-19 إيجابية بين الزبائن: وفيما يتعلق بهذا النشاط، يرجى الإنتباه إلى أنه يجب الالتزام دائماً بقوانين حماية البيانات الشخصية تبعاً للقوانين والتشريعات المحلية.



التوصيل إلى المنزل والوجبات السريعة



- تشجيع تناول الطعام خارج المطعم أو خدمة التوصيل كلما أمكن ذلك، وتقديم مجموعة كاملة من الحلول، بما في ذلك توصيل الوجبات السريعة وتسليمها، أو توفير خدمات شراء الطعام من السيارة للعملاء إن أمكن ذلك.



- تشجيع استخدام الطلبات الإلكترونية إن أمكن (أي تقديم خيارات لوضع الطلبات مقدماً عبر الهاتف أو عبر الإنترنت)
- إنشاء رسائل "الرد التلقائي" لجميع الطلبات الواردة عبر الإنترنت لشرح بروتوكولات كوفيد-19 .
- الطلب من العملاء الانتظار بعيداً عن المطعم لمسافة آمنة أو داخل السيارة لإنظار استلام طلبهم الخاص بهم، أو إنشاء مناطق مخصصة لاستلام الطلبات.
- تطبيق قواعد التباعد الجسدي عند توصيل الطعام، على سبيل المثال، توفير خدمة "بدون ملامسة" عند التسليم وإرسال تنبيهات أو رسائل نصية عند وصول الطلب.
- التأكد من وضع المواد الغذائية في أوعية مخصصة "للتسليم" قبل تسليمها، أو توصيلها.
- التأكد من أن أي عملية تعبئة وتغليف مستخدمة لنقل المواد الغذائية قد تمت بطريقة تمنع تلوث المواد الغذائية.
- تنظيف وتعقيم المبردات والحقائب المعزولة المستخدمة في توصيل الأطعمة بشكل روتيني.
- مراعاة ممارسات سلامة الغذاء الموصى بها للتحكم بالوقت/درجة الحرارة، منع التلوث التبادلي، غسل اليدين بشكل صحيح، عدم وجود عمال مرضى، والتخزين السليم للأغذية.
- يجب على موظفي التوصيل ارتداء أقنعة الوجه وارتداء القفازات وغسل أيديهم بشكل صحيح بين كل عملية توصيل، قدر الإمكان. إذا لم يكن غسل اليدين متاحاً، فيجب تطهير اليدين باستخدام مطهر اليدين الكحولي (70% أو أكثر).
- إبقاء الأطعمة الساخنة ساخنة والباردة باردة من خلال تخزين في عبوات مناسبة خلال توصيلها.



إعادة فتح عمليات الإنتاج

قبل إعادة الافتتاح:

- إجراء تنظيف شامل وتعقيم في جميع الأماكن، مثل المطابخ ومناطق انتظار العملاء والممرات وغرف الإستراحة ومناطق تناول الطعام ومناطق الدخول والخروج.
- تطهير الأسطح المستخدمة عادةً بما في ذلك الأبواب ومقابض الأبواب، المقاعد، أجهزة بطاقات الإئتمان، أطباق الفواتير، المرافق الصحية، ومرافق غسل اليدين .
- إعداد جدول زمني لإستلام الإمدادات (يوميًا، أسبوعيًا)، وتجنب الإستلام المتعدد في آن واحد وبدون تنسيق مسبق.
- يجب أن يكون وقت استلام الإمدادات إلزاميًا خارج ساعات الخدمة .
- التوجه لخيار استخدام شركات التنظيف للمساعدة في تحقيق متطلبات النظافة المتزايدة ، حسب الحاجة .
- تجهيز مساحات مثل غرف الطعام، والطاولات، والمطابخ بالمنتجات الصحية المناسبة، بما في ذلك وضع مطهرات اليدين، ويفضل بدون تلامس، ومناديل معقمة لجميع العملاء والموظفين الذين يقدمون الخدمات المباشرة للعملاء .
- استخدام المطهرات التي تحمل بطاقة بيان تشير إلى فاعليتها ضد مسببات الأمراض الفيروسية الناشئة ومسموح بها للتلامس مع المواد الغذائية.
- إغلاق المناطق التي قد يتجمع فيها العملاء أو يتم من خلالها لمس المواد الغذائية أو أدوات تناول الطعام التي قد يستخدمها الآخرون .
- تنفيذ التدابير اللازمة لضمان التباعد الجسدي بين العاملين والعملاء على الأقل ستة أقدام. ويمكن أن يشمل ذلك استخدام علامات على الأرضيات والحواجز .
- إعادة ترتيب المساحات، الممرات، الطاولات، المطابخ ومحطات العمل للسماح بمسافة تباعد جسدي على الأقل ستة أقدام بين العملاء والموظفين .
- تنفيذ حلول تكنولوجية للحد قدر الإمكان من التلامس بين الأشخاص: الطلب باستخدام الهاتف أو القوائم الإلكترونية ، توفير خيارات الدفع الإلكتروني بدون الملامسة .



- طباعة لافتات تحتوي على معلومات حول كيفية وقف انتشار كوفيد-19، وطرق غسل اليدين بشكل صحيح، وتعزيز تدابير الحماية اليومية، وكيفية ارتداء وخلع أدوات الوقاية الشخصية بشكل صحيح وتعزيز التباعد الجسدي.

المخطط: تصميم التباعد الجسدي

من أجل ضمان تنفيذ التباعد الجسدي، على المطاعم الحد من عدد المقاعد المخصصة لجلوس العملاء وفقاً لأبعاد منطقة تناول الطعام الخاصة بهم.

قد تختلف القدرة الاستيعابية: في كثير من الحالات تجد المطاعم صعوبة في تحقيق التوازن بين سلامة الأشخاص وتحسين عملياتهم. ومع ذلك، فإن كوفيد-19 سيُجبر غالبية المطاعم على تغيير تصميم الطاولات وأماكن الجلوس وتخطيطاتها لضمان بقاء جميع العملاء **على بعد 6 أقدام على الأقل**.

في الواقع، إن شرط الإبتعاد الجسدي، والمؤشرات المقدمة والتدابير المطلوبة قد تتفاوت من أعمال إلى أخرى وكذلك من منطقة إلى أخرى. في معظم الحالات يمكننا أن نفترض أن الناس الذين يذهبون إلى المطعم معاً على بيئة من الظروف الصحية و ظروف المخالطة لأصدقائهم ومرافقيهم. ومع ذلك، هناك العديد من الحالات مثل المطاعم أو أماكن تقديم الطعام التي لا ينطبق عليها هذا الافتراض .

من هذا المنظور، عند الحديث عن قطاع المطاعم، يجب الأهتمام بشكل أكبر بالمباعدة بين الطاولات بدلاً من التباعد بين الأشخاص الذين يشغلون نفس الطاولة .

ومع ذلك، اعتماداً على نوع النشاط الذي تديره في المطعم عليك اعتماد تدابير مشددة مثل (استخدام حواجز PLEXIGLASS ، الخ) لحماية الزبائن. وذلك لضمان تنفيذ أعلى معايير السلامة، ينبغي تطبيق الإرشادات التالية :

- يجب وضع المقاعد بين طاولتين مختلفتين بشكل يضمن تباعدهم مسافة **لا تقل عن 6 أقدام**؛
- وضع ممرات تسمح بمرور الموظفين بين الطاولات بشكل آمن بحيث يكون **عرضها 8 أقدام على الأقل** للسماح بالمرور الآمن للموظفين؛
- إزالة الطاولات والكراسي من مناطق تناول الطعام بشكل يحافظ على مسافة ستة أقدام بين للعملاء والموظفين. إذا تعذر نقل الطاولات والمقاعد، استخدم إشارات مرئية لإظهار أنها غير متاحة للإستخدام أو قم بتثبيت ألواح PLEXIGLASS أو أي أنواع أخرى من الحواجز غير النافذة لتقليل الإختلاط بين العملاء .

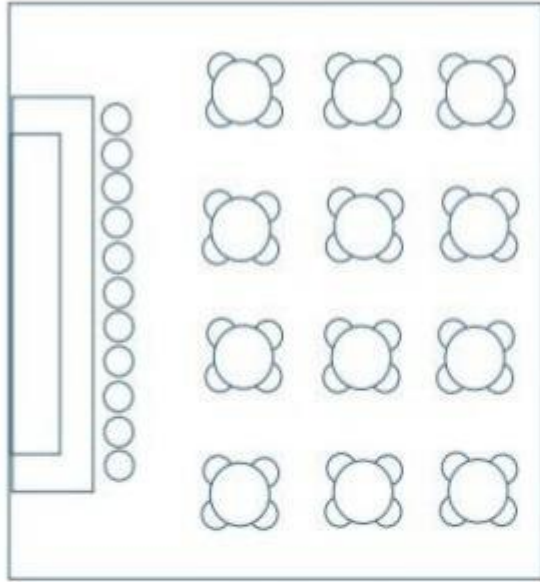


طبقت العديد من المدن في جميع أنحاء العالم تسهيلات تسمح للمطاعم بتوسيع المساحات المخصصة لتناول الطعام في الهواء الطلق خلال جائحة الفيروس التاجي. إذا كان بإمكانك توسيع المقاعد في الهواء الطلق، اجعلها من أولوياتك. تذكر أن المشروبات الكحولية في تلك المناطق يجب أن تمتثل للقوانين والتشريعات المحلية. وعلاوة على ذلك، راجع خطة سلامة الأغذية الخاصة بك/ السياسات والإجراءات/ نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة HACCP (الطوعية أو المعتمدة) والنظر في تدابير إضافية لنقاط التحكم الحرجة لتقييم قابلية الإصابة VACCP لخدمة الطعام في الهواء الطلق.



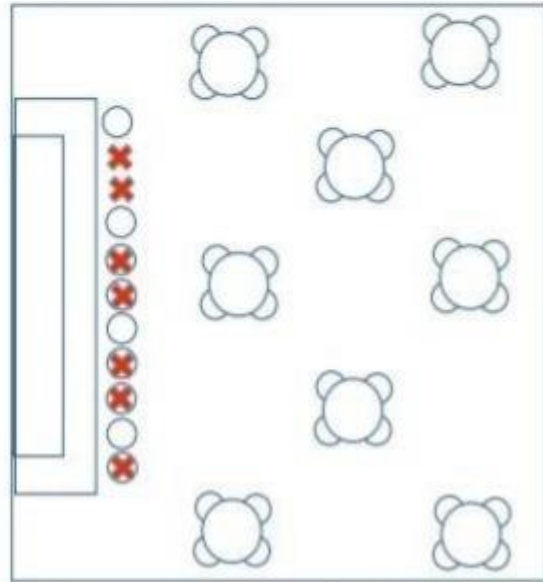
كوفيد-19 إرشادات وأفضل الممارسات المطاعم

التصميم قبل كوفيد-19



مساحة 1000 قدم مربع 60 مقعد

التصميم بعد كوفيد-19



مساحة 1000 قدم مربع 36 مقعد

COVID19 Guidance And Best Practices
RESTAURANTS



تصميم التباعد الاجتماعي

DESIGNING SOCIAL DISTANCING



ابل المؤلفين



PAOLA CANE

هي من كبار المستشارين والمؤلفين، خبيرة في قضايا الإمتثال، وسحب المنتجات وإدارة الأزمات. وتشمل خبرتها الواسعة الوقاية من المخاطر المتنوعة للمنتجات في سلسلة الإمداد الغذائي، وقطاع الأدوية والأغذية والأعلاف، والكشف عنها والاستجابة لها.

البريد الإلكتروني: info@miasolution.it

pamasr1: **Skype**

paola-cane-0b675a87/ :**LinkedIn**



JOCELYN C. LEE

تمتد خبرتها العملية لأكثر من 25 عاماً في مصانع المواد الغذائية والمنشآت الغذائية، بالإضافة إلى مورد لخدمة الغذاء وسلامة الأغذية على مستوى الولاية والمستوى الوطني، ضمان الجودة، طاه ، منسق رئيسي لسلامة الأغذية في تحليل المخاطر والضوابط الوقائية القائمة على المخاطر HARPC - تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة HACCP ، مدير شركة سلامة الأغذية.

تتضمن خلفية جوسلين الواسعة تطوير اساليب الطهي، وإدارة المرافق، وتنسيق وتنفيذ HACCP-HARPC لسلامة الأغذية، HACCP للعمليات الخاصة عالية المخاطر، وضمان جودة الإنتاج/ مراقبة الجودة/ مراقبة العملية التصنيعية للمواد الغذائية، الإمتثال للتشريعات الناظمة، التحسين المستمر، انظمة إدارة سلامة الأغذية والاستشارات الناشئة.

البريد الإلكتروني: jlee@gourmetrail.com

<https://www.linkedin.com/in/jocelynleefoodsafetyconsultant> :**LinkedIn**



تقدير على الترجمة



الترجمة إلى اللغة العربية

"ايفا انعام" كايد الزين

طبيب إختصاصي صحة عامة- وبائيات

المؤسسة العامة للغذاء والدواء

عمان، المملكة الأردنية الهاشمية

النبذة المهنية: <https://www.linkedin.com/in/eva-inam-al-zein-82588b125>

البريد الإلكتروني: Eva.alzein@hotmail.com

Eva.alzain@jfda.jo



مراجعة وتدقيق

أمجد عبدالرحمن رشايده

مستشار سلامة وتكنولوجيا الغذاء – مدير الغذاء

المؤسسة العامة للغذاء والدواء

البريد الإلكتروني: Amjad.rashaideh@jfda.jo





مراجعة وتدقيق

سمير صالح أبو علي

مستشار سلامة الغذاء – رئيس قسم الغذاء المتداول
المؤسسة العامة للغذاء والدواء

البريد الإلكتروني: Sameer.Abu-Ali@jfdsa.jo

النبة المهنية: <https://www.linkedin.com/in/samir-abu-ali-18ba8310b>

18ba8310b

إهداء

- ✦ كل الشكر والإمتنان ✦
- ✦ لأبطال خط الدفاع الأول مختصون الرعاية الصحية والكوادر الطبية ✦
- ✦ أبطال قطاع الصناعات الغذائية ✦
- ✦ الأبطال المجهولين العاملين في المهن الأساسية ✦



COMMUNICATION FROM THE COMMISSION

COVID-19: EU Guidance for the progressive resumption of tourism services and for health protocols in hospitality establishments

COVID-19 GUIDANCE FOR RESTAURANTS AND FOODSERVICE ESTABLISHMENTS, Georgia Department of public Health

Documento tecnico su ipotesi di rimodulazione delle misure contenitive del contagio da SARS-CoV-2 nel settore della ristorazione, INAIL

Critical COVID-19 Guidance Standards for Hospitality Reopening Developed by the Florida Restaurant and Lodging Association in partnership with the National Restaurant Association and the American Hotel and Lodging Association

COVID-19 Industry Guidance: Dine in Restaurants, California Department of Public Health

Linee guida di indirizzo per la prevenzione della diffusione del Sars. CoV2 nel settore della ristorazione, Consiglio dell'ordine Nazionale dei tecnologi alimentari

COVID-19 Reopening Guidance A Guide For The Restaurant Industry, National Restaurant association

COVID-19 and food safety: guidance for food businesses, WHO

COVID19 Guidance for restaurants and food delivery, City of Berkeley Food Safety and the Coronavirus Disease 2019 (COVID-19), FDA

CDC Centers for Disease Control and Prevention | Coronavirus Disease 2019 (COVID-19) | Communication Resources | Guidance Documents

Supporting pet food during the COVID-19 pandemic, P. Cane, D. Primrose

Managing business during the health crisis, P. Cane

ACTIVE COVID-19 Prevention Measures

Sanitation-Hygiene Requirements Ensuring Safe Food and Workers,P. Chakraborty | J.C.Lee

[*EPA List N: Disinfectants for coronavirus \(COVID-19\)](#)

<https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-coronavirus-covid-19>

[*CDC: Community, Disinfection of building installations](#)

<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/disinfecting-building-facility.html>



কোভিড-১৯ রেস্টুরেন্ট নির্দেশিকা

নির্দেশনা ও উত্তম অনুশীলন পদ্ধতিসমূহ



- ✦ Shahriar Ahmed, *Food Safety Leader (ASIA)*
- ✦ Md Billal Hossen, *Columnist and Feature Writer*
Bangladesh



কোভিড-১৯ রেস্টোরা নির্দেশিকা

নির্দেশনা ও উত্তম অনুশীলন পদ্ধতিসমূহ

এই উত্তম অনুশীলন পদ্ধতি পুস্তিকাটিতে মূলত আন্তর্জাতিক নির্দেশনা ও উত্তম অনুশীলন পদ্ধতি সুপারিশসমূহ রয়েছে যা রেস্টোরা (রেস্টুরেন্ট অর্থে) গুলোতে খাবার ও পানীয় প্রস্তুত এবং সরবরাহের সময় কোভিড-১৯ এর ঝুঁকি প্রতিরোধ ব্যবস্থাপনা প্রদান করতে পারবে। এটি তৈরীতে বিভিন্ন জাতীয় ও আন্তর্জাতিক সংস্থার নির্দেশনা অন্তর্ভুক্ত করা হয়েছে তন্মধ্যে কয়েকটি নাম নিম্নে উল্লেখ করা হলো: বিশ্ব স্বাস্থ্য সংস্থা, ইতালির স্বাস্থ্য মন্ত্রণালয়, ক্যালিফোর্নিয়া জনস্বাস্থ্য বিভাগ, ফ্লোরিডা জনস্বাস্থ্য বিভাগ, জর্জিয়া জনস্বাস্থ্য বিভাগ, সিডিসি, এফডিএ, ইতালির জাতীয় স্বাস্থ্য ইনস্টিটিউট ও National Institute for Insurance against Accidents at Work, Italy. এবং এই পুস্তিকাটি সংকলনে অংশগ্রহণ করেছে নিরাপদ খাদ্য বিশেষজ্ঞের দল যাতে পুরো বিশ্ব ব্যাপী রেস্টোরার মালিকগণ করোনা সংক্রমন রোধে কোভিড-১৯ বিরোধী পদক্ষেপ গ্রহণ করতে পারে।

লেখক: ড. পাওলা কেন

সহযোগিতা ও সংকলনে: জোসিলিন সি. লি

পুস্তিকাটির পরিধি

করোনাভাইরাসের কারণে রেস্টোরা সমূহ নজীরবিহীন ক্ষতির সম্মুখীন হয়েছে। হাজার হাজার কোম্পানি কোনোরকমে টিকে আছে আর দিন গুনছে কোম্পানী বন্ধ করে দেওয়ার, মিলিয়ন মিলিয়ন শ্রমিক কাজ হারিয়েছেন বা কোম্পানী থেকে ছাঁটাই করে দেওয়া হয়েছে। লকডাউন পরবর্তী পুনরায় রেস্টোরা খোলার নীতির কথা মাথায় রেখে, এই পুস্তিকাটি শ্রমিক ও ক্রেতাদের স্বাস্থ্য সুরক্ষা, কোম্পানীগুলোর টিকে থাকা এবং উন্নতি সাধনকল্পে সুস্পষ্ট নীতিমালা প্রনয়ন করেছে। নির্দিষ্ট কোন আন্তর্জাতিক বা জাতীয় নীতিমালা সম্পর্কিত কোন ধরনের পূর্বসংস্কার ছাড়াই, এই পুস্তিকাটি সারা বিশ্বে রেস্টোরাগুলোকে পুনরায় নিরাপদে খুলতে উৎসাহিত করে। জাতীয় ও আন্তর্জাতিক কর্তৃপক্ষের সাথে নিয়মিত যোগাযোগ রক্ষা করা গেলে নির্দিষ্ট ভৌগলিক এলাকা সমূহের সর্বশেষ আপডেটকৃত নীতিমালা বাস্তবায়ন নিশ্চিত হবে। এগুলোর মধ্যে অন্যতম হলো অতিথীদের জন্য নির্দিষ্ট আয়োজন নীতিমালা, হাসপাতাল ও এ্যাম্বুলেন্স এর সহজলভ্যতার নীতিমালা ইত্যাদি।

এই নির্দেশিকাটি বার, কফি শপ, ফুড কোর্ট, ক্লাব, কনসার্ট, নার্সিং হোম, মিলনায়তন, স্কুল ক্যান্টিনের জন্য প্রযোজ্য নয়।

*এই নথিটি ইংরেজিতে প্রকাশিত এবং অন্যান্য বেশ কয়েকটি ভাষায় উপলব্ধ। যদি অনুবাদকৃত বিষয়বস্তু ভিন্ন হয়, তবে চূড়ান্ত ব্যাখ্যার জন্য মূল ইংরেজি সংস্করণটি উল্লেখ করতে হবে।



বিষয়বস্তু	পৃষ্ঠা নং
সূচনা	159
পরিকল্পনা	159
তথ্য ও প্রশিক্ষণ	161
শ্রমিকদের নিরাপত্তা	163
হাত ধোয়া এবং গ্লোভস পরিধানের মূল নীতিসমূহ	163
মালামাল বোঝাই ও খালি করা	165
শ্রমিকদের স্বাস্থ্য	166
ব্যক্তিগত প্রতিরোধ ব্যবস্থা ও শনাক্তকরণ	166
শ্রমিকদের স্বাস্থ্য ও নিরাপত্তা বিবরণী	166
অতিথী/ফ্রেতার নিরাপত্তা	167
অতিথীর প্রবেশ	167
কোনো ধরনের খাবার শেয়ার নয়	168
খাবার মেন্যু	168
টেবিলে ব্যবহৃত জিনিসপত্র	168
বাচ্চা এবং শিশুদের জন্য	168
বিল পরিশোধ	168
অতিথীদের তালিকা ও যোগাযোগের মাধ্যম	168
হোম ডেলিভারি ও বাইরে পাঠানো	169
পুনরায় রেস্তোরা চালু করা	170
সামাজিক দূরত্ব বজায় রাখার জন্য নকশা	171
কোভিড-১৯ এর আগে ও পরের নকশা	172
সামাজিক দূরত্বের নকশা	173
লেখকদের তালিকা	174
অনুবাদকারীদের তালিকা	175
উৎসর্গ	176
গ্রন্থতালিকা এবং তথ্য	177



সূচনা

২০১৯ সালের ডিসেম্বর মাসে চীনের উহান প্রদেশে একটি নতুন ভাইরাস ছড়িয়ে পড়ে যেটি এর আগে কখনো শনাক্ত করা যায়নি এবং শনাক্তের পর এটিকে এক ধরনের নিউমোনিয়া বলে দাবি করা হয়। এরপর ২০২০ সালের ১১ই মার্চ বিশ্বব্যাপী হাজার হাজার মানুষের মৃত্যু ও আক্রান্তের সংখ্যা প্রায় এক মিলিয়নে গিয়ে দাঁড়ায় এই অবস্থার প্রেক্ষিতে বিশ্ব স্বাস্থ্য সংস্থা এই রোগটিকে মহামারী বলে চিহ্নিত করে। মহামারী আক্রমণের ফলে রেস্টোরা, হসপিটালিটি ও ক্যাটারিং শিল্প সব থেকে বেশি ক্ষতির সম্মুখীন হয়। লকডাউন কার্যকরের ফলে এই সম্পর্কিত প্রায় সবগুলো খাতই তীব্রভাবে হুমকির মুখে পড়ে যায়। যদিও করোনাভাইরাস পরিস্থিতি এখন কিছুটা নিয়ন্ত্রণে এসেছে বিশ্বের বিভিন্ন দেশে তবুও হসপিটালিটি প্রতিষ্ঠান সমূহ ও রেস্টোরা সমূহ আগের মতো ব্যবসা করতে পারছেন না। সুতরাং বোঝাই যাচ্ছে নয়া পরিস্থিতিতে নতুন নীতি ও নতুন মডেল প্রয়োগের মাধ্যমে ব্যবসা সচল করতে হবে।

অনেকেই এখন খাবার সরবরাহকারীদেরকে কাজের মাধ্যম হিসেবে অস্থায়ীভাবে বেছে নিচ্ছে। অনেকেই আবার বাড়ির ডাইনিং এ খাবার পৌঁছে দিয়ে ভারুয়াল শেফের মাধ্যমে খাবার পরিবেশন, খাবারের স্বাদ সম্পর্কে জানানো এবং মেনু কার্ড দিয়ে রেস্টোরা ব্যবহারের নতুন পদ্ধতি বাস্তবায়ন করার চেষ্টা করছে। ঐতিহ্যবাহী রেস্টোরার ব্যবসাগুলো এখন বসার জায়গা নিয়ে নতুনভাবে ভাবতে শুরু করেছে যাতে নতুনভাবে ডিজাইন করার মাধ্যমে কর্তৃপক্ষের নির্দেশ মোতাবেক “সামাজিক দূরত্ব” নিশ্চিত করা যায়। তাছাড়া বর্তমান পরিস্থিতিতে রেস্টোরার বেশিরভাগ জায়গাজুড়ে ডাইনিং এর ব্যবস্থা করতে পারলেই কেবলমাত্র যথাযথ দূরত্ব রেখে খাবার পরিবেশন করা সম্ভব। নতুন নকশা ও নতুন পদ্ধতির সাথে তাল মিলাতে গিয়ে অনেক রেস্টোরাই বাজেট সংকটে ভুগবে এবং ব্যবসা বন্ধ হওয়ার উপক্রম হবে।



পরিকল্পনা



কোনো কিছু করার চেষ্টা করলে সঠিক প্রস্তুতি ও কর্মপরিকল্পনা খুবই গুরুত্বপূর্ণ বিষয়। কর্মপরিকল্পনা ও কর্মপদ্ধতি যে কোনো প্রতিষ্ঠান পরিচালনার জন্য খুবই গুরুত্বপূর্ণ এবং এই দুটি বিষয় একটি প্রতিষ্ঠান কিভাবে চলবে, আইন কানুন কি হবে, কোনো ব্যাপারে সিদ্ধান্ত কেমন হবে এবং অভ্যন্তরীণ বিষয়গুলো কিভাবে পরিচালিত হবে ইত্যাদি বিষয়ে রোডম্যাপ হিসেবে কাজ করে। তাই প্রত্যেকটি আলাদা জায়গায় কোভিড-১৯ প্রতিরোধের জন্য লিখিত ও কর্ম সুনির্দিষ্ট কর্মপরিকল্পনা জরুরী।

এমনকি যেসব জায়গাতে জাতিগত স্বাস্থ্য সংকট রয়েছে সেইসব জায়গাতেও ব্যাপকভাবে করোনা ঝুঁকি বিশ্লেষণ করা উচিত এবং পরিকল্পনা বাস্তবায়নের জন্য একজন পিআইসি (পার্সন ইন চার্জ) নিয়োগ দিতে হবে।

প্রকৃতপক্ষে এমন নির্দিষ্ট কোন পরিকল্পনা নেই যেটা সকল পরিবেশ বা জায়গার জন্য যথোপযুক্ত আর এই রকম মহামারীর সংকটেতো কোনোভাবেই একই কর্মপরিকল্পনা সবজায়গার জন্য প্রযোজ্য নয়। তাই আমাদের কর্মপরিকল্পনাগুলো



সবসময় পরিবর্তন করতে হবে যাতে করোনা ছড়িয়ে পড়ার ঝুঁকি, ছড়িয়ে পড়ার উৎস, ছড়িয়ে মাধ্যম ও এর আলাদা কিছু বৈশিষ্ট্য আমরা সহজেই নিয়ন্ত্রনে রাখতে পারি।

করোনাভাইরাস সংকট ব্যবস্থাপনা পরিকল্পনা পরিচালনার জন্য নির্দিষ্ট কিছু উপাদান থাকতে হবে যা এই কাজের সার্বিক গঠন নিরূপন করবে। উপাদান গুলো হলো-

- সংকট ব্যবস্থাপনা দল ও যোগাযোগের ঠিকানা (রেস্তোরার নিকটবর্তী স্বাস্থ্য বিভাগের সাথে যোগাযোগের ঠিকানা থাকবে যাতে কতজন কর্মী বা ক্রেতা আক্রান্ত হচ্ছেন সেটি নির্ণয় করা যায়)
- অংশীজনদের সাথে যোগাযোগের ঠিকানা
- ঝুঁকি বিশ্লেষণ ছক
- কোনো ঘটনা ঘটে প্যারার সম্ভাবনা নিরূপন ফরম ও নোটিফিকেশন ফরম
- চেকলিস্ট ও উত্তম অনুশীলন ফরম
- মিডিয়া তদারকি
- সংকট পরবর্তী মূল্যায়ন এবং তা কাটিয়ে ওঠার পদ্ধতি

আমাদের ৬,০০০ পৃষ্ঠার কোন ম্যানুয়াল দরকার নেই যেটা কেউ খুলতেই সাহস পাবেনা! তবে আমরা কি ধরনের কাজ করতে চাই এবং এর মাত্রার উপর ভিত্তি করে সুনির্দিষ্ট কিছু পন্থাই যথেষ্ট।

সংকটময় পরিস্থিতিতে পরিকল্পনা খুবই বাজে হতে পারে যদি সেটি শুধুমাত্র লোক দেখানো বা শুধু গাঢ়গাঢ় কাগজ দেখানোর উদ্দেশ্যে আদর্শ পরিকল্পনা (স্ট্যান্ডার্ড প্লান) থেকে কপি-পেস্ট করা হয়। কেননা প্রত্যেকটি কোম্পানির শক্তিশালী দিক, দুর্বল দিক ও কোম্পানী প্রোফাইল আলাদা তাই প্রত্যেকটি কোম্পানির আলাদা আলাদা পরিকল্পনা প্রয়োজন।

একটি সঠিক পরিকল্পনার সাফল্য তার সুস্পষ্ট নির্দেশনার দেওয়ার ক্ষমতার সাথে সরাসরি সম্পর্কযুক্ত। এবং এক্ষেত্রে কোন প্রকার দেবী না করে পরিকল্পনা বাস্তবায়ন করাটাই জরুরী। অনেক পরিকল্পনা আছে যেগুলো শুধুমাত্র কাজের প্রক্রিয়ার উপর গুরুত্ব দিয়ে থাকে কিন্তু তাদের আসলে প্রতিদিনের কাজের পরিকল্পনার অভাব রয়েছে ফলে তারা সঠিকভাবে আগাতে পারছে না।

==
পরিকল্পনা শুধু কাগজে কলমে রাখলেই হবে না অনুশীলন ও করতে হবে; এইজন্য পরিকল্পনার বিষয়ে সর্বপ্রথম কর্মকর্তা-কর্মচারীদের প্রশিক্ষণ এর আওতায় আনতে হবে। পরিকল্পনা ব্যর্থ হলে, ব্যবসার উপর খারাপ প্রভাব পড়বে ফলে ব্যবসা সাময়িকভাবে বন্ধ রাখতে হবে বা সীমিত আকারে পরিচালনা করতে হবে। প্রত্যেকটি কোম্পানিকে অবশ্যই তাদের কর্মকর্তা-কর্মচারীদের কে এই সম্পর্কিত সর্বশেষ তথ্য সমৃদ্ধ প্রশিক্ষণ প্রদান করতে হবে এবং তা অবশ্যই যথাযথ রেফারেন্স সহ।



কী কী বিষয়ে প্রশিক্ষণ দিতে তা নিম্নে তুলে ধরা হলো-

- কোভিড-১৯ কি এবং এই রোগের কারন কি
- সংক্রমণ বা ছড়ানোর পদ্ধতি
- প্রতিরোধের উপায় এবং অনুশীলনের পদ্ধতি
- ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি (হাত ও ফুসফুস সম্পর্কিত)
- ব্যক্তিগত সুরক্ষা বর্ম (পিপিই) এর সঠিক ব্যবহার
- পিপিই ব্যবহারের পর যথাস্থানে ফেলার নিয়ম
- জীবাণুনাশক ব্যবহার করে পরিষ্কার পরিচ্ছন্ন করার নিয়ম



প্রশিক্ষণ ও তথ্য



কোম্পানীতে কর্মরত সকল কর্মকর্তা-কর্মচারীদেরকে অবশ্যই তাদের কাজের ধরন ও পরিপ্রেক্ষিত অনুযায়ী নিম্নলিখিত বিষয়গুলো সম্বন্ধে প্রশিক্ষণ প্রদান করতে হবে-

- করোনাভাইরাস কি এবং এই রোগের কারন কি?
- সংক্রমণ পদ্ধতি বা ছড়ানোর পদ্ধতি
- প্রতিরোধের উপায়
- সঠিক স্বাস্থ্যবিধি অনুশীলন
- শারীরিক দুরত্ব বজায় রাখার নিয়ম
- অতিথী বা ক্রেতা ব্যবস্থাপনাঃ বিশেষত প্রবেশদ্বারে, রিসিপশনে, ক্যাশিয়ারের কাছে এবং পেছনদিকের দরজায়
- খাবার সরবরাহ পদ্ধতি
- সরবরাহকারীদের ব্যবস্থাপনা
- কারিগরী সেবা ব্যবস্থাপনা
- যাচাই এবং পর্যবেক্ষণ করা
- করোনা আক্রান্ত ব্যক্তির (ক্রেতা বা শ্রমিক) ব্যবস্থাপনা



কিছু কিছু ক্ষেত্রে নিম্নোক্ত বিষয় সমূহ অবশ্যই খেয়াল রাখতে হবে:

- করোনাভাইরাসের লক্ষণ সম্পর্কে সচেতনতা, সংক্রমণ প্রতিরোধ ও নিয়ন্ত্রন ব্যবস্থা ইত্যাদি তথ্য দেওয়া
- নিজের বাড়িতেই নিজেই শরীরের তাপমাত্রা ও অন্যান্য উপসর্গ পরীক্ষা করা
- যারা অতি সম্প্রতি করোনা আক্রান্ত রোগীর সংস্পর্শে গিয়েছিলো তাদেরকে বিশ্ব স্বাস্থ্য সংস্থার নিয়ম অনুযায়ী ১৪ দিন হোম কোয়ারেন্টাইনে রাখা
- যদি কোনো ক্রেতার করোনার উপসর্গ দেখা দেয় তবে যথাক্রম সম্ভব চিকিৎসার ব্যবস্থা করা
- অবশ্যই কোম্পানীতে সামাজিক দুরত্ব বজায় রাখা, ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি (বিশেষ করে হাত ধোয়া ও হাঁচি কাশি) মেনে চলা, পিপিই সঠিকভাবে ব্যবহার করা ইত্যাদি নিশ্চিত করা
- কোন ব্যক্তির যদি ফ্লু রোগের উপসর্গ দেখা দেয়, শরীরের তাপমাত্রা বাড়ে, স্বাদ ও গন্ধ নেওয়ার ক্ষমতা লোপ পায়, শরীরের অন্য কোন সমস্যা হয় বা করোনা আক্রান্ত রোগীর সংস্পর্শে আসে তাহলে তাদেরকে কাজে যোগদানের পরিবর্তে বাড়িতে অবস্থান করার পরামর্শ প্রদান করা



রেস্টুরেন্টে ভ্রমণকারী সকল অতিথীদের জন্য পয়োজনীয় তথ্য সরবরাহের ব্যবস্থা করা। পয়োজনে রেস্টুরেন্টের ওয়েবসাইটে তথ্যগুলো আপলোড করে দিতে হবে। এছাড়াও তথ্যগুলো লিফলেটে প্রিন্ট করে তা রেস্টুরেন্টের পবেশমুখে টাঙিয়ে রাখতে হবে। যে তথ্যগুলো থাকার জরুরী সেগুলো হলো- হ্যান্ড স্যানিটাইজার ব্যবহারের নির্দেশনা, পয়োজনমত মুখে মাস্ক পরার বিধি-বিধান, সামাজিক দুরত্ব বজায় রাখার নির্দেশনা, রেস্টুরেন্টের যে কোন পৃষ্ঠ পয়োজন ছাড়া ছোঁয়া থেকে বিরত থাকা, নিকটস্থ স্বাস্থ্য কমপ্লেক্স এর সাথে যোগাযোগের জন্য পয়োজনীয় তথ্য সমূহ। রেস্টুরেন্টের পবেশমুখে অবশ্যই অ্যালকোহল ভিত্তিক হ্যান্ড রাব এর ব্যবস্থা করা এবং একটি লিফলেটে সঠিক স্বাস্থ্যবিধি মানার জন্য নির্ধারিত সাইনটি প্রিন্ট করে টাঙিয়ে দিতে হবে। রেস্টুরেন্ট গুলোতে অবশ্যই ক্রেতার সাথে যোগাযোগের ঠিকানা সংরক্ষণ করতে বলা হচ্ছে কেননা কন্টাক্ট ট্রেসিং এর সময় যোগাযোগের ঠিকানা দরকার হতে পারে। কন্টাক্ট ট্রেসিং এর ক্ষেত্রে অবশ্যই সরকার নির্ধারিত বিধিবিধান মেনে চলা এবং ব্যক্তিগত তথ্যের সর্বোচ্চ সুরক্ষা নিশ্চিত করা। এবং এই তথ্যগুলো শুধুমাত্র কোভিড-১৯ মহামারীর সময়ে ব্যবহারের অনুমতি প্রদান করা।



শ্রমিকের নিরাপত্তা নিশ্চিত করা রেস্টোরাণ্ডুলোর অন্যতম প্রধান দায়িত্ব। শ্রমিকদের ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি অনুশীলন করা খুবই গুরুত্বপূর্ণ। হ্যান্ড গ্লভস পরার পূর্বে অবশ্যই সঠিকভাবে হাত ধুয়ে নিতে হবে এমনকি যদি বার বার গ্লভস পরিবর্তন করা লাগে। হ্যান্ড গ্লভস পরা মানেই যে হাত ধোয়ার প্রয়োজন নেই এমনটি ভাবা যাবেনা কারন হ্যান্ড গ্লভস কখনো যথাযথভাবে হাত ধোয়ার বিকল্প হতে পারেনা।

এই নিয়মগুলো নিম্নলিখিত পরিস্থিতিতে অবশ্যই অনুসরণ করতে হবে-

- হাঁচি ও কাশির দেওয়ার পর
- নোংরা জিনিসপত্র নিয়ে কাজ করার পর
- এবং যে সব কাজ করলে করোনা সংক্রমনের সম্ভাবনা থাকে সেইসব কাজের পর।

সকল ধরনের গ্লভস ব্যবহারের পর অবশ্যই ‘ময়লার বুড়ি’ লেবেলকৃত বুড়িতে ফেলে দিতে হবে এমনকি যে সকল গ্লভস ময়লা-আবর্জনা ব্যবস্থাপনায় ব্যবহার করা হয়।

হাত পরিষ্কারক দ্রব্য ও জীবাণুনাশক হাত ধোয়ার স্থানের পাশেই পর্যাপ্ত পরিমাণে রাখতে হবে। এছাড়াও এখানে দেয়ালে লাগানো হাত শুকানোর যন্ত্র বা ডিসপোজেবল পেপার টাওয়েল রাখতে হবে (এটি ফেলার জন্য ময়লার বুড়িও থাকতে হবে)। অন্যান্য স্বাস্থ্যবিধির মধ্যে হাত অবশ্যই এপিঠ ওপিঠ ভালো করে ধোয়া, ব্যক্তিগত সুরক্ষা সামগ্রী পরিধান করা ও তা নির্দিষ্ট স্থানে সঠিক উপায়ে ফেলা।



মূল নির্দেশিকা সমূহ



সঠিকভাবে হাত ধোয়া ও হাতের গ্লভস পরিবর্তন করা



মুখ, নাক ও চোখ সুরক্ষায় বিশ্বস্বাস্থ্য সংস্থার নিয়ম মেনে ব্যক্তিগত সুরক্ষা সামগ্রী পরিধান করতে হবে।

ফেস কভারিং সাধারণ তথ্য ▶ ফেস কভারের যথাযথ ব্যবহার, যার মধ্যে রয়েছে:

- ফেস কভার পরিধানকারীকে কিছু সুরক্ষা প্রদান করে কিন্তু ভাইরাস ধারণকারী কণা ফিল্টার করার জন্য মান পূরণ করার জন্য ডিজাইন করা হয়নি,
- ফেস কভার শারীরিক দূরত্ব এবং ঘন ঘন হাত ধোয়ার প্রয়োজনীয়তা প্রতিস্থাপন করে না,
- মুখ ঢাকা নাক এবং মুখ ঢেকে রাখতে হবে,
- মুখের আবরণ শেয়ার করা উচিত নয়
- প্রতিটি শিফটের পর মুখের আবরণ ধোয়া বা বাতিল করা উচিত.



স্বাস্থ্যবিধি ও নিরাপত্তা বিধান প্রতিষ্ঠা করা (বসার স্থান ও যন্ত্রপাতি): রেস্টোরার প্রত্যেকটি স্থান বিশেষ করে বিশ্রামাগার, সংরক্ষণাগার, ক্যান্টিন, সম্মেলন কক্ষ, খাদ্য দ্রব্য রাখার ঘর ইত্যাদি জায়গায় নিয়মমতো প্রতি শিফটে স্যানিটাইজার ও জীবাননাশক ব্যবহার করে পরিষ্কার করা।

আদ্র বা ভেজা জায়গায় করোনাভাইরাস বেঁচে থাকতে পারে তাই প্রত্যেকটি রুমে সঠিকভাবে বায়ু চলাচলের ব্যবস্থা করা এবং পরিষ্কারের ক্ষেত্রে নির্দিষ্ট সময়সূচী মেনে চলা। **প্রয়োজনে এয়ার ফিল্টার | বায়ুচলাচল সিস্টেম আপডেট করা এইচইপিএ (উচ্চ দক্ষতা পার্টিকুলেট অ্যারেস্টিং) ফিল্টার, স্যানিটাইজড এবং / অথবা প্রস্তুতকারকের নির্দেশাবলী**

প্রত্যেকটি শ্রমিককে অবশ্যই সাবান ও পানি দিয়ে ২০ সেকেন্ড যাবত হাত ধুতে হবে এবং যথাযথভাবে শুকিয়ে নিতে হবে। যে সকল সময়ে হাত ধুতে হবে তা নিম্নে উল্লেখ করা হলো-

- ব্যক্তিগত সুরক্ষা বর্ম (পিপিই) ধরার আগে এবং পরার পূর্বে, মাস্ক ব্যবহারের পূর্বে, রেসপিরেটর ও চোখের সুরক্ষা বর্ম ব্যবহারের পূর্বে, দাঁড়িতে ব্যবহারের দড়ি বা ফিতা ব্যবহারের পূর্বে।
- কাজ শুরুর পূর্বে
- খাবার প্রস্তুত শুরু করার আগে (কাঁচা খাবারের কাজ থেকে রান্না করা খাবারের কাজে শিফট হওয়ার সময়)
- ব্যক্তিগত সুরক্ষা বর্ম ব্যবহারের পরে, ফেসমাস্ক ব্যবহারের পর, চুলের সুরক্ষা বর্ম ব্যবহারের পরে, চোখের বর্ম ব্যবহারের পর, দাঁড়িতে ব্যবহারের দড়ি বা ফিতা ব্যবহারের পরে।
- কাঁচামাল নিয়ে কাজ করার পর বা উৎপাদিত পণ্য নিয়ে কাজ করার পর
- নোংরা যন্ত্রপাতি পরিষ্কারের পর
- বিরতির পরে সংরক্ষণাগার থেকে ফিরে আসার পর
- হাঁচি, কাশি বা নাক পরিষ্কার করার পরে
- চুল অথবা মুখ স্পর্শ করার পরে
- টয়লেট ব্যবহারের পর
- এমন কিছু করার পর যাতে হাত নোংরা হয় যেমন টাকা লেনদেন করার পর। খোলা খাবারের উপর বা প্যাকেটের উপর অস্বাস্থ্যকর অনশীলনসমূহ যেমন ধূমপান করা, কোনকিছু চিবানো, খাওয়া-দাওয়া, হাঁচি বা কাশি দেওয়া ইত্যাদি কাজসমূহ সম্পূর্ণরূপে বিরত থাকতে হবে। এমনকি খাবার গুদামজাত করার স্থান, ডেলিভারী দেওয়ার স্থান, প্রক্রিয়াকরণের স্থান ও অন্যান্য জায়গায় এই কাজগুলো করা থেকে বিরত থাকতে হবে।

সংক্রমন হাতে যে সকল গ্লভস পরা হয় সেগুলো অবশ্যই পরিষ্কার, শুকনো এবং সিস্টেল ইউজ। সংক্রমন রোধে অবশ্যই ডিসপোজেবল গ্লভস পরিধান করতে হবে। গ্লভস ব্যবহারের ক্ষেত্রে যে সকল নিয়ম মেনে চলবেন সেগুলো হলো-
-একটি কাজ থেকে অন্য কাজের জায়গায় যেতে হলে অবশ্যই ডিসপোজেবল গ্লভস পরিবর্তন করুন



-প্রতি ৪ ঘন্টা পরপর গ্লভস পরিবর্তন করুন

-নোংরা গ্লভস পরিধান করবেন না এবং যখনই নোংরা হয়ে যাবে সাথে সাথে পরিবর্তন করে নিন।

এটি খুবই গুরুত্বপূর্ণ যে যে সকল শ্রমিক কাঁচা খাবার নিয়ে কাজ করেন তারা যেন খাওয়ার জন্য প্রস্তুতকৃত খাবার, প্রক্রিয়াজাত খাবারের সংস্পর্শে থেকে অবশ্যই বিরত থাকবেন। যদি কখনো সেখানে যান অবশ্যই পিপিই পরিধান করে যাবেন এবং প্রবেশের পূর্বে হাত ধুয়ে নেবেন। নতুন গ্লভস পরিধান করার পূর্বে অবশ্যই সকল ব্যক্তিকে পুরাতন গ্লভস ডাস্টবিনে ফেলতে হবে এবং সাবান পনি দিয়ে যথাযথভাবে হাত ধুয়ে ফেলতে হবে। সুরক্ষা বর্মগুলো যদি ডিসপোজেবল না হয় তাহলে প্রত্যহ পরিষ্কার করে তারপর পরিধান করতে হবে। কোম্পানী প্রদানকৃত পিপিই খাদ্য প্রক্রিয়াকরন এলাকা ব্যতীত পরিধান না করাই শ্রেয়া। খাদ্য প্রক্রিয়াজাতকরন এলাকায় প্রবেশের পূর্বে প্রত্যেক ব্যক্তিকে অবশ্যই পিপিই, মাস্ক, হেয়ার কভার, ফেসিয়াল হেয়ার নেট, হ্যান্ড গ্লভস ও যথাযথ ফুটওয়্যার পরিধান করে প্রবেশ করতে হবে যাতে খাবার কোনোভাবেই সংক্রমিত না হয়।

রেস্তোরার সেবাপ্রদানকারী শ্রমিকরা ক্রেতার খাবারের উচ্ছিষ্ট অংশ, নোংরা কাপ, প্লেট ইত্যাদি পরিষ্কারের সময় অবশ্যই গ্লভস পরিধান করে নেবেন এবং কাজ সম্পন্ন করার পর সাবান ও পানি দিয়ে হাত ধোত করে নেবেন।

ধোয়া মোছার কাজের সময় ফেসশিল্ড গগলস ব্যবহার করতে হবে।



পন্য বোঝাই এবং খালাস



বিভিন্ন কর্তৃপক্ষ কর্তৃক প্রদানকৃত নীতিমালাই “উত্তম অনুশীলন” পদ্ধতি। সেগুলো সম্পর্কে নিম্নে বলা হলো –

- ড্রাইভারকে অবশ্যই গ্লভস ও মাস্ক পরিধান করতে হবে
- ড্রাইভার লোডিং ও আনলোডিং এলাকাতে কোনো ধরনের সুরক্ষা না থাকলেও যেতে পারবেন তবে অন্যান্য শ্রমিকদের থেকে অবশ্যই তিন ফুট দূরত্ব বজায় রাখবেন।
- ড্রাইভারের অন্যান্য কর্মচারীদের সরাসরি সংস্পর্শ থেকে বিরত থাকবেন এবং ছয় ফুট দূরত্ব বজায় তথ্যাদি আদান প্রদান করবেন
- ড্রাইভার শুধুমাত্র টয়লেট ব্যতিত অন্য কোথাও প্রবেশ করতে পারবেন না। টয়লেটে হাত ধোয়ার পর্যাপ্ত ব্যবস্থা থাকতে হবে।
- কোনো কুরিয়ার থেকে পার্সেল আসলে তাদের সাথে সরাসরি সংস্পর্শ ব্যতিত মালামাল গ্রহন করতে হবে।



- যেখানে তিন ফুট দূরত্ব রেখে কাজ করা সম্ভব নয় সেখানে অবশ্যই মাস্ক পরিধান কওে কাজ করতে হবে। শারীরিক দূরত্ব বজায় রাখার নিমিত্তে কাজের সময়সূচী পরিবর্তন, পরিবর্ধন, সংযোজন ও বিয়োজন করে নিতে হবে।



শ্রমিকদের স্বাস্থ্য



ব্যক্তিগত নিরোধ প্রক্রিয়া ও স্ক্রিনিংঃ

- রেস্তোরায়ে প্রবেশকৃত সকলের তাপমাত্রা থার্মাল স্কানার বা অন্য কোন যন্ত্র দিয়ে পরিমাপ করতে হবে । পরিমাপের সময় ফেস মাস্ক পরিধান করতে হবে পরিমাপকারী ও আগন্তুক ব্যক্তি দুজনেরই।
- যদি কোনো ব্যক্তি বাড়িতে তাপমাত্রা পরিমাপ করতে চান তাহলে সেটি অবশ্যই সিডিসি গাইডলাইন অনুসৃত হতে হবে এবং অবশ্যই বাড়ি থেকে অফিসে আসার পূর্বে তাপমাত্রা পরিমাপ করতে হবে।



শ্রমিকদের স্বাস্থ্য ও নিরাপত্তা চেকলিস্ট

- বিশ্ব স্বাস্থ্য সংস্থা ও সরকার নির্দেশিত উপায়ে স্বাস্থ্যবিধি তৈরী করুন এবং এটি নির্দিষ্ট চিহ্নসহ চোখে পড়ার মতো জায়গা যেমন বাথরুম, পরিবর্তন করার জায়গা ও প্রবেশদ্বার ইত্যাদি জায়গায় টাঙিয়ে রাখুন।
- কোম্পানীতে প্রবেশ এবং বের জন্য নির্দিষ্ট নীতিমালা প্রণয়ন করুন। যেমন কারো দেহের তাপমাত্রা ৩৭.৫ ডিগ্রি সেন্টিগ্রেড এর উপরে হলে সে প্রবেশ করতে পারবে না। তাছাড়া কেউ যদি সম্প্রতি করোনা আক্রান্ত ব্যক্তির সংস্পর্শে এসে থাকে সেও প্রবেশ করতে পারবে না।
- সকল শ্রমিকদের জন্য পিপিই সরবরাহ নিশ্চিত করুন
- সকল স্টাফকে গ্লভস পরিধান ও খোলার নিয়ম, পিপিই পরিধান ও খোলার নিয়ম এবং এগুলো কিভাবে যথাযথ স্থানে ফেলতে এই বিষয়ে প্রশিক্ষণ প্রদান করতে হবে
- সকল রুম বা প্রবেশদ্বারে পর্যাপ্ত পরিমাণে হ্যান্ড স্যানিটাইজারের ব্যবস্থা করুন।
- শ্রমিকদের পোশাক রাখার জন্য স্বাস্থ্যসম্মত রুমের ব্যবস্থা করা যাতে সংক্রমণের সম্ভাবনা কমে।
- প্রত্যেকটি শ্রমিকের শরীরের তাপমাত্রা সম্পর্কে প্রতিনিয়ত অবহিত করুন।
- রান্নাঘর ও লাউঞ্জে জীবানুনাশক দিয়ে প্রতিদিন ও প্রতি শিফটে পরিষ্কার করুন বিশেষ করে যেসকল স্থানে সচরাচর মানুষের সংস্পর্শে আসে।
- কোম্পানীর সকল জায়গায় পর্যায়ক্রমে স্যানিটেশন ব্যবস্থা চালু করতে হবে।
- যদি করোনা আক্রান্ত কোন ব্যক্তি কোম্পানীতে আসে তাহলে যথাযথ স্বাস্থ্যবিধি মেনে চলা নিশ্চিত করতে হবে। এবং তার জন্য ভেন্টিলেশন এর ব্যবস্থা থাকতে হবে।



- হোম ডেলিভারী সার্ভিসের ক্ষেত্রে সতর্কতা বজায় রাখুন
- যদি সম্ভব হয় তাহলে প্রত্যেক রুমের জন্য প্রবেশ ও বাহির হওয়ার জন্য আলাদা দরজার ব্যবস্থার করা এবং দরজার সম্মুখে হ্যান্ড স্যানিটাইজার ও জীবাণুনাশক রাখা
- নিয়মিত বাতাস চলাচলের ব্যবস্থা করতে হবে। এবং সামাজিক দূরত্ব নিশ্চিত করতে হবে।
- বাতাসের গুণগত ঠিক রাখতে উচ্চ ক্ষমতা সম্পন্ন ভেন্টিলেটর ব্যবহার করতে হবে এবং বায়ুর মান নিশ্চিত করতে হবে।
- সকল ধরনের পন্য সরবরাহ, প্রক্রিয়াকরন ও ডেলিভারী ইত্যাদি কাজের ক্ষেত্রে মানুষের সংস্পর্শ এড়িয়ে চলতে হবে।
- যানবাহনের চালকদেরকে গাড়িতেই থাকার নির্দেশনা প্রদান করুন। যদি খুব বেশি প্রয়োজন পড়ে তাহলে অন্যদের থেকে অবশ্যই ১ মিটার দূরত্ব বজায় রেখে কথা বলতে হবে।
- বহিরাগতদের জন্য আলাদা টয়লেটের ব্যবস্থা রাখতে হবে ও নিয়মিত পরিষ্কার করতে হবে।
- হোম ডেলিভারীর ক্ষেত্রে ডেলিভারী ম্যানের নিরাপত্তা কোম্পানীকে অবশ্যই নিশ্চিত করতে হবে।
- বিশ্রাম রুমে একসাথে অনেকের প্রবেশ সীমিত করতে হবে।



অতিথি বা ক্রেতার নিরাপত্তা



রেস্তোরায়ে আগত অতিথীদের নিরাপত্তার স্বার্থে রেস্তোরা কৰ্তৃপক্ষকে অবশ্যই প্রতিরোধ মূলক ব্যবস্থা গ্রহণ করতে হবে। এগুলোর মধ্যে অন্যতম হলো চোখে পড়ার মতো স্থানে স্বাস্থ্যবিধি সম্পর্কিত সতর্কতামূলক স্টিকার লাগাতে হবে যাতে অতিথীরা সহজে স্বাস্থ্যবিধি সম্বন্ধে মনে রাখতে এবং পালন করতে পারে। এছাড়া খাবার সংগ্রহ করা, ঢোকা, বের হওয়ার সময়ে যেন সামাজিক দূরত্ব মেনে চলেন সে বিষয়েও নির্দেশনা প্রদান করতে হবে। ক্রেতাগণকে কোনো বিষয়ে নির্দেশনা প্রদানের ক্ষেত্রে সুস্পষ্ট ও শান্তভাবে বোঝাতে হবে যে তাদের সুরক্ষার জন্য কি কি পদক্ষেপ গ্রহন করা হয়েছে। পরিশেষে, তাদেরকে কখনোই ধন্যবাদ দিতে ভুলবেননা কেননা তারা ধৈর্য সহকারে আপনার নির্দেশনা শুনেছে।

অতিথীর আগমনঃ

- রেস্তোরায়ে অতিথীদের প্রবেশের ক্ষেত্রে এক জায়গায় জমায়েত হওয়া যাবেনা এবং এটি কিভাবে নিশ্চিত করা যায় সে সম্পর্কে সুস্পষ্ট নীতিমালা প্রণয়ন করতে হবে। কতজন গেস্ট একসাথে প্রবেশ করতে পারবেন বা অপেক্ষা করতে পারবেন তা নির্দিষ্ট করে দিতে হবে।



- অপেক্ষারত ক্রেতাদেরকে কোনো খাবার বা পানীয় অফার করা যাবেনা।
- ক্রেতাদের লাইনে দাঁড়ানো, গাড়ি পার্কিং ইত্যাদি জায়গায় মার্কিং করে নির্দিষ্ট পথ তৈরী করে দিতে হবে। মূলত অতিথীদের নিরাপত্তা নিশ্চিতের নিমিত্তে তাদেরকে সকল ধরনের স্বাস্থ্যবিধি ও সামাজিক দুরত্ব বজায় রাখার ব্যাপারে সুস্পষ্ট তথ্যাদি প্রদান করতে হবে।

কোনো খাবার শেয়ার নয়

বিশেষ করে লবন, তেল বা মসলা যেগুলো কমন পাত্রে থাকে এগুলো পরিহার করার জন্য সিঙ্গেল সার্ভিস পাত্রে খাবার দিতে হবে।

মেনু

রেস্তোরার পৃষ্ঠা বা মেনু থেকে সংক্রমণ রোধে ডিজিটাল মেনু কার্ড ডিসপ্লেতে প্রদর্শন করা যেতে পারে। সেটি সম্ভব না হলে মেনু কার্ড কাস্টমারের কাছে প্রদানের পূর্বে ও পরে জীবানুনাশক দিয়ে পরিষ্কার করে নিতে হবে।

টেবিলের জিনিসপত্র

অতিথী আগমনের পরে টেবিল সেট করতে হবে। টেবিলের উপর রাখার জন্য বা সাজানোর জন্য প্রয়োজনীয় জিনিসপত্রগুলো ও অতিথী আগমনের পর সাজাতে হবে। সবসময় টেবিল পরিষ্কার রাখতে হবে। টেবিলের উপর কার্ড স্ট্যান্ড, ফ্লায়ার, ন্যাপকিন হোল্ডার, মোমবাতি বা অন্য যে কোন জিনিসপত্র রাখা যাবেনা। অতিথী চলে যাওয়ার পরপরই টেবিল পরিষ্কার করে ফেলতে হবে এবং শ্রমিককে অবশ্যই ব্যক্তিগত সুরক্ষা সামগ্রী পরিধান করতে হবে।

বাচ্চারা

বাচ্চাদের জন্য নির্ধারিত কনারে ব্যবহৃত কমন ইলেকট্রনিক ডিভাইস ও খেলনা সমূহ নিয়মিত বিরতিতে পরিষ্কার করতে হবে। বাচ্চাদের জন্য আনা বেবি পট বা অন্য কোনো আইটেম পরিহার করুন। বাচ্চার পরিবারকে বাচ্চা খাদ্য নিরাপত্তা নির্দেশনা সম্পর্কে অবহিত করুন

টাকা পরিশোধের পদ্ধতি

কাউন্টার ও ক্যাশ ডেস্কের সামনে সামাজিক দুরত্ব মানা সম্পর্কিত স্টিকার লাগিয়ে দিন। সম্ভব হলে স্পর্শবিহীন পেমেন্ট পদ্ধতি চালু করুন। টাকা ফেরত দেওয়ার সময় ট্রে ব্যবহার করুন যাতে সরাসরি সংস্পর্শ পরিহার করা যায়।

অতিথীদের তালিকা ও যোগাযোগের ঠিকানা



অতিথীদের তালিকা ও যোগাযোগের ঠিকানা সংগ্রহ ও সংরক্ষণ এর ক্ষেত্রে সর্বোচ্চ সুরক্ষা নিশ্চিত করতে হবে।



হোম ডেলিভারী এবং টেকওয়ে



ক্রেতাকে অনলাইন বা ফোনের মাধ্যমে হোম ডেলিভারী অর্ডার নিতে হবে অথবা টেকওয়ে নিতে উৎসাহিত করতে হবে

- সকল ক্রেতার জন্য ধন্যবাদ জানিয়ে একটি অটো রিপ্লাই মেসেজের ব্যবস্থা করুন
- খাবার ডেলিভারী গ্রহণের সময় ক্রেতাদেরকে গাড়ি থেকে দূরে অবস্থান করতে বলুন অথবা নির্দিষ্ট স্থানে পিক-আপ জোন স্থাপন করুন
- খাবার ডেলিভারীর সময় সামাজিক দূরত্ব নিশ্চিত করুন। প্রয়োজনে খাবার পৌঁছে দেয়ার পর মেসেজের মাধ্যমে নিশ্চিত করে দিন
- খাবার ডেলিভারীর জন্য আলাদাভাবে প্যাকেটজাত করতে হবে
- খাবারের পরিবহনের জন্য ব্যাপিং বা প্যাকেজিং অবশ্যই টেকসই হতে হবে যাতে খাবার নষ্ট বা দূষিত না হতে পারে
- খাবার পরিবহনে ব্যবহৃত কুলার ও ইনসুলেটেড ব্যাগ সমূহ নিয়মিত জীবানুনাশক দিয়ে পরিষ্কার করতে হবে।
- যথাযথ খাদ্যবিধি অনুশীলন করুন
- ডেলিভারী ম্যানকে অবশ্যই পিপিই, গ্লভস, ফেসশিল্ড, মাস্ক ইত্যাদি ব্যবহার করতে হবে। হাত পরিষ্কারের ক্ষেত্রে ৭০% অ্যালকোহল ভিত্তিক হ্যান্ড রাব দিয়ে হাত পরিষ্কার করে নিতে হবে।
- ঠান্ডা ও গরম খাবার সংরক্ষণের ক্ষেত্রে অবশ্যই আলাদা আলাদা সংরক্ষণ করতে হবে।
-



পুনরায় ব্যবসা চালু করা



চালু করার পূর্বে যে সকল বিষয় মাথায় রাখা জরুরী-

- কোম্পানীর ভেতরে এবং বাইরে সকল জায়গায় জীবানুনাশক ব্যবহার করে পরিষ্কার করে নিতে হবে।
- যেসব জায়গা পাবলিক সারফেস (সাধারণ পৃষ্ঠ) হিসেবে ব্যবহৃত হয় যেমন দরজা, দরজার হাতল, এটিএম পিন প্যাড, ট্রে ইত্যাদি সেসব জায়গা জীবানুমুক্ত করে নিতে হবে



- পন্য সরবরাহের নির্দিষ্ট তারিখ আগে থেকে ঠিক করে নিতে হবে
- পন্য সরবরাহ কোম্পানীতে পৌছার সময় অবশ্যই অফিস নির্ধারিত সময়ের বাইরে হতে হবে
- তৃতীয় কোন পক্ষকে পরিষ্কার অভিযান পরিচালনা করার সুযোগ রাখতে হবে।
- রেস্টোরার সকল জায়গায় হ্যান্ড স্যানিটাইজার ও জীবাণুনাশক এর সরবরাহ ও ব্যবহার নিশ্চিত করতে হবে
- যে সকল জায়গায় কাস্টমারগন খাবার স্পর্শ করতে পারেন বলে সন্দেহ আছে সেসব জায়গা বন্ধ করে রাখতে হবে
- কাস্টমার এবং শ্রমিকের মধ্যে অবশ্যই ৬ফিট দূরত্ব বজায় রাখতে হবে
- রেস্টোরার জায়গাগুলোকে এমনভাবে পুনর্বিন্যস্ত করতে হবে যাতে সামাজিক দূরত্ব (৬ফিট) নিশ্চিত করা যায়।
- ব্যক্তি থেকে ব্যক্তি সংক্রমন রোধে প্রযুক্তির ব্যবহার করতে হবে।
- প্রিন্টকৃত সিটকার বা লিফলেট যাতে কিভাবে করোনাভাইরাস প্রতিরোধ করা যায়, কিভাবে হাত ধুতে হবে, কিভাবে পিপিই পরতে হয়, সামাজিক দূরত্ব কিভাবে বজায় রাখতে হবে এই বিষয়গুলো উল্লেখ থাকবে এবং এগুলো চোখে পড়ার মত জায়গায় টাঙিয়ে রাখতে হবে।



সামাজিক দূরত্ব নিশ্চিত করার জন্য রেস্টোরার নকশা



ডাইনিং এর জায়গা অনুসারে সামাজিক দূরত্ব নিশ্চিত করার নিমিত্তে সিট সংখ্যা কমিয়ে আনতে হবে। সিট সংখ্যা সীমিত করা রেস্টোরার অবস্থান অনুসারে ভিন্ন হতে পারে এমনকি অনেক ক্ষেত্রে কাস্টমারের নিরাপত্তা নিশ্চিত করা প্রায় অসম্ভব হয়ে পড়ে। তথাপিও কাস্টমারদের ন্যূনতম ৬ ফিট সামাজিক দূরত্ব নিশ্চিত করতে বাধ্য করছে করোনাভাইরাস তাই টেবিল এবং বারের নকশা অবশ্যই পরিবর্তন করে কোভিড-১৯ প্রতিরোধী করতে হবে।

কিছু কিছু ক্ষেত্রে সামাজিক দূরত্ব নিশ্চিতের প্রয়োজনীয়তা ব্যবসা থেকে ব্যবসা, এলাকা থেকে এলাকা আলাদা হতে পারে। তবে বেশিরভাগ ক্ষেত্রে আমরা মনে করেছি যে যারা রেস্টোরায়ে আসবেন তারা এবং তাদের সঙ্গীরা মোটামুটিভাবে স্বাস্থ্য সচেতন। তথাপিও অনেক জায়গা বা ক্যান্টিন আছে যেগুলো আমাদের অনুমানের বাইরে।

এই পরিপ্রেক্ষিতে, প্রত্যেক রেস্টোরার মালিকদের ক্রেতাদের মধ্যে (এক টেবিলে যারা বসবেন) সামাজিক দূরত্ব নিশ্চিতের টেবিলের মাঝে **কমপক্ষে ৬ ফিট ফাকা** রাখার দিকে বেশি গুরুত্ব দেওয়া উচিত। সর্বোপরি, অতিথীদের নিরাপত্তাই সবার্গে উপরোল্লিত নিয়মগুলো সর্বোচ্চ নিরাপত্তা বিধানের নিমিত্তে প্রনয়ন করা হয়েছে। এছাড়া নিম্নোক্ত নিয়মগুলো অনুশীলন করা যেতে পারে-

- প্রত্যেকটি সিটের **মাঝে ৬ ফিট পরিমাণ** ফাকা রাখা।
- পথচরীদের চলাচলের জন্য **৮ ফিট প্রশস্ত** পথ তৈরী করতে হবে
- অব্যবহৃত টেবিল চেয়ারগুলো অন্যত্র সরিয়ে রাখুন যাতে হঠাৎ কেউ এসে বসতে না পারে।





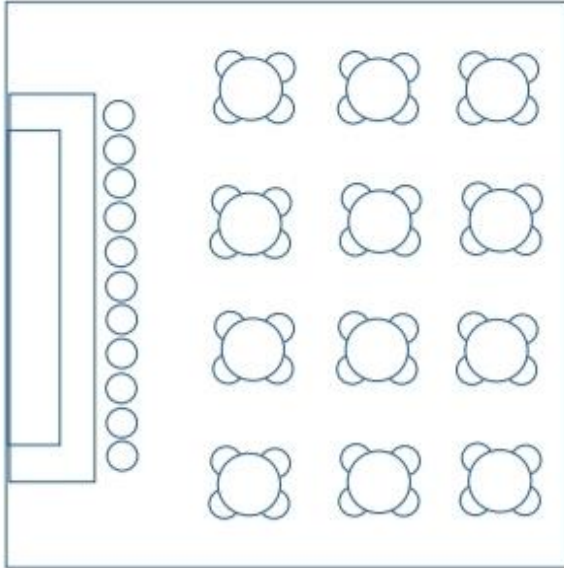
বিশ্বের অনেক দেশেই কোভিড-১৯ আগমনের কারণে বাইরে ডাইনিং স্পেস তৈরী করা হয়েছে। যদি সম্ভব হয় তাহলে এটিকে প্রাধান্য দিন। তবে অবশ্যই সেখানে অ্যালকোহল ভিত্তিক হ্যান্ড রাব এর ব্যবস্থা করুন। বাইরে খাবার পরিবেশনের ক্ষেত্রে খাদ্য নিরাপত্তা বিধি, HACCP, VACCP ইত্যাদি বিধানসমূহ মেনে খাবার পরিবেশন করতে হবে।



করোনাভাইরাস আক্রমণের পূর্বের ডিজাইন

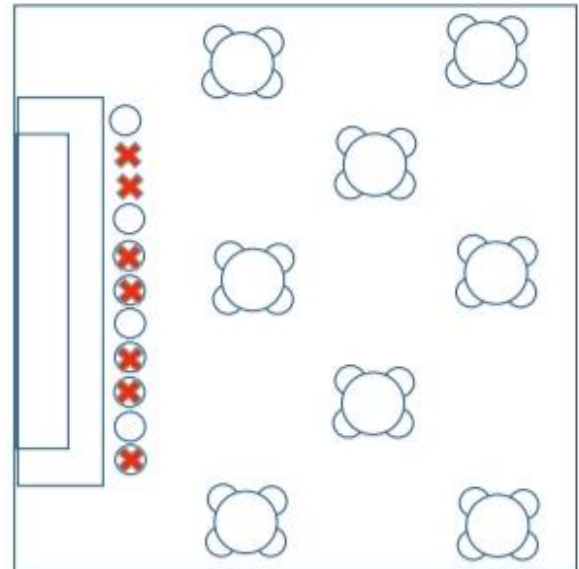
১০০০ বর্গ ফিট ৬০ সিট

Before COVID-19 Layout



1000 sf area 60 seats

After COVID-19 Layout



1000 sf area 36 seats

COVID19 Guidance And Best Practices
RESTAURANTS



করোনাভাইরাস আক্রমণের পরের ডিজাইন

১০০০ বর্গ ফিট ৩৬ সিট



সামাজিক দূরত্বের নকশা

DESIGNING S O C I A L D I S T A N C I N G





PAOLA CANE is a senior advisor and author, expert in compliance issues, product recalls and crisis management. Her extensive experience includes preventing, detecting and responding to varied product hazards in the food supply chain, pharmaceutical, food and feed sector.

Mail: info@miasolution.it

Skype: [pamasr1](https://www.skype.com/user/pamasr1)

Linkedin: [paola-cane-0b675a87/](https://www.linkedin.com/in/paola-cane-0b675a87/)



JOCELYN C. LEE 's career spans over 25 years in Food Processor Facilities, Food Establishments, as Rail-Transport (State and Federal) Food Supplier for onboard food service and Food Safety General Services as QA, Chef, Food Safety HACCP- HARPC Lead-Coordinator, Corporate Officer, and Professional Food Safety Manager. Jocelyn's extensive background includes Culinary Development, Facility Management, Food Safety HACCP-HARPC Coordination and Implementation, HACCP for Special High-Risk Processes, Production Quality Assurance/ Quality Control/Process Control, Regulatory Compliance, Continuous Improvement, Food Safety Management Systems and Start-Up Consulting.

Mail: jlee@gourmetrail.com

Linkedin: <https://www.linkedin.com/in/jocelynleefoodsafetyconsultant>





Shahriar Ahmed Recognized Food Safety Leader (ASIA)
Bangladesh

Founder, Food Tech Insider

Mr. Ahmed working for Food Safety and Regulatory Affairs to ensure Safe Food for all and strengthening International Food Trades all over the world. Previously, at FAO of the UN's Project related to capacity development for Bangladesh Food Safety Authority (BFSA), and at a MNC named GlaxoSmithKline, related to Regulatory compliance of food products. Currently he is motivated to works related to Food Safety and Quality in Food Supply Chain.

He became one of the semi-finalist in SKA ASIA Quiz Competition in Food Safety in 2018 among 165 universities from 10 Asian countries.

He is involved with many National and International youth, social and professional organizations.

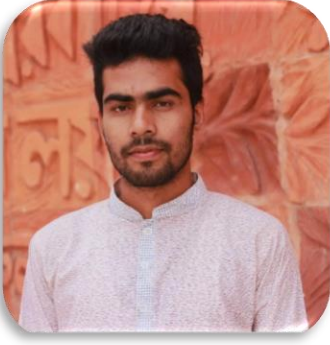
Email: sahmed13041@gmail.com

Professional Profile: [linkedin.com/in/shahriar-ahmed-1b4494135](https://www.linkedin.com/in/shahriar-ahmed-1b4494135)

Personal Website: <https://sites.google.com/view/shahriar-ahmed>



Translation Credit (বাংলা অনুবাদ এবং সম্পাদনায়)



Md Billal Hossen, Columnist & Featured Writer
Bangladesh

Mr. Billal, a Bangladeshi national with academic background in Applied Nutrition and Food Technology from a reputed public university of Bangladesh named "Islamic University"

He has been engaged as Featured Writer and writing featured article for 20+ national and international newspapers and magazines, both in Bangla and English, in a constant basis.

Email: billalanftiu@gmail.com

oRCID: <https://orcid.org/0000-0002-5698-6134>

উৎসর্গ

✧ অবারিত প্রশংসা এবং ধন্যবাদ যাদের প্রতি ✧
✧ করোনা ভাইরাসের চিকিৎসায় নিবেদিত সম্মুখ যোদ্ধা ✧
✧ খাদ্য শিল্পে কর্মরত নিবেদিত প্রান ✧
✧ জরুরী সেবা প্রদানকারী সেচ্ছেসেবী মানুষ জন ✧



তথ্যের উৎসঃ এবং তথ্য

COMMUNICATION FROM THE COMMISSION

COVID-19: EU Guidance for the progressive resumption of tourism services and for health protocols in hospitality establishments

COVID-19 GUIDANCE FOR RESTAURANTS AND FOODSERVICE ESTABLISHMENTS,
Georgia Department of public Health

Documento tecnico su ipotesi di rimodulazione delle misure contenitive del contagio da SARS-CoV-2 nel settore della ristorazione, INAIL

Critical COVID-19 Guidance Standards for Hospitality Reopening Developed by the Florida Restaurant and Lodging Association in partnership with the National Restaurant Association and the American Hotel and Lodging Association

COVID-19 Industry Guidance: Dine in Restaurants, California Department of Public Health

Linee guida di indirizzo per la prevenzione della diffusione del Sars. CoV2 nel settore della ristorazione, Consiglio dell'ordine Nazionale dei tecnologi alimentari

COVID-19 Reopening Guidance A Guide For The Restaurant Industry, National Restaurant association

COVID-19 and food safety: guidance for food businesses, WHO

COVID19 Guidance for restaurants and food delivery, City of Berkeley Food Safety and the Coronavirus Disease 2019 (COVID-19), FDA

CDC Centers for Disease Control and Prevention | Coronavirus Disease 2019 (COVID-19) | Communication Resources | Guidance Documents

Supporting pet food during the COVID-19 pandemic, P. Cane, D. Primrose

Managing business during the health crisis, P. Cane

ACTIVE COVID-19 Prevention Measures

Sanitation-Hygiene Requirements Ensuring Safe Food and Workers Health, P. Chakraborty | J.C.Lee

***EPA List N: Disinfectants for coronavirus (COVID-19)**

<https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-coronavirus-covid-19>

***CDC: Community, Disinfection of building installations**

<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/disinfecting-building-facility.html>



PAOLA CANE JOCELYN LEE

COVID-19 RESTORAN

PANDUAN DAN PETUNJUK PRAKTIK TERBAIK



Abdulloh Shiddiq Almansyur

Penerjemah (Bahasa Inggris – Bahasa Indonesia)

Quality and Hygiene Manager/ Pendiri Horeca Food Safety / Indonesia



COVID-19 RESTORAN

PANDUAN DAN PETUNJUK PRAKTIK TERBAIK

Panduan Praktik Terbaik ini berisi direktori pedoman internasional dan rekomendasi praktik terbaik untuk manajemen perawatan dan pencegahan risiko COVID-19 selama tahap persiapan dan administrasi / pencatatan pengolahan makanan dan minuman oleh sektor restoran. Hal ini sangat memperhitungkan indikasi yang dikeluarkan oleh badan nasional dan internasional seperti: Organisasi Kesehatan Dunia (WHO), Kementerian Kesehatan Italia, Departemen kesehatan California, Departemen Kesehatan Florida, Departemen Kesehatan Georgia, Istituto Superiore della Sanità, INAIL, CDC, FDA dan telah disusun oleh para profesional keamanan pangan untuk membantu berbagi keahlian dalam hal Pencegahan COVID-19 yang diperuntukan untuk rekan kerja dan pengelola restoran di seluruh dunia yang perlu mengadopsi langkah-langkah keamanan anti-penularan dari virus SARS-CoV-2.

Penulis: Dr. Paola Cane Mia Solution

Penulis Bersama| Editor: Jocelyn C. Lee Konsultan Keamanan Pangan

LINGKUP DOKUMEN

Restoran telah mengalami kerugian yang belum pernah terjadi sebelumnya karena pandemi COVID-19.

Ribuan perusahaan menghadapi kebangkrutan atau menghitung hari-hari mereka untuk bertahan hidup, jutaan pekerja telah kehilangan pekerjaan atau diberhentikan. Mengingat kebijakan yang ditujukan untuk pembukaan kembali secara bertahap setelah penguncian global / Pembatasan berskala besar, dokumen ini bertujuan untuk menyediakan restoran dengan pedoman yang lengkap untuk melindungi kesehatan karyawan, pelanggan dan untuk memastikan kelangsungan hidup dan keberlangsungan bisnis mereka. Tanpa mengurangi isi pokok dari peraturan nasional atau lokal tertentu, tujuan dari dokumen ini adalah untuk mendorong pembukaan kembali kegiatan restoran yang aman.

Dialog berkelanjutan dengan otoritas kesehatan masyarakat lokal dan / atau nasional akan memastikan pembaruan pada aturan dan peraturan terbaru di wilayah geografis tertentu - termasuk pengaturan khusus untuk tamu, akses ke ambulatori dan perawatan rumah sakit dll.

Panduan ini tidak ditujukan khusus untuk bar, kedai kopi, food court, klub, konser, panti jompo, tempat pertunjukan atau hiburan, hotel atau untuk kantin sekolah atau perusahaan.



DAFTAR ISI	Halaman
PENDAHULUAN	181
PERENCANAAN	182
PELATIHAN DAN INFORMASI	183
KESELAMATAN KARYAWAN	185
HAL PENTING DARI MENCUCI TANGAN DAN MEMAKAI SARUNG TANGAN	186
MUATAN DAN PMBONGKARAN BARANG	187
KESEHATAN KARYAWAN	189
PEMANTAUAN DAN PEMERIKSAAN INDIVIDU	189
KESEHATAN KARYAWAN DAN CHECKLIST KESELAMATAN	189
KESELAMATAN TAMU	190
KEDATANGAN TAMU	191
TIDAK DIPERKENANKAN BERBAGI MAKANAN DALAM SATU TEMPAT YANG SAMA	191
MENU	191
PERALATAN MAKAN	192
ANAK - ANAK	192
METODE PEMBAYARAN	193
DAFTAR TAMU DAN KONTAK	193
PENGIRIMAN KE RUMAH DAN MAKANAN YANG DIBAWA PULANG	193
PEMBUKAAN KEMBALI JAM OPERASIONAL	194
TATA LETAK: MERANCANG PEMBATAHAN KONTAK FISIK	195
TATA LETAK SEBELUM DAN SESUDAH COVID-19	197
TEMUI PENULIS	199
KREDIT TERJEMAHAN	200
DEDIKASI	200
DAFTAR PUSTAKA DAN SUMBER DAYA	201



PENDAHULUAN

Pada bulan Desember 2019, virus baru yang sebelumnya belum diidentifikasi terdapat pada tubuh manusia telah menyebar di Provinsi Wuhan Negara Cina, di mana penyebab pneumonia atau radang paru-paru yang tidak diketahui sumbernya telah dilaporkan secara besar-besaran.

Pada tanggal 11 Maret 2020, WHO menyatakan klasifikasi COVID-19 akan diubah menjadi krisis pandemi yang menyebabkan ratusan ribu angka kematian dan jutaan kasus yang dikonfirmasi telah terdaftar secara global. Sejauh ini, Perhotelan | Restoran | Sektor katering adalah salah satu yang terburuk yang terkena dampak pandemi ini. Seluruh sektor telah sangat dipengaruhi oleh kebijakan pembatasan berskala besar. Bahkan saat ini krisis COVID-19 tampaknya telah terkendali, untuk industri perhotelan sangat jelas bahwa tidak akan kembali ke "bisnis seperti biasanya"... sebaliknya industri restoran harus memikirkan kembali dan mengadopsi strategi bisnis yang baru dan model yang kekinian / yang disesuaikan.

Bagi kebanyakan orang, pilihan sementara yang dapat dilakukan adalah melakukan konversi menjadi penyedia pengiriman makanan. Beberapa bahkan telah mengatur ulang konsep pengalaman "makan di luar" dengan melibatkan pelanggan pada pengalaman multisensorik yang berkesan sewaktu mereka makan di rumah, seperti menyediakan menu lengkap, peralatan makan dan menata meja makan dengan menghadirkan koki virtual atau pelayan yang menyajikan hidangan dan menyarankan para pelanggan terkait makanan yang disajikan. Bisnis yang mengadopsi konsep tradisional pasti akan memikirkan kembali dan mendesain ulang banyak "ruang", karena pihak berwenang mengharuskan mereka untuk membangun kapasitas ruang makan secara maksimum di setiap ruangan untuk menjamin jarak fisik yang diperlukan. Mengevaluasi pengurangan meja dan mengadopsi tata letak baru akan memaksa banyak restoran untuk menghadapi kendala anggaran dan dapat diprediksi mereka akan mengalami kerugian pendapatan.

***Dokumen ini diterbitkan dalam bahasa Inggris dan tersedia dalam beberapa bahasa lain. Jika konten yang diterjemahkan berbeda, versi bahasa Inggris asli akan direferensikan untuk interpretasi akhir.**





Perencanaan



Persiapan dan perencanaan yang cermat adalah langkah kunci untuk setiap usaha. Rencana dan prosedur adalah bagian penting dari organisasi mana pun dan memberikan arahan yang jelas untuk operasional perusahaan, kepatuhan terhadap hukum dan peraturan, panduan untuk pengambilan keputusan dan merevisi proses internal. Termasuk membuat rencana pencegahan COVID-19 khusus untuk lokasi kerja secara tertulis pada setiap lokasi.

Bahkan bagi mereka yang telah memiliki rencana krisis kesehatan secara generik, penilaian risiko komprehensif khusus COVID-19 harus dilakukan pada semua area kerja dan menunjuk secara khusus Orang yang Bertanggung Jawab (PIC) untuk melaksanakan rencana tersebut.

Tidak ada rencana yang selalu sesuai dengan semua keadaan, dan pandemi COVID-19 merupakan krisis keselamatan kesehatan yang luar biasa yang mengharuskan pembaruan rencana yang ada untuk mengatasi risiko paparan tertentu, sumber paparan, rute transmisi, dan karakteristik unik lainnya dari COVID-19.

Rencana Manajemen Krisis COVID-19 setidaknya harus berisi beberapa elemen dasar yang menentukan struktur secara keseluruhan:

- Tim manajemen krisis dan lembar kontak (yaitu informasi kontak untuk departemen kesehatan setempat di sekitar restoran untuk mengkomunikasikan informasi tentang infeksi COVID-19 yang terjadi pada karyawan atau pelanggan)
- Lembar kontak pemangku kepentingan
- Matriks penilaian risiko
- Formulir laporan insiden dan formulir pemberitahuan
- Check list dan Lembar kerja pelaksanaan
- Pemantauan media
- Evaluasi pasca krisis dan intervensi pemulihan

Anda tidak perlu membuat pedoman yang berisi 6.000 halaman yang tidak akan pernah dibuka! Dalam beberapa kasus, skema yang sangat sederhana mungkin cukup, tergantung pada jenis aktivitas yang Anda jalankan dan dimensinya.

Sadarilah bahwa rencana krisis terburuk adalah hasil dari menyalin dan menempelkan model standar yang tidak disesuaikan dengan kekuatan dan kelemahan restoran dan profil perusahaan ... disiapkan hanya untuk mematuhi tugas hukum atau hanya karena "jika seseorang bertanya, kami akan menyembunyikannya dengan berbagai dokumen".



Efisiensi rencana akan berkorelasi langsung dengan kemampuannya untuk memberikan instruksi yang jelas untuk mengambil tindakan yang tepat tanpa adanya penundaan.

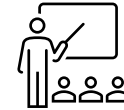
Banyak rencana sering difokuskan pada prosedur, tetapi mereka tidak memiliki gambaran terkait hasil dari rutinitas yang ada dalam operasional sehari-hari.

Rencana perlu dimasukkan ke dalam praktik: itu sebabnya Anda harus melatih dan berkomunikasi dengan karyawan pada tahap rencana. Kegagalan untuk melakukannya, dapat menyebabkan dampak negatif yang tidak terbatas pada bisnis Anda dan dapat mengakibatkan terjadinya infeksi COVID-19 di tempat kerja yang memaksa jam operasional ditutup sementara atau sampai batas waktu tertentu. Perusahaan harus memberikan pelatihan yang memadai dan relevan yang terus diperbarui atas dasar tugas dan konteks kerja, dengan referensi khusus sebagai berikut:

- Informasi terbaru terkait COVID-19 (apa itu covid-19 , apa penyebabnya)
- Metode penyebaran
- Cara dan Tindakan Pencegahan
- Kewajiban
- Kebersihan pribadi (tangan dan saluran pernapasan)
- Penggunaan APD yang benar
- Metode pembuangan APD
- Proses pembersihan dan Sanitasi



PELATIHAN DAN INFORMASI



- Perusahaan harus memberikan pelatihan yang memadai dan terus diperbarui atas dasar tugas dan konteks kerja, dengan referensi khusus sebagai berikut:
- Informasi terbaru terkait COVID-19 (apa itu covid-19 , apa penyebabnya)
- Metode penyebaran
- Tindakan pencegahan
- Praktik Kebersihan Pribadi yang baik
- Pembatasan kontak fisik
- Pengelolaan Individu
- Kantor, pintu masuk, area penerimaan tamu, administrasi, kasir, dll.
- Pengontrolan Pelayanan Pengiriman Makanan
- Manajemen Supplier / Pemasok
- Manajemen terkait pelayanan teknik dan perbaikan / pemeliharaan
- Verifikasi dan pemantauan



- Pengelolaan apabila terjadi kasus yang terinfeksi atau dinyatakan positif COVID-19 (tamu atau karyawan)

Secara khusus, informasi tersebut harus menyangkut:

KESADARAN AKAN GEJALA COVID-19 DAN LANGKAH-LANGKAH PENCEGAHAN DAN; PENGENDALIAN INFEKSI DASAR (PID);

SKRINING SENDIRI DI RUMAH, TERMASUK PEMERIKSAAN SUHU TUBUH DAN/ATAU GEJALA;

PEMBATASAN / PELARANGAN AKSES KE TEMPAT KERJA KEPADA MEREKA YANG DALAM 14 HARI TERAKHIR TELAH MEMILIKI KONTAK DENGAN SUBJEK YANG TEKAH DIUJI POSITIF UNTUK SARS-COV-2 ATAU BERASAL DARI DAERAH LAIN YANG BERESIKO SESUAI DENGAN INDIKASI ORGANISASI KESEHATAN DUNIA;

TINDAKAN YANG HARUS DIAMBIL JIKA TAMU YANG MENUNJUKAN SEPERTI ADA GEJALA COVID-19, ATAU DIRI MEREKA SENDIRI YANG MENUNJUKKAN GEJALA, DAN BAGAIMANA Mencari medis yang selalu siap siaga;

Komitmen untuk mematuhi semua aturan mengenai menjaga jarak fisik, mengamati aturan kebersihan tangan dan pernapasan, menggunakan APD dan menjaga perilaku yang benar secara higienis;

Kesadaran tidak datang untuk bekerja, tetapi tinggal di rumah ketika mereka mengalami gejala seperti flu COVID-19 / peningkatan suhu tubuh, hilangnya rasa atau bau baru-baru ini dan mengalami kondisi kesehatan yang buruk secara umum atau jika mereka atau seseorang yang mereka tinggali telah didiagnosis COVID-19.

Dengan mempertimbangkan jenis dan dimensi aktivitas Anda (yang mungkin melibatkan kehadiran banyak staf yang bertanggung jawab atas dapur dan staf yang bertanggung jawab atas layanan meja) selain pelatihan umum tentang risiko dari SARS- CoV-2, Anda mungkin perlu memberikan juga pelatihan tambahan berdasarkan informasi yang lebih terukur.





Tamu restoran harus menerima semua informasi yang diperlukan dengan cara yang dapat diakses, termasuk melalui sarana digital di situs web Anda. Anda dapat mempublikasikan info ini di situs web atau mencetak selebaran dan menampilkan serangkaian langkah-langkah yang sama melalui papan informasi tertentu di pintu masuk restoran. Isi informasi tersebut diantaranya: menggunakan pembersih tangan, penggunaan masker wajah bila diperlukan, menjaga jarak fisik dari pelanggan lain, menghindari sentuhan permukaan restoran yang tidak perlu, dan informasi kontak untuk departemen kesehatan setempat. Jangan lupa untuk memastikan ketersediaan pembersih tangan berbasis alkohol di pintu masuk bersama dengan poster yang mengingatkan untuk menjaga kebersihan tangan yang baik. Restoran dianjurkan untuk memastikan bahwa rincian kontak para tamu tersedia jika diperlukan untuk pelacakan kontak. Langkah-langkah pelacakan kontak harus sangat terbatas untuk tujuan menangani wabah COVID-19 dan dibentuk sesuai dengan norma-norma lokal atau federal tentang perlindungan data privasi, memastikan tingkat privasi dan perlindungan data tertinggi.

KESELAMATAN KARYAWAN

Keselamatan Pekerja adalah tanggung jawab inti. Penting untuk menegakkan praktik kebersihan pribadi yang baik.

Tangan harus dicuci dengan benar sebelum mengenakan sarung tangan, sekalipun sering sekali mengganti sarung tangan. Mengenakan sarung tangan tidak menggantikan mencuci tangan dengan benar.

Aturan ini harus ditegakkan dalam situasi berikut: setelah batuk atau bersin; setelah menangani peralatan kotor; dan setelah aktivitas lain di mana ada kemungkinan kontaminasi COVID-19.

Semua sarung tangan, termasuk yang digunakan untuk pengelolaan limbah, harus dibuang dengan aman dalam wadah limbah yang sesuai dan diberi label.

Produk pembersih tangan dan hand sanitizer harus selalu tersedia di samping fasilitas cuci tangan. Fasilitas ini juga harus dilengkapi dengan pengering udara atau tissue (dengan tempat pembuangan yang sesuai). Praktik terbaik kebersihan pribadi lainnya termasuk mencuci lengan (selain tangan) dan mengenakan pakaian pelindung sekali pakai / mantel / Baju setelan dan menggantinya atau membuangnya sesering mungkin, ke tempat sampah khusus yang berlabel.





HAL PENTING



MENCUCI TANGAN YANG TEPAT | MENGGANTI SARUNG TANGAN



Penggunaan alat pelindung diri untuk melindungi mulut, hidung dan mata harus dilakukan seperti yang direkomendasikan oleh pedoman Organisasi Kesehatan Dunia (WHO).

Informasi Umum Penutup Wajah ► Penggunaan penutup wajah yang tepat, termasuk:

- Penutup wajah memberikan beberapa perlindungan kepada pemakainya tetapi tidak dirancang untuk memenuhi standar untuk menyaring partikel yang mengandung virus,
- Penutup wajah tidak menggantikan kebutuhan untuk physical distancing dan sering mencuci tangan,
- Penutup wajah harus menutupi hidung dan mulut,
- Penutup wajah tidak boleh dibagikan
- Penutup wajah harus dicuci atau dibuang setelah setiap shift.

Penegakan Kebersihan dan keamanan (tempat dan peralatan): Fasilitas (termasuk ruang istirahat, penyimpanan, dapur, kantin, dan ruang pertemuan) harus dibersihkan di setiap perubahan shift sesuai dengan prosedur desinfeksi dan sanitasi yang dikembangkan.

Kelembaban dapat meningkatkan kelangsungan hidup novel coronavirus pada permukaan yang lembam; penting untuk mengurangi risiko COVID-19 dengan memastikan lokasi yang sesuai dengan memiliki sistem ventilasi yang baik dan frekuensi jadwal pembersihan yang lebih tinggi. Jika digunakan, **filter udara | sistem ventilasi harus ditingkatkan dengan filter HEPA (penangkapan partikulat efisiensi tinggi) yang diperbarui, disanitasi dan / atau diganti lebih sering sesuai dengan instruksi produsen.**

Semua pekerja harus mencuci tangan dengan sabun cuci tangan dan air bersih dengan benar (**setidaknya selama 20 detik**), diikuti dengan pengeringan yang tepat di titik-titik penting:

- **Sebelum menyentuh dan mengenakan masker wajah , penutup wajah, respirator dan kacamata, penutup jenggot**
- Sebelum mulai bekerja &
- Sebelum memulai mempersiapkan makanan (saat beralih ketika mengolah makanan mentah ke makanan matang dll)
- **Setelah menyentuh dan mengenakan masker wajah , penutup wajah, respirator dan kacamata, penutup jenggot**



- Setelah menangani chemical / bahan kimia
- Setelah menangani bahan makanan mentah / bahan baku atau produk jadi
- Setelah menangani peralatan kotor, tempat sampah, peralatan makan
- Setelah istirahat , setelah kembali dari area gudang atau tempat penyimpanan
- Setelah Batuk, menghembuskan angin dari hidung, bersin
- Setelah menyentuh wajah atau rambut
- Setelah menggunakan fasilitas toilet dan
- **Setelah melakukan apa pun yang bisa mencemari tangan, termasuk menangani uang.**

Praktik-praktik yang tidak higienis seperti merokok, mengunyah, makan, bersin atau batuk yang diarahkan pada makanan yang tidak dilindungi, pada kemasan makanan dan pada permukaan kontak makanan, dan meludah (*sekalipun ke tempat sampah*) sangat dilarang di fasilitas makanan termasuk area pengolahan, distribusi, penyimpanan, area keluar masuk / menerima dan area pengiriman, area istirahat, area cuci tangan, dan tempat parkir.

Sarung tangan digunakan untuk bersentuhan dengan produk secara langsung (makanan, kemasan, bumbu, peralatan makan, piring, serbet, dll), peralatan tersebut harus yang sekali pakai, bersih dan bebas dari noda.

Sarung tangan sekali pakai digunakan untuk menghindari kontaminasi silang: Ganti sarung tangan saat beralih tugas (ketika beralih dari pengolahan makanan mentah ke makanan siap saji, dll.), ganti sarung tangan setiap 4 jam, ganti sarung tangan saat kotor atau robek. Penting untuk dicatat bahwa staf yang menangani makanan mentah tidak boleh bekerja di area makanan siap saji dan tidak boleh menangani makanan yang sedang diolah dan pengemasan makanan untuk mencegah masalah kontaminasi silang kecuali mereka telah sepenuhnya mengubah seragam mereka, APD, dan mencuci tangan mereka secara menyeluruh.

Semua personil yang mengganti sarung tangan harus mencuci dan mengeringkan tangan mereka dengan benar secara menyeluruh sebelum memakai kembali sepasang sarung tangan sekali pakai yang baru. Pakaian pelindung, jika tidak sekali pakai, harus dibersihkan setiap hari. Pekerja tidak boleh memakai APD yang dikeluarkan perusahaan di luar area pengolahan makanan (area toilet, area istirahat, ruang pertemuan, di luar lorong umum, dll.). Personil yang terlibat dalam penanganan makanan harus menjaga kebersihan secara serius. Saat memasuki area penanganan makanan- area pemrosesan (area pemrosesan berisiko tinggi dan rendah) diharuskan mengenakan pakaian APD kerja, penutup masker wajah (sekali pakai atau masker wajah non-medis yang telah didisinfektan - disanitasi), penutup rambut, penutup rambut wajah / jenggot ,sarung tangan dan alas kaki yang tepat untuk memastikan bahwa rambut kepala, rambut wajah (jenggot, kumis, jambang, dll), keringat tidak mencemari produk makanan, permukaan kontak makanan, dan bahan kemasan.





Mengganti masker wajah •• setiap 4 jam, • segera setelah masker wajah menjadi lembab, dan • segera setelah bersin atau batuk di masker wajah. Semua personil yang mengganti masker wajah harus mencuci dan mengeringkan tangan mereka dengan benar secara menyeluruh sebelum memasang masker wajah yang baru.

Pelayan, pembantu pelayan, dan pekerja lain yang tugasnya memindahkan barang yang digunakan oleh pelanggan (cangkir kotor, piring, serbet, dll.) atau yang menangani kantong sampah harus menggunakan sarung tangan sekali pakai (dan mencuci tangan sebelum meletakkannya dan setelah melepasnya), menyediakan celemek dan sering menggantinya. • Orang yang mencuci piring harus menggunakan peralatan untuk melindungi mata, hidung, dan mulut dari percikan kontaminan dengan cara menggunakan kombinasi penutup wajah, kacamata pelindung, dan / atau pelindung wajah (face shield). Orang yang mencuci piring harus disediakan celemek yang tidak tembus air dan harus sering diganti. Alat pelindung yang dapat digunakan kembali seperti pelindung wajah dan kacamata harus didesinfeksi dengan benar antara penggunaan.



MUATAN | PEMBONGKARAN BARANG



Menurut panduan yang ditetapkan oleh pihak berwenang di berbagai negara, berikut ini (dari Kementerian Transportasi dan Infrastruktur Italia) dianggap sebagai contoh "praktik terbaik":

Idealnya, pengemudi harus mengenakan sarung tangan atau masker atau tetap di kendaraan mereka. Pengemudi dapat mengakses area bongkar muat, bahkan jika tidak ada alat pelindung yang dikenakan, tetapi mereka tidak boleh meninggalkan kendaraan mereka dan tidak boleh lebih **dekat dari 3 kaki (1 meter)** dari karyawan lain.

Tidak boleh ada kontak langsung dengan karyawan selama pemuatan/ pembongkaran, termasuk pertukaran dokumen, dan pengemudi / karyawan harus menjaga jarak minimal 6 kaki.

Tidak disediakan akses ke area gedung kecuali ke area toilet. Toilet ini harus memiliki fasilitas tempat mencuci tangan yang memadai.



Paket, dokumen, dan jenis barang ekspres lainnya diizinkan untuk diterima, tetapi tidak boleh ada kontak langsung dengan penerima/kurir.

Jika perlu bekerja kurang **dari 3 kaki (1 meter)** dari orang lain dan tidak ada partisi pelindung yang disediakan, masker harus digunakan baik di dalam maupun di luar ruangan.

Jarak fisik termasuk penerapan cara kerja baru, seperti: pengaturan waktu masuk dan keluar dan penjadwalan ulang bongkar muat barang.



KESEHATAN KARYAWAN



Pemantauan & Pemeriksaan Individu

- Melakukan pengecekan suhu atau identifikasi gejala pada awal jam kerja untuk semua karyawan, vendor, kontraktor, atau karyawan lain yang memasuki area gedung. Pastikan petugas pengecek suhu tersebut menghindari kontak yang terlalu dekat dengan karyawan yang akan diperiksa. Petugas dan karyawan harus mengenakan penutup wajah pada saat pemeriksaan.
- Apabila melakukan pengecekan sendiri di rumah, yang merupakan alternatif yang tepat, pastikan bahwa pengecekan dilakukan sebelum pekerja keluar dari rumah atau berangkat kerja dan mengikuti pedoman CDC, seperti yang dijelaskan dalam bagian Pelatihan dan Informasi di atas.



Kesehatan Karyawan Dan Checklist Keselamatan

- SIAPKAN KEBIJAKAN PERILAKU KEBERSIHAN PRIBADI SESUAI DENGAN REKOMENDASI NASIONAL DAN WHO, DENGAN MENEMPATKAN PAPAN TANDA TERTENTU DI KAMAR MANDI, RUANG GANTI, PINTU MASUK DAN AREA YANG PALING TERLIHAT DI AREA GEDUNG.
- MEMASANG BROSUR INFORMASI SPESIFIK YANG MENJELASKAN LARANGAN MASUK DAN TINGGAL DI DALAM GEDUNG APABILA MENGALAMI DEMAM LEBIH TINGGI DARI 37,5 ° C, APABILA ADA KASUS TIMBULNYA GEJALA SELAMA JAM KERJA, APABILA ADA KASUS MENGALAMI KONTAK DENGAN ORANG-ORANG YANG TELAH DIUJI POSITIF DALAM 14 HARI SEBELUMNYA.
- MELENGKAPI STAF DENGAN APD, GUNAKAN SESUAI DENGAN INDIKASI YANG DITETAPKAN OLEH OTORITAS KESEHATAN DAN PEDOMAN ORGANISASI KESEHATAN DUNIA.
- MEMPROMOSIKAN TERKAIT PENTINGNYA MENCUCI TANGAN SESERING MUNGKIN, MENGGANTI SARUNG TANGAN, SELALU MEMBAWA HAND SANITIZER DAN SARUNG TANGAN CADANGAN.
- MENGINFORMASIKAN DAN MELATIH STAF DENGAN METODE YANG BENAR UNTUK MELEPAS ATAU MENGGANTI SARUNG TANGAN DAN ALAT PELINDUNG DIRI LAINNYA DAN CARA MEMBUANG YANG BENAR. PELEPASAN APD YANG TIDAK TEPAT DAPAT MENIMBULKAN RISIKO KONTAMINASI.
- MELAKUKAN PROSEDUR HYGIENE SAMPAI KE AREA LENGAN BAWAH, MUNGKIN DENGAN MENGGUNAKAN PERLINDUNGAN SEKALI PAKAI.



- MENYEDIAKAN HAND SANITIZER DAN MEMASANGNYA DI SETIAP PINTU MASUK RUANGAN, DI SETIAP MEJA KERJA DAN TOILET.
- MENYEDIAKAN RUANGAN YANG CUKUP BAGI KARYAWAN AGAR MEREKA DAPAT LELUASA MENYIMPAN PAKAIAN KERJANYA DAN MEMBERIKAN JAMINAN ATAS KONDISI KEBERSIHANNYA. HINDARI PENYIMPANAN YANG BERCAampur DENGAN PAKAIAN PRIBADI KARYAWAN, DENGAN MENERAPKAN LANGKAH-LANGKAH YANG SESUAI SUPAYA DAPAT MENJAMIN KEBERSIHAN DI RUANG GANTI.
- TERKAIT PENGECEKAN SUHU TUBUH, SEMUA PIHAK HARUS MENGHORMATI PERATURAN MENGENAI PEMROSESAN DATA PRIBADI SAAT INI, DAN MEMBERI TAHU KARYAWAN TENTANG PERATURAN TERSEBUT, DAPAT DIINFORMASIKAN SECARA LISAN.
- MEMBERSIHKAN DAN MENSANITASI TOMBOL, GAGANG / PEGANGAN, LAYAR SENTUH, MOUSE DAN TOMBOL KOMPUTER (LIFT, PEMBUKA PINTU, DLL.) PADA SETIAP AKHIR SHIFT DENGAN DETERJEN, TERMASUK AREA DAPUR DAN LOUNGE.
- RENCANA BERKELANJUTAN TERKAIT SANITASI RUANGAN, LINGKUNGAN, TEMPAT KERJA, AREA UMUM TERMASUK RUANG GANTI, TOILET DAN DAPUR
- APABILA ADA SESEORANG YANG TERINFEKSI COVID-19 DI DALAM AREA GEDUNG, LAKUKANLAH PROSES PEMBERSIHAN DAN SANITASI PADA AREA TERSEBUT, DAN BIARKAN UDARA SEGAR MASUK / SISTEM VENTILASI BEKERJA.
- JIKA MEMUNGKINKAN, LAKUKANLAH LAYANAN PENGIRIMAN KE RUMAH ATAU MAKANAN DI BAWA PULANG.
- JIKA MEMUNGKINKAN, TENTUKAN PINTU MASUK DAN PINTU KELUAR DIBERBAGAI RUANGAN DAN MENJAMIN ADANYA BAHAN PEMBERSIH, DITANDAI DENGAN PAPAN TANDA DI DEKAT PINTU.
- MEMBERIKAN VENTILASI BERKELANJUTAN UNTUK RUANGAN TERTENTU YANG SEKIRNYA DIPERLUKAN, MEMBERIKAN BATAS WAKTU KERJA UNTUK PARA KARYAWAN DAN PENYEWAWA RUANGAN DAN KEWAJIBAN UNTUK MENJAGA JARAK KESELAMATAN SATU METER DARI ORANG-ORANG YANG MENEMPATINYA.
- MEMPERTIMBANGKAN UNTUK MENGINSTAL PEMBERSIH UDARA PORTABLE DENGAN KUALITAS YANG TERBAIK, MENINGKATKAN KUALITAS SISTEM FILTER UDARA DI GEDUNG DENGAN KUALITAS TERBAIK, DAN MEMBUAT MODIFIKASI LAIN UNTUK MENINGKATKAN JUMLAH UDARA LUAR YANG MASUK KE DALAM GEDUNG DAN MENINGKATKAN VENTILASI DI SEMUA AREA KERJA.
- MENGENAI AKSES UNTUK PEMASOK / SUPPLIER, IDENTIFIKASI PROSEDUR MASUK, TRANSIT, DAN KELUAR, MELALUI MODALITAS, RUTE, DAN WAKTU YANG DITENTUKAN, UNTUK MENGURANGI KEMUNGKINAN KONTAK DENGAN STAF.
- MEWAJIBKAN PENGEMUDI KENDARAAN UNTUK TETAP DI ATAS KENDARAAN MEREKA. APABILA DIPERLUKAN UNTUK MEMUAT DAN MEMBONGKAR BARANG, PENGEMUDI HARUS MENJAGA JARAK AMAN SATU METER.
- MENYEDIAKAN FASILITAS TOILET UNTUK PEMASOK DAN/ ATAU PERSONIL DARI LUAR DAN MEMASTIKAN KEBERSIHANNYA DIJAGA SETIAP HARI
- APABILA PERUSAHAAN MEMILIKI LAYANAN PENGIRIMAN KE RUMAH / HOME DELIVERY, MAKA KESELAMATAN PEKERJA HARUS DIJAMIN DAN DIPERHATIKAN.
- MENGATUR JAM ISTIRAHAT KARYAWAN, SESUAI DENGAN PERATURAN UPAH DAN JAM KERJA, DAN TETAP MENJAGA PROTOKOL PEMBatasan FISIK.
- BATASI JUMLAH KARYAWAN YANG DIIZINKAN SECARA BERSAMAAN BERADA DI RUANG ISTIRAHAT.





KESELAMATAN TAMU



Restoran harus mengambil langkah-langkah yang wajar, termasuk menyimpan papan informasi di lokasi strategis dan sangat terlihat, untuk mengingatkan tamu Anda bahwa mereka harus menggunakan pembersih tangan, penutup wajah dan mengimplementasikan jarak fisik ketika menunggu layanan, saat makan, dan ketika memutuskan makanan akan dibungkus.

Lakukanlah langkah yang lugas saat berkomunikasi, sehingga langkah-langkah yang Anda lakukan tidak dianggap sebagai langkah yang dapat memiliki tingkat risiko yang lebih tinggi di lokasi Anda. Bersabarlah sambil meminta info lebih lanjut dan jelaskan dengan tenang dan jelas bahwa semua tindakan yang Anda ambil untuk membantu melindungi kesehatan semua tamu. Jangan lupa berterima kasih kepada mereka atas kesabaran mereka saat Anda bekerja untuk memastikan keselamatan mereka.

KEDATANGAN TAMU

Solusi dari perusahaan yang memadai harus diadopsi untuk menghindari pertemuan pelanggan saat memasuki area gedung. Jumlah tamu harus disesuaikan dengan ukuran ruangan.

Jangan biarkan tamu berkumpul di pintu masuk, di area tunggu atau area bar. Hindari menawarkan pilihan makanan atau minuman saat tamu menunggu.

Menata area untuk memastikan pemisahan tamu yang duduk atau menunggu di area tersebut seperti memberikan tanda pada lantai, jarak pada luar ruangan, menunggu di mobil, dan menyampaikan kepada mereka untuk lebih teliti dan berhati-hati. Seperti yang telah disampaikan sebelumnya, berikan mereka petunjuk lengkap tentang kebersihan tangan, jarak fisik dan langkah-langkah kesehatan yang harus dilakukan. Jika memungkinkan, aturlah akses pintu masuk dan pintu keluar. Mungkin ini berlaku untuk area lounge dan ruangan. Menjamin adanya fasilitas mencuci tangan dan hand sanitizer, ditandai dengan papan informasi yang tepat di dekat setiap pintu. Tentukan jalur masuk / keluar ke dan dari toilet untuk membangun jalur yang akan menghindari kontak fisik yang berdekatan, baik bagi tamu ataupun staf dan termasuk memberikan tanda pada lantai sebelum memasuki toilet jika diperlukan.



TIDAK ADA MAKANAN UNTUK DIMAKAN BERSAMA DARI SATU TEMPAT YANG SAMA

Menyediakan kemasan individual untuk minyak, garam, merica, dan bumbu untuk menghindari dipakai atau di konsumsi bersamaan.

MENU

Salah satu ide yang bagus untuk menghindari sentuhan yang tidak perlu pada permukaan peralatan yang ada di restoran adalah menyediakan menu sekali pakai atau membuat menu yang tersedia secara digital sehingga pelanggan dapat melihat pada perangkat elektronik milik mereka sendiri. Jika menu yang anda sediakan bersifat musiman atau di sajikan harian, staf yang bertanggung jawab atas layanan tersebut dapat membacanya kepada tamu (atau mempelajarinya secara baik), sehingga dapat memberikan penjelasan terkait makanan yang disajikan. Anda dapat menanyakan sendiri kepada tamu terkait pesanan makanan yang telah mereka pesan sebelumnya, terkait reservasi tempat makan, dan memberikan opsi lain sejauh yang Anda bisa, karena hal tersebut akan lebih mempermudah kita.

Jika solusi tersebut tidak cocok untuk Anda, atau terlalu sulit untuk diimplementasikan di tempat anda, Anda harus selalu mendisinfeksi setiap menu sebelum dan sesudah digunakan oleh pelanggan.

PERALATAN MAKAN

Menghentikan pra-pengaturan meja dan mengatur meja sesegera mungkin setelah kedatangan tamu. Serbet, sendok, garpu, piring dan semua peralatan makan lainnya harus segera disediakan setelah tamu datang. Jangan menyimpan tempat kartu, selebaran, tempat serbet, lilin, bunga atau item lainnya di atas meja: tetap menjaga kebersihan dari hal-hal yang tidak perlu.

Taplak meja yang kotor dan serbet yang digunakan di meja makan harus diambil sesegera mungkin setelah pelanggan menggunakannya dan disimpan ke dalam tas atau tempat khusus yang tertutup. Karyawan harus mengenakan sarung tangan dan masker wajah saat menangani linen kotor dan harus sangat berhati-hati selama proses ini dengan cara mencuci tangan mereka dengan benar setelah menangani peralatan makan yang kotor.



Anak- anak

Menghentikan penggunaan area anak-anak dan barang-barang untuk hiburan bersama seperti permainan papan, pensil dan blok catatan, meja biliard, dll. Termasuk barang-barang bersih yang disentuh oleh anak-anak. Hindari berbagi peralatan audio, ponsel, tablet, laptop, meja, pena, dan perangkat lainnya sedapat mungkin. Meskipun terlihat sederhana, hindari penggunaan peralatan makanan, minuman dan wadah yang dibawa oleh pelanggan, seperti botol bayi dan makanan bayi.

Jika keluarga dengan anak-anak memerlukan pemesanan, informasikan kepada mereka dengan sopan terkait langkah-langkah keamanan pangan untuk anak-anak.

METODE PEMBAYARAN

Di pintu masuk dan keluar, di depan konter dan di meja kasir, posisi papan tanda harus menunjukkan indikasi mengenai jarak fisik. Jika tersedia, Gunakan opsi pembayaran nir sentuh sebanyak yang Anda bisa. Meminta pelanggan dan karyawan untuk menukar uang tunai atau pembayaran kartu dengan menempatkan pada baki yang disediakan atau di konter daripada menyerahkan dengan tangan secara langsung untuk menghindari kontak langsung ke tangan. *Ketika pelanggan membayar tunai, mintalah dengan sopan untuk mengganti metode pembayaran yang di sarankan.*

DAFTAR TAMU DAN KONTAK

Dalam banyak kasus, manajer restoran diminta untuk mengumpulkan informasi yang cermat mengenai rincian kontak yang berkaitan dengan penyelidikan kesehatan apabila muncul kasus positif COVID-19 di antara tamu: sehubungan dengan kegiatan ini, perlu diketahui bahwa Anda akan selalu mematuhi perlindungan lokal terhadap aturan dan peraturan mengenai penggunaan data pribadi.



PENGIRIMAN KE RUMAH DAN MAKANAN YANG DIBAWA PULANG

- Mendorong tamu untuk membungkus makanan dan melalui layanan pengiriman bila memungkinkan, menawarkan satu set solusi yang lengkap, termasuk makanan yang dibawa pulang, pengiriman, dan layanan pemesanan melalui kendaraan (drive through) jika memungkinkan.



- Mendorong tamu untuk menggunakan pemesanan secara digital jika memungkinkan (yaitu. Menawarkan opsi untuk melakukan pemesanan terlebih dahulu melalui telepon atau online)
- Membuat pesan "balasan otomatis" untuk semua pesanan online yang didalamnya menjelaskan Protokol COVID-19.
- Dalam hal makan yang akan dibawa pulang, anda harus meminta pelanggan untuk menunggu di mobil atau berada diposisi agak jauh dari restoran pada saat menunggu atau anda menyediakan area khusus untuk mengambil makanan tersebut.
- Terapkan jarak aman fisik pada saat anda mengantarkan makanan, misalnya, menawarkan "tidak ada sentuhan" saat pengiriman dan kirimkan pesan teks peringatan atau menelepon ketika pengiriman telah tiba.
- Memastikan makanan ditempatkan di wadah "to-go" sebelum di antar, di bawa pulang / dibungkus, atau dikirimkan.
- Memastikan setiap makanan di bungkus dan kemasan yang digunakan aman untuk mencegah terjadinya kontaminasi.
- Secara rutin membersihkan dan mensanitasi pendingin dan tas yang digunakan untuk mengantarkan makanan.
- Mengamati implementasi keamanan makanan terkait kontrol waktu/ temperatur, mencegah kontaminasi silang, mencuci tangan yang benar, tidak ada karyawan yang sakit, dan penyimpanan makanan yang tepat.
- Staf bagian pengiriman harus sesering mungkin memakai masker, memakai sarung tangan dan mencuci tangan dengan benar dan sebelum proses pengiriman. Jika mencuci tangan terpaksa tidak dapat dilakukan, mereka harus membersihkan tangan mereka dengan hand sanitizer berbasis alkohol (70% atau lebih).
- Menjaga makanan panas dan makanan dingin dengan menyimpan sesuai kendaraan yang disediakan.



PEMBUKAAN KEMBALI JAM OPERASIONAL



Sebelum dibuka kembali:

- Lakukanlah pembersihan dan sanitasi secara menyeluruh di semua area, seperti dapur, area tunggu tamu, lobi, ruang istirahat, area makan siang, area masuk dan keluar.
- Disinfeksi permukaan yang umum digunakan termasuk pintu, gagang pintu, area bar, kursi, mesin kartu kredit, alas mesin ATM PIN, baki tanda terima, toilet, dan fasilitas cuci tangan.
- Atur jadwal untuk persediaan (harian, mingguan), menghindari beberapa tagihan berlangsung secara bersamaan.



- Waktu kedatangan pasokan barang wajib dilakukan di luar jam layanan.
- Bekerjasama dengan pihak ketiga, perusahaan pembersih untuk membantu meningkatkan kebersihan sesuai kebutuhan.
- Melengkapi ruang seperti ruang makan, area bar, area penyambut tamu, dan melengkapi dapur dengan produk sanitasi yang tepat, termasuk dispenser hand sanitizer, model touchless / tidak disentuh lebih disukai, dan menyediakan tisu pembersih kepada semua staf yang bertugas secara langsung membantu pelanggan dan diberikan kepada pelanggan.
- Menggunakan disinfektan yang berlabel efektif melawan patogen virus dan aman apabila kontak dengan makanan.
- Area terdekat di mana pelanggan dapat berkumpul atau menyentuh makanan atau peralatan makan yang dapat digunakan tamu lain.
- Menerapkan langkah-langkah untuk memastikan jarak fisik setidaknya enam kaki antara pekerja dan pelanggan. Ini dapat mencakup penggunaan tanda di lantai atau papan informasi dan partisi.
- Mengkonfigurasi ulang ruang, lobi, bar minuman, dapur dan tempat kerja untuk memungkinkan setidaknya memiliki jarak enam kaki antara orang-orang yang makan dan bekerja.
- Menerapkan solusi berbasis teknologi untuk mengurangi kemungkinan interaksi orang-ke-orang: pemesanan melalui seluler dan menu yang disimpan di tablet; pesan text mengenai reservasi tempat duduk; opsi pembayaran nir sentuh.
- Menyediakan papan informasi yang berisi tentang cara menghentikan penyebaran COVID-19, mencuci tangan dengan benar, meningkatkan tindakan perlindungan sehari-hari, bagaimana cara memakai dan melepas APD dengan benar dan mempromosikan mengenai aturan jarak fisik.



Tata letak: Merancang Jarak Fisik



Untuk menerapkan jarak fisik, restoran diwajibkan untuk membatasi kapasitas tempat duduk sesuai dengan dimensi ruang makan mereka. Kapasitas batas maksimum dapat bervariasi : dalam banyak kasus restoran mungkin sulit untuk menyeimbangkan keselamatan orang dan mengoptimalkan operasionalnya. Meskipun demikian, COVID-19 akan memaksa sebagian besar restoran untuk mengubah tata letak meja dan bar mereka untuk memastikan bahwa semua pelanggan tetap memiliki **jarak setidaknya 6 kaki**.



Bahkan, untuk persyaratan social distancing / pembatasan jarak, indikasi yang diberikan dan langkah-langkah yang diperlukan dapat bervariasi dari bisnis ke bisnis serta wilayah ke wilayah. Dalam kebanyakan kasus kita dapat berasumsi bahwa orang-orang yang pergi ke restoran telah menyadari atas kesehatannya dan atas resiko paparan dari rekan atau teman mereka. Namun demikian, ada banyak situasi seperti kantin atau bar yang asumsi ini tidak berlaku.

Dari perspektif ini, ketika anda menangani restoran, perhatian yang lebih besar diberikan kepada jarak antar meja daripada jarak antara orang-orang yang menempati meja yang sama.

Namun demikian, tergantung pada jenis aktivitas yang Anda jalankan, Anda mungkin mempertimbangkan kesempatan untuk mengadopsi langkah-langkah yang lebih ketat (membuat partisi, dll.) untuk melindungi pelanggan Anda. Semua ini harus dibahas dan untuk menjamin standar keselamatan yang tinggi, beberapa indikasi yang harus diterapkan adalah sebagai berikut:

- Jarak antara meja **setidaknya 6 kaki**;
- Supaya staff restoran leluasa saat melayani tamu, koridor antar meja direkomendasikan **dengan lebar minimum 8 kaki**;

Pindahkan / Atur meja dan kursi yang ada di ruang makan sehingga memiliki jarak fisik enam kaki. Jika meja dan kursi tidak dapat dipindahkan, gunakan isyarat visual untuk menunjukkan bahwa meja tersebut tidak dapat digunakan atau anda dapat menginstal partisi atau yang sejenis untuk meminimalkan paparan antara pelanggan.



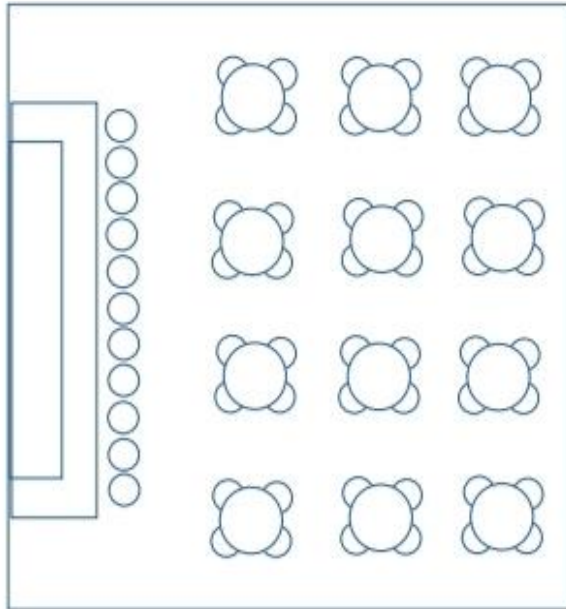
Banyak kota di seluruh dunia membuat hal tersebut lebih mudah, dimana restoran menerapkan / memperluas konsep makan di luar ruangan selama pandemi coronavirus. Jika Anda dapat memperluas tempat duduk di luar ruangan Anda, maka prioritaskanlah. Ingat bahwa jika anda menawarkan alkohol di area tersebut, anda harus mematuhi undang-undang dan peraturan setempat. Selain itu, tinjau rencana keamanan makanan Anda / kebijakan dan prosedur/ HACCP (yang bersifat tidak mengikat atau telah disetujui) dan pertimbangkan langkah-langkah VACCP yang extra saat menyajikan makanan di luar ruangan.



SEBELUM COVID-19 DENAH

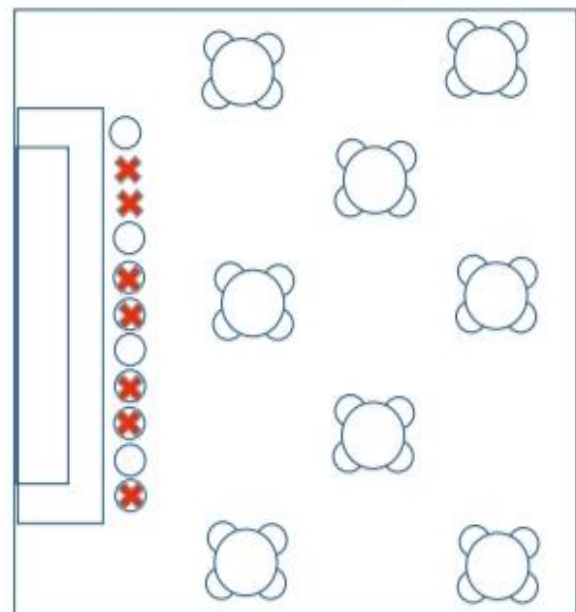
1000 AREA KAKI PERSEGI 60 TEMPAT

Before COVID-19 Layout



1000 sf area 60 seats

After COVID-19 Layout



1000 sf area 36 seats

COVID19 Guidance And Best Practices
RESTAURANTS

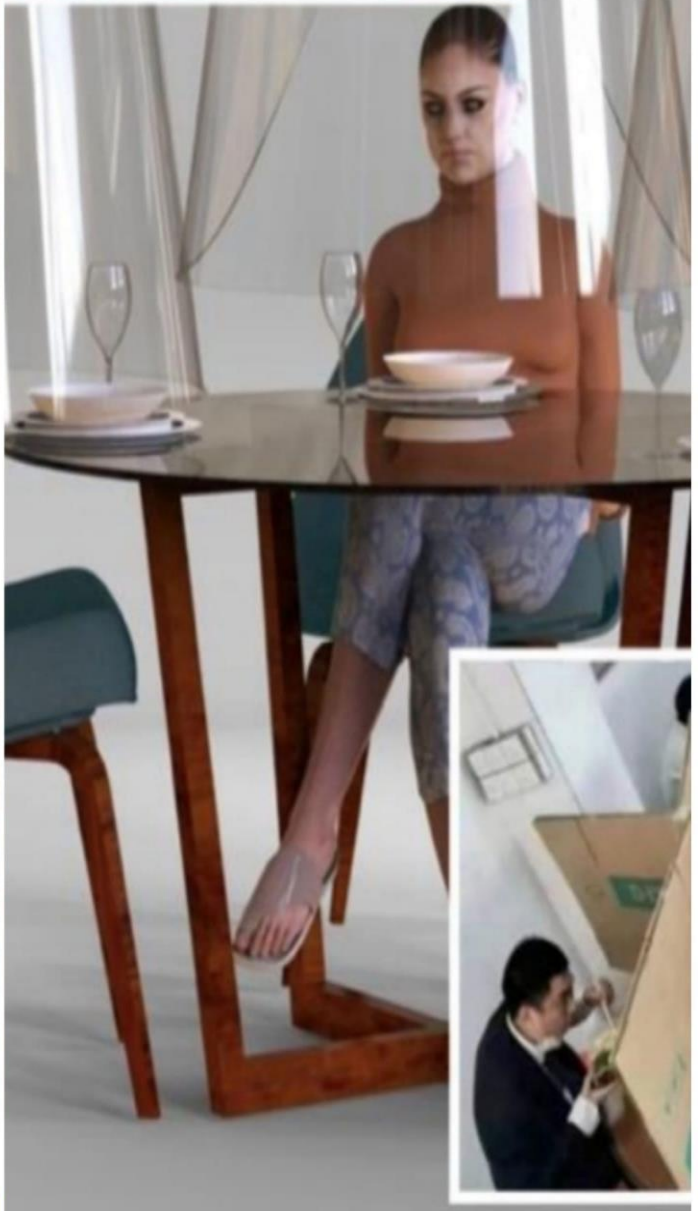


SETELAH COVID-19 DENAH

1000 AREA KAKI PERSEGI 36 TEMPAT DUDUK



DESIGNING SOCIAL DISTANCING



TENTANG PENULIS



PAOLA CANE adalah penasihat senior dan penulis, ahli dalam masalah kepatuhan, penarikan produk dan manajemen krisis. Pengalamannya yang luas termasuk mencegah, mendeteksi dan menanggapi bahaya produk yang bervariasi dalam rantai pasokan makanan, farmasi, makanan dan sektor pakan.

Mail: info@miasolution.it

Skype: [pamasr1](https://www.skype.com/user/pamasr1)

Linkedin: [paola-cane-0b675a87/](https://www.linkedin.com/in/paola-cane-0b675a87/)



JOCELYN C. LEE 's karir mencakup lebih dari 25 tahun di Fasilitas Food Processor, Food Establishments, sebagai Pemasok Makanan Rail-Transport (Negara Bagian dan Federal) untuk layanan makanan onboard dan Layanan Umum Keamanan Pangan sebagai QA, Chef, Food Safety HACCP- HARPC Lead-Coordinator, Corporate Officer, dan Professional Food Safety Manager. Latar belakang Jocelyn yang luas meliputi Pengembangan Kuliner, Manajemen Fasilitas, Koordinasi dan Implementasi HACCP-HARPC Keamanan Pangan, HACCP untuk Proses Risiko Tinggi Khusus, Jaminan Kualitas Produksi / Kontrol Kualitas / Kontrol Proses, Kepatuhan Peraturan, Perbaikan Berkelanjutan, Sistem Manajemen Keamanan Pangan dan Konsultasi Start-Up.

Mail: jlee@gourmetrail.com

Linkedin: <https://www.linkedin.com/in/jocelynleefoodsafetyconsultant>



Terkait Penerjemah



Abdulloh Shiddiq Almansyur

Manajer Kualitas dan Kebersihan/Pendiri Horeca Food Safety
Indonesia

Email: abdullohshiddiq@gmail.com

Profil Profesional: <https://www.linkedin.com/in/abdulloh-shiddiq-almansyur-45b74482>

DEDIKASI

- ✨ Ucapan terimakasih yang tak terhingga teruntuk ✨
- ✨ Para Pahlaman Petugas Gugus Depan Tenaga Kesehatan Profesional ✨
- ✨ Pekerja di Industri Makanan ✨
- ✨ Pahlawan Tanpa Tanda jasa ✨
- ✨



DAFTAR PUSTAKA DAN SUMBER DAYA

COMMUNICATION FROM THE COMMISSION

COVID-19: EU Guidance for the progressive resumption of tourism services and for health protocols in hospitality establishments

COVID-19 GUIDANCE FOR RESTAURANTS AND FOODSERVICE ESTABLISHMENTS, Georgia Department of public Health

Documento tecnico su ipotesi di rimodulazione delle misure contenitive del contagio da SARS-CoV-2 nel settore della ristorazione, INAIL

Critical COVID-19 Guidance Standards for Hospitality Reopening Developed by the Florida Restaurant and Lodging Association in partnership with the National Restaurant Association and the American Hotel and Lodging Association

COVID-19 Industry Guidance: Dine in Restaurants, California Department of Public Health

Linee guida di indirizzo per la prevenzione della diffusione del Sars. CoV2 nel settore della ristorazione, Consiglio dell'ordine Nazionale dei tecnologi alimentari

COVID-19 Reopening Guidance A Guide For The Restaurant Industry, National Restaurant association

COVID-19 and food safety: guidance for food businesses, WHO

COVID19 Guidance for restaurants and food delivery, City of Berkeley Food Safety and the Coronavirus Disease 2019 (COVID-19), FDA

CDC Centers for Disease Control and Prevention | Coronavirus Disease 2019 (COVID-19) | Communication Resources | Guidance Documents

Supporting pet food during the COVID-19 pandemic, P. Cane, D. Primrose

Managing business during the health crisis, P. Cane

ACTIVE COVID-19 Prevention Measures

Sanitation-Hygiene Requirements Ensuring Safe Food and Workers Health, P. Chakraborty | J.C.Lee

***EPA List N: Disinfectants for coronavirus (COVID-19)**

<https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-coronavirus-covid-19>

***CDC: Community, Disinfection of building installations**

<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/disinfecting-building-facility.html>



PAOLA CANE JOCELYN LEE

COVID-19 RESTAURANTE

GHID ȘI BUNE PRACTICI



Georgiana Geambasu - Consultant în Industria Alimentară (traducere în română) București, România

Raluca Marin - Translator (traducere în română) București, România



GHID DE BUNE PRACTICI ȘI MĂSURI

Acest Ghid de Bune Practici conține un director internațional de instrucțiuni și recomandări de bune practici pentru grija și managementul prevenirii riscului de COVID-19 în timpul pregătirii și servirii alimentelor și a băuturilor din sectorul restaurantelor. Acesta ține cont de indicațiile emise de următoarele organisme naționale și internaționale: Organizația Mondială a Sănătății (OMS), Ministerul Sănătății din Italia, Departamentul de Sănătate Publică din California, Departamentul de Sănătate Publică din Florida, Departamentul de Sănătate Publică din Georgia, Institutul Superiore della Sanità, INAIL, CDC, FDA și a fost elaborat de profesioniști în domeniul siguranței alimentare pentru a ajuta la împărtășirea expertizei pentru prevenția virusului COVID-19 cu colegii și restaurantele din întreaga lume, care trebuie să adopte măsuri de siguranță anti-contaminare cu virusul SARS-CoV-2.

Autor: Dr. Paola Cane - Mia Solution

Co-Autor | Editor: Jocelyn C. Lee - Food Safety Consultant

SCOPUL DOCUMENTULUI

Restaurantele au suferit pierderi fără precedent din cauza pandemiei COVID-19.

Mii de companii se confruntă cu insolvența sau au zilele de supraviețuire numărate, milioane de lucrători și-au pierdut locul de muncă sau au fost concediați. În lumina politicilor care vizează redeschiderea treptată după carantina globală, acest document își propune să ofere restaurantelor linii directoare solide pentru a proteja sănătatea angajaților lor, a clienților și pentru a asigura supraviețuirea și prosperitatea afacerii lor. Fără a aduce atingere reglementărilor naționale sau locale specifice, obiectivul acestui document este încurajarea redeschiderii în siguranță a activităților restaurantelor.

Dialogul constant cu autoritățile locale și/ sau naționale responsabile cu sănătatea publică va asigura actualizările cu privire la cele mai recente reguli și reglementări dintr-o zonă geografică dată - inclusiv aranjamente specifice pentru vizitatori, acces la îngrijire în ambulatoriu și spital etc.

Acest ghid nu este destinat barurilor, cafenelelor, food-corturilor, cluburilor, concertelor, căminelor, sălilor de spectacol sau de divertisment, hotelurilor, nici cantinelor școlare sau din companii.



Cuprins	Pagina
INTRODUCERE	205
PLANIFICARE	206
INSTRUIRE ȘI INFORMARE	207
SIGURANȚA ANGAJAȚILOR	209
PUNCTE CHEIE SPĂLAREA CORESPUNZĂTOARE A MÂNILOR ȘI SCHIMAREA MĂNUȘILOR	210
ÎNCĂRCAREA ȘI DESCĂRCAREA BUNURILOR	212
SĂNĂTATEA ANGAJAȚILOR	213
MĂSURI INDIVIDUAL DE CONTROL ȘI VERIFICARE	213
LISTA DE VERIFICARE A SĂNĂTĂȚII ȘI SIGURANȚEI MUNCITORILOR	214
SIGURANȚA VIZITATORILOR	215
SOSIREA VIZITATORILOR	215
FĂRĂ ALIMENTE COMUNE	216
MENIURI	216
VESELĂ	216
COPIII	217
METODE DE PLATĂ	217
REGISTRUL DE VIZITATORILOR ȘI CONTACTE	217
LIVRARE LA DOMICILIU ȘI LA PACHET	218
REDESCHIDEREA OPERAȚIUNILOR	219
AȘEZARE: PROIECTAREA DISTANȚĂRII SOCIALE	220
AȘEZARE ÎNAINTE ȘI DUPĂ COVID-19	221
AUTORII	222
TRADUCERE	223
DEDICAȚIE	225
BIBLIOGRAFIE ȘI RESURSE	226



INTRODUCERE

În decembrie 2019, un nou virus care nu a fost identificat anterior la om a apărut în Provincia Chineză Wuhan, unde a fost raportată pentru prima dată această pneumonie de cauză necunoscută.

Pe 11 martie 2020, OMS a modificat clasificarea virusului COVID-19, catalogându-l la nivel de criză pandemică, care a provocat sute de mii de morți și milioane de cazuri confirmate la nivel global. Până acum, sectoarele Horeca | Restaurantele | Catering au fost unele dintre cele mai afectate sectoare de pandemie. Întreaga industrie a fost grav afectată de carantina forțată. Chiar și în prezent, deși criza COVID-19 pare să fie sub control, pentru industria ospitalității este foarte clar că nu se va întoarce la „activitatea din trecut” ... în schimb, industria restaurantelor trebuie să se reinventeze și să adopte noi strategii și modele de afaceri.

Pentru mulți, o opțiune intermediară viabilă este transformarea în furnizori de produse alimentare livrate la domiciliu. Unii au perfecționat chiar experiența „de luat masa” acasă, prin implicarea clienților într-o experiență neașteptată multi-senzorială la domiciliu, oferind meniuri complete, veselă și aranjamente de masă, alături de prezența unui bucătar sau chelner virtual care prezintă preparatele și oferă recomandări pentru degustare. Inevitabil, cele mai tradiționale afaceri regândesc și reprojecțiază multe „spații”, deoarece autoritățile le impun să stabilească o capacitate maximă a clienților în fiecare unitate pentru a asigura distanțarea fizică necesară. Decizia reducerii locurilor de luat masa din restaurant și adoptarea noilor amenajări va forța numeroase restaurante să se confrunte cu restrângeri financiare și pierderi previzibile de venit.

***Acest document este publicat în limba engleză și este disponibil în mai multe alte limbi. Dacă conținutul tradus diferă, se va face referire la versiunea originală în limba engleză pentru interpretarea finală.**





PLANIFICARE



Pregătirea atentă și planificarea sunt un pas cheie pentru orice efort. Planurile și procedurile sunt o parte esențială a oricărei organizații și oferă o hartă pentru operațiunile companiilor, respectarea legilor și reglementărilor, orientări pentru luarea deciziilor și revizuirea proceselor interne. Stabiliți un plan scris de prevenire COVID-19, specific amplasamentului, pentru fiecare locație în parte.

Chiar și cei care au un plan generic de criză sanitară, ar trebui să efectueze o evaluare cuprinzătoare a riscurilor specifice COVID-19 pentru toate domeniile de lucru și să desemneze o Persoană Responsabilă (PR) de punerea în aplicare a planului.

Nu există planuri care să se potrivească tuturor circumstanțelor, iar pandemia actuală de COVID-19 este o criză extraordinară a siguranței sănătății, care necesită actualizarea planurilor existente pentru a aborda riscurile specifice de expunere, sursele de expunere, căile de transmitere și alte caracteristici specifice COVID-19.

Un plan COVID-19 de gestionare a crizei trebuie să conțină cel puțin câteva elemente fundamentale care determină structura generală:

- Echipa de gestionare a crizei și datele de contact (de exemplu, detalii de contact pentru departamentul local de sănătate publică din vecinătatea restaurantului pentru comunicarea informațiilor despre infecțiile cu COVID-19 în rândul angajaților sau clienților)
- Datele de contact ale părților interesate
- Matricea de evaluare a riscurilor
- Formular de raportare a incidentelor și formulare de notificare
- Lista de verificare și foaia de lucru cu cele mai bune practici
- Monitorizarea media
- Evaluarea post-criză și planul de recuperare

Nu este nevoie să creați un manual de 6.000 de pagini pe care nimeni nu îndrăznește să îl deschidă! În unele cazuri, scheme sintetizate pot fi suficiente, în funcție de tipurile de activitate pe care le desfășurați și de dimensiunile acestora.

Rețineți că cele mai grave planuri de criză sunt rezultatul utilizării modelelor standardizate, care nu sunt personalizate în funcție de punctele forte și punctele slabe ale restaurantului și de profilul companiei ... care sunt pregătite doar pentru a respecta obligația legală sau doar pentru „cazul în care cineva cere, îi vom îngropa într-o grămadă de hârtii ”.



Eficiența unui plan este direct corelată cu capacitatea sa de a oferi instrucțiuni clare pentru a întreprinde acțiuni adecvate fără întârziere.

Multe planuri sunt adesea axate pe proceduri, dar le lipsește impunerea instrucțiunilor clare de operare.

Planurile trebuie puse în practică: de aceea trebuie să instruiți și să comunicați cu angajații asupra planului. Nerespectarea acestui lucru poate provoca nenumărate efecte negative asupra afacerii dvs. și poate duce la infecții cu COVID-19 la locul de muncă, ceea ce impune închiderea temporară sau limitarea operațiunilor. Compania trebuie să ofere instruire actualizată adecvată și relevantă pe baza sarcinilor și a contextelor de lucru, cu referire specială la:

- Situația curentă COVID-19 (ce este, patologia indusă)
- Metode de transmitere Reguli de prevenție și practici Răspundere
- Igiena personală (mâini și căi respiratorii)
- Utilizarea corespunzătoare a echipamentului individual de protecție (EIP)
- Metoda de eliminare a echipamentului individual de protecție (EIP) Curățenie și igienizare



INSTRUIRE ȘI INFORMARE



Compania trebuie să ofere instruire adecvată și actualizată pe baza sarcinilor și a contextelor de lucru, cu referire specială la:

- Noul coronavirus (ce este, patologie indusă)
- Metode de transmitere
- Metode de prevenire
- Bune practici de igienă
- Distanțarea socială
- Managementul personalului
- Back office, intrare, recepție, administrare, casier, etc.
- Măsurile privind serviciile de livrare a alimentelor
- Gestionarea furnizorilor
- Managementul serviciilor tehnice și întreținere
- Verificare și monitorizare
- Managementul cazurilor infectate pozitive COVID-19 (vizitatori și lucrători)



În special, informațiile trebuie să includă:

CONȘTIENTIZAREA SIMPTOMELOR COVID-19 ȘI MĂSURILE DE BAZĂ DE CONTROL ȘI PREVENIRE A INFECȚIEI (IPC);

AUTO-VERIFICAREA ACASĂ, INCLUSIV TEMPERATURA ȘI/SAU SIMPTOMELE;

INTERZICEREA ACCESULUI LA LOCUL DE MUNCĂ A CELOR CARE ÎN ULTIMELE 14 ZILE AU AVUT CONTACTE CU PERSOANE TESTATE POZITIV PENTRU VIRUSUL SARS-COV-2 SAU CARE AU VENIT DIN ALTE ZONE CU RISC, CONFORM INDICAȚIILOR ORGANIZAȚIEI MONDIALE A SĂNĂTĂȚII;

ACȚIUNI CARE TREBUIE ÎNTREPRINSE ÎN CAZ DE VIZITATORI CARE PREZINTĂ SIMPTOME SIMILARE COVID-19 SAU ÎN CAZUL ÎN CARE PERSOANA ÎN CAUZĂ PREZINTĂ SIMPTOME ȘI CUM SĂ CEARĂ ÎNGRIJIRI MEDICALE;

ANGAJAMENTUL DE A RESPECTA TOATE REGULILE REFERITOARE LA MENȚINEREA DISTANȚEI FIZICE, RESPECTÂND REGULILE DE IGIENĂ A MÂINILOR ȘI A CĂILOR RESPIRATORII, UTILIZANDĂ EIP ȘI MENȚINÂND COMPORTAMENTUL IGIENIC;

CONȘTIENTIZAREA DE A NU VENI LA MUNCĂ, RĂMÂNÂND ACASĂ DACĂ PREZINTĂ SIMPTOME COVID-19, SIMPTOME SIMILARE CU RĂCEALA / CREȘTEREA TEMPERATURII CORPORALE, PIERDERI RECENTE DE GUST SAU MIROS SAU STARE GENERALĂ PROASTĂ DE SĂNĂTATE, SAU DACĂ O PERSOANĂ CU CARE LOCUIESC A FOST DIAGNOSTICATĂ CU COVID-19

Având în vedere tipul și dimensiunile activității dvs. (care ar putea implica prezența a numeroși angajați responsabili de bucătărie și personal responsabil cu serviciile de servire), pe lângă instruirea generală cu privire la riscul SARS-CoV-2, poate fi necesar să oferiți, de asemenea, instruire suplimentară bazată pe informații mai specifice.



Clienții restaurantului ar trebui să primească toate informațiile necesare într-un mod accesibil, inclusiv prin mijloace digitale și pe site-ul dvs. web. Puteți să publicați aceste informații pe site-ul dvs. sau să imprimați pliante și să afișați același set de măsuri prin semne specifice la intrarea în restaurant. Informațiile ar trebui să includă instrucțiuni pentru: utilizarea dezinfectantului pentru mâini, utilizarea măștilor faciale atunci când este necesar, menținerea distanței fizice față de ceilalți clienți, evitarea atingerii inutile a suprafețelor comune din restaurant și datele de contact ale departamentului local de sănătate publică. Nu uitați să asigurați disponibilitatea la intrare a unui igienizant pentru mâini pe bază de alcool, împreună cu semnalizarea



care să reamintească practicarea unei bune igiene a mâinilor. Restaurantelor le este recomandat să se asigure că datele de contact ale oaspeților sunt disponibile în cazul în care sunt necesare pentru urmărirea contactelor. Măsurile de urmărire a contactelor ar trebui să fie strict limitate în scopul abordării focarului COVID-19 și stabilite în conformitate cu normele locale sau federale privind protecția datelor cu caracter privat, asigurând cel mai înalt nivel de confidențialitate și protecție a datelor.

SIGURANȚA ANGAJAȚILOR

Siguranța lucrătorilor este o responsabilitate esențială. Este important să se aplice cele mai bune practici de igienă personală.

Mâinile trebuie spălate corespunzător înainte de a purta mănuși, chiar dacă acestea sunt schimbate frecvent. Purtarea mănușilor nu înlocuiește spălarea corectă a mâinilor.

Această regulă trebuie aplicată în următoarele situații: după ce ați tușit sau strănutat, după manipularea echipamentelor murdare și după orice altă activitate în care există posibilitatea contaminării COVID-19.

Toate mănușile, inclusiv cele utilizate pentru gestionarea deșeurilor, trebuie aruncate în siguranță, în recipiente pentru deșeuri corespunzătoare, etichetate.

Produsele de curățat mâinile și produsele igienice ar trebui să fie în cantități adecvate, poziționate lângă facilitățile dedicate spălării mâinilor. Aceste facilități ar trebui să fie prevăzute, de asemenea, cu uscătoare de mâini montate pe perete **care nu necesită atingere** sau cu prosoape de hârtie de unică folosință potrivite (alături de coșuri de eliminare corespunzătoare). Alte bune practici de igienă personală includ spălarea antebrățelor (în plus față de mâini) și purtarea halatelor de protecție de unică folosință / paltoanelor / costumelor de cazan și aruncarea acestora foarte frecvent, în coșuri de gunoi dedicate, etichetate.





PUNCTE CHEIE



SPĂLAREA CORESPUNZĂTOARE A MÂINILOR | SCHIMBAREA MĂNUȘILOR



Utilizarea echipamentului individual de protecție pentru a proteja gura, nasul și ochii trebuie efectuată conform recomandărilor din ghidurile Organizației Mondiale a Sănătății (OMS).

Informații generale privind acoperirea feței ► Utilizarea corectă a acoperirilor faciale, inclusiv:

- Acoperitoarele de față oferă o anumită protecție purtătorului, dar nu sunt concepute pentru a îndeplini standardele de filtrare a particulelor care conțin viruși,
- Acoperirile feței nu înlocuiesc nevoia de distanțare fizică și de spălare frecventă a mâinilor,
- Acoperitoarele de față trebuie să acopere nasul și gura,
- Acoperitoarele de față nu trebuie să fie partajate
- Acoperitoarele de față trebuie spălate sau aruncate după fiecare tură.

Igiena și siguranța instituției (spații și echipamente): Facilitățile (inclusiv sălile de odihnă, depozitul, magazia, cantina și sălile de ședințe) trebuie curățate la fiecare schimbare de tură, în conformitate cu procedurile de dezinfecție și igienizare dezvoltate.

Umiditatea poate favoriza supraviețuirea noului coronavirus pe suprafețe inerte; este important să atenuați riscul COVID-19, asigurându-vă că locațiile adecvate au o ventilație bună și o frecvență mai mare a programului de curățare. **În cazul în care sunt utilizate, filtre de aer | sistemele de ventilație trebuie modernizate cu filtre HEPA actualizate (de înaltă eficiență pentru descălecarea particulelor), igienizate și/sau înlocuite mai frecvent în conformitate cu instrucțiunile producătorului.**

Toți lucrătorii trebuie să se spele pe mâini în mod corespunzător cu săpun și apă potabilă (**timp de cel puțin 20 de secunde**), continuând cu o uscare adecvată, în momentele cheie:



- **Înainte de a atinge și a purta măști de protecție, viziere, aparate de respirat și ochelari, protecții pentru barbă,**
- Înainte de a începe lucrul
- Înainte de a începe pregătirea alimentelor (atunci când se face schimbul între alimente crude și alimente gata de consum, etc.);
- **După ce ați atins și îndepărtat măștile faciale, viziere, dispozitivele de fixare a părului și ochelarii, protecțiile pentru barbă,**
- După manipularea substanțelor chimice,
- După manipularea materiilor prime sau a produsului finit,
- După manipularea echipamentelor murdare, a recipientelor pentru gunoi, a vaselor-ustensilelor,
- După fiecare pauză, după întoarcerea din depozitare,
- După tuse sau suflarea nasului sau strănut,
- După ce ați atins fața sau părul,
- După utilizarea toaletelor și
- **După ce ați făcut orice ar putea contamina mâinile, inclusiv manipularea banilor.**

Practicile neigienice, cum ar fi fumatul, mestecarea gumei, mâncatul, strănutul sau tușitul pe alimente neprotejate, ambalaje alimentare și suprafețele de contact cu alimente și scuipatul (chiar într-un coș de gunoi de prelucrare) sunt interzise în unitatea alimentară, inclusiv în zonele de procesare, distribuție, depozitare, zone de intrare / recepție și livrare, zone de pauze, zone de spălare a mâinilor și parcări.

În cazul în care se folosesc mănuși pentru contactul cu produsul (alimente, ambalaje, condimente, tacâmuri, vase, șervețele etc.), acestea trebuie să fie de unică folosință, curate și fără urme de transpirație.

Mănușile de unică folosință sunt folosite pentru a evita contaminarea încrucișată: Schimbați mănușile atunci când schimbați sarcinile (atunci când faceți trecerea de la lucrul cu alimente crude la alimente gata de consum etc.), schimbați mănușile la fiecare 4 ore, schimbați mănușile când sunt murdare sau rupte. Este important să rețineți că personalul care se ocupă de manipularea materiilor prime nu trebuie să lucreze în zonele cu alimente gata de consum și nu trebuie să manipuleze alimentele



În curs de procesare sau alimentele ambalate, pentru a preveni problemele de contaminare încrucișată, cu excepția cazului în care și-au schimbat complet uniforma, echipamentul individual de protecție și și-au spălat bine mâinile.

Tot personalul care schimbă mănușile trebuie să se spele și să se usuce în mod corespunzător pe mâini înainte de a pune o altă pereche de mănuși de unică folosință. Îmbrăcămintea de protecție, dacă nu este de unică folosință, trebuie curățată zilnic. Lucrătorii nu trebuie să poarte echipamentul individual de protecție pus la dispoziție de companie în afara zonelor de procesare a alimentelor (toaile, zona de pauză, sălile de ședințe, în afara holurilor comune etc.). Personalul implicat în manipularea alimentelor trebuie să mențină un grad ridicat de curățenie. La intrarea în zonele de manipulare-procesare a alimentelor (zone de procesare cu risc ridicat și scăzut), purtați EIP, protecții pentru față (măști de unică folosință sau măști nemedicale aprobate pentru dezinfectare-igienizare), plase pentru păr, plase pentru păr facial / protecții pentru barbă, mănuși și încălțăminte adecvată, pentru a vă asigura că părul de pe cap, părul facial (barbă, mustață, perciuni etc.), transpirația etc. nu contaminează produsul, suprafețele de contact cu alimentele și materialele de ambalare.



Schimbați măștile faciale • la fiecare 4 ore, • imediat după ce masca facială devine umedă și • imediat după strănut sau tuse în masca facială. Tot personalul care schimbă măștile trebuie să se spele și să se usuce în mod corespunzător pe mâini înainte de a pune noi măști.

Chelnerii, picolii și alți lucrători care mișcă obiecte folosite de clienți (pahare murdare, farfurii, șervețele etc.) sau care manipulează saci de gunoi ar trebui să folosească mănuși de unică folosință (și să se spele pe mâini înainte de a le pune și după ce le-au scos) și să aibă la dispoziție șorțuri, pe care să le schimbe frecvent. • Spălătorii de vase ar trebui să utilizeze echipamente de protecție, pentru a proteja ochii, nasul și gura și pentru a evita contaminarea prin stropire, utilizând o combinație de viziere pentru față, ochelari de protecție și / sau scuturi pentru față. Spălătorii de vase trebuie să aibă șorțuri impermeabile și să se schimbe frecvent. Echipamentele de protecție reutilizabile, precum scuturile de față și ochelarii de protecție, trebuie dezinfectate corespunzător între utilizări.





ÎNCĂRCAREA | DESCĂRCAREA BUNURILOR



Conform îndrumărilor stabilite de autoritățile din diferite țări, următoarele sunt considerate exemple de „bune practici” (de la Ministerul Transporturilor și Infrastructurii din Italia):

În mod ideal, șoferii ar trebui să poarte mănuși sau măști sau să rămână în vehicul.

Șoferii pot accesa zona de descărcare/încărcare, chiar dacă nu poartă niciun echipament de protecție, dar nu trebuie să părăsească vehiculul și nu trebuie fie la mai puțin de 1 metru de alți angajați.

Nu ar trebui să existe niciun contact direct cu angajații în timpul încărcării / descărcării, inclusiv schimbul de documente, iar șoferul / angajații trebuie să mențină o distanță de cel puțin 2 metri.

Nu ar trebui să se permită accesul în sediul companiei, cu excepția toaletelor. Aceste toalete trebuie să fie dotate cu dispozitive adecvate pentru spălarea mâinilor.

Sunt permise coletele, documente și alte tipuri de bunuri, dar nu ar trebui să existe niciun contact direct cu destinatarul/curierul.

În cazul în care este necesar să se lucreze la mai puțin 1 metru distanță de o altă persoană și nu sunt prevăzute ecrane de protecție, trebuie utilizate măștile atât în interior, cât și în exterior.

Distanțarea fizică include noi modalități de lucru, cum ar fi: timpi de intrare și ieșire eşalonați și reprogramarea descărcării bunurilor de către furnizori.



SĂNĂTATEA ANGAJAȚILOR



Măsuri individuale de control și Verificare

- **Verificați temperatura și/sau simptomele tuturor lucrătorii la începutul turei lor, dar și pentru orice furnizori, contractanți sau alți lucrători care intră în unitate. Asigurați-vă că persoana care verifică temperatura/simptomele evită contactul apropiat cu lucrătorii, în limita posibilităților. Atât persoana care face verificarea, cât și angajații, ar trebui să poarte protecții de față pe durata examinării.**



- Dacă este nevoie de auto-examinare la domiciliu, care este o alternativă adecvată față de cea de la unitate, asigurați-vă că examinarea a fost efectuată înainte ca lucrătorul să părăsească casa pentru tura sa și că respecte recomandările CDC, așa cum sunt descrise în secțiunea Instruire și Informații, de mai sus.



Lista de verificare a sănătății și siguranței muncitorilor

- PREGĂTIȚI POLITICI DE COMPORTAMENT PERSONAL PRIVIND IGIENA CONFORM RECOMANDĂRILOR NAȚIONALE ȘI OMS, AMPLASÂND MESAJE SPECIFICE ÎN BĂI, VESTIARE, INTRĂRI ȘI ÎN ZONELE CEL MAI VIZIBILE DIN COMPANIE.
- PUNEȚI LA DISPOZIȚIE MATERIALE CU INFORMAȚII SPECIFICE CARE EXPLICĂ INTERDICȚIILE DE INTRARE ȘI ȘEDERE ÎN COMPANIE DACĂ ESTE PREZENTĂ FEBRA MAI MARE DE 37,5° C, ÎN CAZ DE APARIȚIE A SIMPTOMELOR ÎN TIMPUL PROGRAMULUI DE LUCRU, ÎN CAZUL CONTACTULUI CU OAMENII TESTATI POZITIV ÎN ULTIMELE 14 ZILE.
- ECHIPAȚI PERSONALUL CU EIP, UTILIZAȚI-L ÎN CONFORMITATE CU INDICAȚIILE STABILITE DE AUTORITATEA NAȚIONALĂ DE SĂNĂTATE PUBLICĂ ȘI GHIDURILE ORGANIZAȚIEI MONDIALE A SĂNĂTĂȚII
- PROMOVAȚI SPĂLAREA FRECVENTĂ A MÂINILOR, SCHIMBAREA MĂNUȘILOR, PUNÂND LA DISPOZIȚIE DEZINFECTANȚI ȘI MĂNUȘI DE REZERVĂ
- INFORMAȚI ȘI INSTRUIȚI PERSONALUL DESPRE METODELE DE ÎNLĂTURARE A MĂNUȘILOR ȘI A ALTOR ECHIPAMENTE INDIVIDUALE DE PROTECȚIE ȘI DESPRE CUM SĂ LE ELIMINE CORESPUNZĂTOR. ÎNLĂTURAREA VĂ POATE EXPUNE LA RISCURI DE CONTAMINARE, DACĂ NU ESTE FĂCUTĂ CORECT.
- ADOPTAȚI PROCEDURI DE EXTINDERE A IGIENEI PÂNĂ LA ANTEBRAȚ, EVENTUAL CU UTILIZAREA PROTECȚIILOR DE UNICĂ FOLOSINȚĂ.
- FURNIZAȚI PRODUSE PENTRU IGIENA MÂINILOR ȘI PUNEȚI-LE LA INTRAREA ORICĂREI CAMERE, ÎN APROPIEREA STAȚIILOR DE LUCRU SAU ÎN APROPIEREA TOALETELOR.
- LĂSAȚI ANGAJAȚILOR SPAȚII ADECVATE PENTRU DEPOZITAREA ÎMBRĂCĂMINTEI DE MUNCĂ ȘI ASIGURAȚI CONDIȚIILE ADECVATE DE IGIENĂ SANITARĂ. EVITAȚI PROMISCUITATEA ÎMBRĂCĂMINTEI PERSONALE A MUNCITORILOR, ADOPTÂND MĂSURI POTRIVITE CARE GARANTEAZĂ IGIENA ÎN VESTIARE.
- ÎN CAZUL ANGAJAȚILOR CĂRORA LE ESTE MĂSURATĂ TEMPERATURA CORPULUI, RESPECTAȚI REGLEMENTĂRILE ACTUALE PENTRU PRELUCRAREA DATELOR CU CARACTER PERSONAL ȘI INFORMAȚI ANGAJAȚII DESPRE REGULAMENT, CHIAR ȘI ORAL.
- ASIGURAȚI CURĂȚENIA LA FINALUL FIECĂREI TURE ȘI DEZINFETAȚI TASTATURILE, MÂNERELE, ECRANELE TACTILE, MOUSE-URILE ȘI BUTOANE DE COMPUTER (ASCENSOARE, DESCHIZOARE DE UȘI, ETC.) CU DETERGENȚI ADECVATI, ATÂT ÎN BUCĂTĂRIE CÂT ȘI ÎN HOL.
- PLANIFICAȚI IGIENIZAREA PERIODICĂ A CAMERELOR, MEDIULUI DE LUCRU, LOCURILOR DE MUNCĂ, ZONELOR COMUNE, INCLUSIV VESTIARELE, TOALETELE ȘI BUCĂTĂRIA.
- ÎN CAZUL PREZENȚEI UNEI PERSOANE CU COVID-19 ÎN INTERIORUL COMPANIEI, DEMARAȚI IMEDIAT PROCEDURA DE CURĂȚENIE ȘI IGIENIZARE A ZONELOR, CÂT ȘI VENTILAREA SPAȚIULUI



- ANTICIPAȚI ȘI FAVORIZAȚI, ÎN LIMITA POSIBILITĂȚILOR, SERVICIUL DE LIVRARE LA DOMICILIU SAU DE RIDICARE DIN LOCAȚIE.
- ACOLO UNDE ESTE POSIBIL, DESEMNAȚI O UȘĂ DE INTRARE ȘI O UȘĂ DE IEȘIRE PENTRU DIVERSE CAMERE ȘI ASIGURAȚI PREZENȚA DETERGENTILOR, SEMNALIZAȚI PRIN SEMNE ADECVATE ÎN APROPIEREA UȘILOR.
- ASIGURAȚI VENTILAȚIE CONTINUĂ PENTRU CAMERE COMUNE, ASIGURÂND FIECĂRUI OPERATOR UN TIMP MAXIM DE OPRIRE ȘI OBLIGAȚIA DE A PĂSTRA O DISTANȚĂ DE SIGURANȚĂ DE UN METRU FAȚĂ DE CLIEȚI.
- LUAȚI ÎN CONSIDERARE INSTALAREA AERELOR CONDIȚIONATE PORTABILE DE ÎNALTĂ EFICIENȚĂ ȘI EFECTUAREA ALTOR MODIFICĂRI NECESARE PENTRU A CREȘTE CANTITATEA AERULUI CURAT DE AFARĂ ȘI VENTILAȚIA ÎN TOATE ÎNCĂPERILE.
- ÎN CEEA CE PRIVEȘTE ACCESUL FURNIZORILOR, IDENTIFICAȚI PROCEDURILE DE INTRARE, TRANZIT ȘI IEȘIRE, PRIN MODALITĂȚI, RUTE ȘI ORE STANDARD, PENTRU A REDUCE POSIBILITĂȚILE DE CONTACT CU PERSONALUL.
- IMPUNEȚI CONDUCĂTORILOR DE VEHICULE DE TRANSPORT SĂ RĂMÂNĂ LA BORDUL VEHICULELOR LOR. PENTRU ACTIVITĂȚI NECESARE DE ÎNCĂRCARE ȘI DESCĂRCARE, CONDUCĂTORUL AUTO TREBUIE SĂ PĂSTREZE DISTANȚA STRICTĂ DE UN METRU.
- PENTRU FURNIZORI/TRANSPORTOARI ȘI/SAU ALT PERSONAL EXTERN, IDENTIFICAȚI/INSTALAȚI TOALETE SPECIAL DEDICATE ȘI ASIGURAȚI O CURĂȚARE ZILNICĂ ADECVATĂ A ACESTORA.
- ÎN CAZUL ÎN CARE EXISTĂ UN SERVICIU DE LIVRARE LA DOMICILIU ORGANIZAT DE COMPANIE, SIGURANȚA LUCRĂTORILOR AR TREBUI SĂ FIE ASIGURATĂ ȘI RESPECTATĂ DE-A LUNGUL FIECĂREI DEPLASĂRI.
- EȘALONAȚI PAUZELE ANGAJAȚILOR, ÎN CONFORMITATE CU REGLEMENTĂRILE SALARIALE ȘI PE ORĂ, PENTRU A MENȚINE PROTOCOALELE DE DISTANȚARE FIZICĂ.
- LIMITAȚI NUMĂRUL DE ANGAJAȚI ADMIS SIMULTAN ÎN CAMERELE DE PAUZĂ.



SIGURANȚA VIZITATORILOR



Restaurantele trebuie să ia măsuri rezonabile, inclusiv să afișeze semnalistică în locuri strategice și foarte vizibile, pentru a le reaminti oaspeților că trebuie să folosească igienizant pentru mâini, protecții pentru față și să practice distanțarea fizică în timp ce așteaptă servirea, masa sau mâncarea la pachet.

Prezentați o atitudine liniștitoare în timpul comunicării, astfel încât măsurile să nu fie percepute ca reflectând un grad mai mare de risc în locația ta. Aveți răbdare când vi se solicită informații suplimentare și explicați calm și clar că toate măsurile sunt luate pentru a proteja sănătatea tuturor clienților. Nu uitați niciodată să le mulțumiți pentru răbdare în timp ce lucrați pentru a le asigura siguranța.



SOSIREA VIZITATORILOR

Trebuie adoptate soluții organizatorice adecvate pentru a evita adunarea clienților la intrarea în local. Numărul clienților trebuie să fie adecvat în funcție de mărimea localului. Nu permiteți clienților să se adune la intrare sau în zonele de așteptare sau în zona de bar. Evitați să oferiți mâncare sau băutură clienților care așteaptă.

Creați o cale pentru a asigura separarea clienților în timp ce așteaptă să fie așezați, care poate include marcaje de podea, distanțarea în aer liber, așteptarea în mașini și solicitați să ofere cât mai multe detalii atunci când rezervă o masă. Așa cum am menționat deja, oferiți-le instrucțiuni complete despre igiena mâinilor, distanțarea fizică și măsurile de sănătate. Dacă este posibil, desemnați o ușă de intrare și o ușă de ieșire. Este posibil ca această măsură să se aplice și diferitelor saloane și camere. Asigurați prezența facilităților de spălare a mâinilor și a produselor de dezinfectare a mâinilor, semnalizate prin semne adecvate lângă fiecare ușă. Determinați intrarea / ieșirea către și de la toalete pentru a stabili căi care să evite apropierea dintre clienți și personal și care să includă marcaje de podea înainte de toalete, dacă este necesar.

FARĂ ALIMENTE COMUNE

Furnizați ulei, sare, piper și condimente pentru o singură servire, pentru a evita produsele alimentare comune.

MENIURI

Pentru a evita atingerea inutilă a suprafețelor comune din restaurante, o idee bună este să oferiți meniuri de unică folosință sau să puneți la dispoziție meniuri digitale, astfel încât clienții să le poată vedea pe un dispozitiv electronic personal. Dacă meniul dvs. este sezonier sau este pregătit zilnic, personalul responsabil cu servirea la masă ar putea să-l citească clienților (sau să-l învețe pe de rost), oferind sfaturi și sugestii despre experiența de degustare. Întrebați-vă în ce măsură puteți cere clienților să comande în avans, atunci când își rezervă masa, și oferiți această opțiune în măsura posibilităților, deoarece aceasta va simplifica multe aranjamente.

Dacă niciuna dintre aceste soluții nu vi se potrivește sau este prea greu de gestionat pentru afacerea dvs., veți dezinfecta corect fiecare meniu înainte și după utilizarea clientului.



VESELA

Înterupeți pregătirea meselor în prealabil și aranjați-le la scurt timp după sosirea oaspeților. Șervețelele, tacâmurile, paharele și toate celelalte accesorii vor fi furnizate la scurt timp după sosirea clienților. Nu lăsați suporturi pentru cărți, fluturași, suporturi pentru șervețele, lumânări, flori sau orice alt obiect pe mese: păstrați-le curate și lipsite de lucruri inutile.

Fetele de masă și șervețelele murdare utilizate la mese trebuie îndepărtate imediat după fiecare utilizare a clienților și transportate din zonele de luat masa în pungi sigilate. Muncitorii trebuie să poarte mănuși și măști de față atunci când manipulează materialele murdare și trebuie să fie foarte atenți în timpul acestui proces pentru a se spăla corect pe mâini imediat după manipularea obiectelor murdare din serviciile alimentare.

COPII

Înterupeți utilizarea zonelor pentru copii și a obiectelor de divertisment comune, cum ar fi jocuri de societate, creioane și blocuri de note, mese de biliard etc. Curățați frecvent obiectele atinse de copii. Evitați utilizarea în comun a echipamentelor audio, telefoanelor, tabletelor, laptopurilor, birourilor, pixurilor și altor dispozitive, ori de câte ori este posibil. Chiar dacă pare nepolitic, evitați politicos utilizarea ustensilelor și recipientelor pentru alimente și băuturi aduse de clienți, cum ar fi biberoanele și alimentele pentru copii.

Dacă familia cu copii solicită rezervarea, informați-i politicos în prealabil cu privire la măsurile de siguranță alimentară pentru copii.

METODE DE PLATĂ

La intrare și ieșire, în fața teșghelei și la casă, poziționați semne care specifică indicațiile privind distanțarea interpersonală. Folosiți opțiunile de plată fără contact cât puteți, dacă sunt disponibile. Rugați clienții și angajații să facă schimbul de bani sau card folosind o tăviță specială sau teșgheaua, mai degrabă decât din mână în mână, pentru a evita contactul direct. *Când clientul plătește în numerar, cereți politicos să vă ofere suma fixă.*



REGISTRUL DE VIZITATORI ȘI CONTACTE



În multe cazuri, managerilor de restaurante li se cere să colecteze informații detaliate cu privire la datele de contact, care sunt necesare în anchetele de sănătate publică dacă apar cazuri pozitive COVID-19 în rândul clienților: în legătură cu această activitate, vă rugăm să fiți conștienți că trebuie să respectați întotdeauna regulile locale privind protecția datelor cu caracter personal și reglementările în vigoare.



LIVRAREA LA DOMICILIU ȘI LA PACHET



- Încurajați serviciile de luare la pachet și livrare ori de câte ori este posibil, oferind un set complet de soluții, inclusiv opțiuni de preluare personală, livrare și preluare din mașină (drive through) pentru clienți, atunci când este posibil.
- Încurajați comenzile digitale și de la distanță, dacă este posibil (de exemplu, oferind opțiuni de plasare a comenzilor în avans prin telefon sau online)
- Creați un mesaj de „răspuns automat” pentru toate comenzile primite online explicând protocoalele COVID-19.
- În caz de ridicare la pachet, rugați clienții să rămână în mașinile lor sau la distanță de restaurante în timp ce așteaptă să primească mâncarea sau în zone de preluare stabilite.
- Exersați distanțarea socială atunci când livrați alimente, de exemplu, oferind livrări „fără atingere” și trimiterea de mesaje text sau apeluri atunci când livrările au sosit.
- Asigurați-vă că produsele alimentare sunt plasate în recipiente înainte de a fi ridicate, preluate sau livrate.
- Asigurați-vă că orice împachetare și ambalare utilizate pentru transportul alimentelor sunt făcute astfel încât să se prevină contaminarea alimentelor.
- Curățați și igienizați în mod constant răcitoarele și pungile de transport utilizate pentru livrarea alimentelor.
- Respectați practicile stabilite de siguranță alimentară pentru controlul timpului/temperaturii, preveniți contaminarea încrucișată, spălați mâinile corespunzător, evitați lucrătorii bolnavi și depozitați corespunzător alimentele.



- Personalul de livrare trebuie să poarte măști, să poarte mănuși și să se spele corect pe mâini între livrări, pe cât posibil. Dacă spălarea mâinilor nu este o opțiune, ar trebui să-și igienizeze mâinile cu un igienizant pentru mâini pe bază de alcool (70% sau mai mult).
- Păstrați alimentele calde la cald și cele reci la rece, prin folosirea recipientelor de transport adecvate.



REDESCHIDEREA OPERATORILOR



Înainte de redeschidere:

- Curățați și igienizați temeinic toate zonele, cum ar fi bucătăriile, zonele de așteptare și holurile, camerele de odihnă, zonele de prânz și zonele de intrare și ieșire.
- Dezinfectați suprafețele comune, inclusiv ușile, mânerele ușilor, barele de protecție, scaunele, terminalele cardului de credit, tastele bancomatului, tăvile pentru facturi, toaletele și facilitățile de spălare a mâinilor.
- Programați aprovizionarea (zilnic, săptămânal), evitând ca descărcările multiple să aibă loc simultan.
- Ora sosirii aprovizionării trebuie să fie obligatoriu în afara orelor de lucru.
- Asigurați-vă că aveți opțiuni de a colabora cu companii terțe de curățenie, în cazul creșterii necesității de curățenie, după cum este nevoie.
- Dotați spațiile precum sălile de mese, zonele de bar, standurile de la intrare și bucătăriile cu produse de igienizare adecvate, inclusiv dozatoare de dezinfectant pentru mâini, de preferat fără atingere, și șervețele igienizante pentru tot personalul care asistă direct clienții.
 - Utilizați dezinfectanți catalogați a fi eficienți împotriva agenților patogeni virali emergenți și compatibili la contactul cu alimentele.
 - Închideți zonele în care clienții se pot aduna sau pot atinge alimente sau obiecte alimentare pe care alți clienți le pot folosi.
 - Implementați măsuri pentru a asigura o distanță fizică de cel puțin 3 metri între lucrători și clienți. Acestea pot include utilizarea marcajelor sau a semnelor de podea și a barierelor fizice.
 - Reconfigurați spațiile, holurile, barurile pentru băuturi, bucătăriile și stațiile de lucru pentru a permite o distanță de cel puțin 3 metri între oamenii care iau masa și cei care lucrează.
 - Implementați soluții tehnologice pentru a reduce posibilele interacțiuni de la persoană la persoană: comenzi mobile și tablete



de meniu; mesaj text la sosire pentru locuri; opțiuni de plată fără contact.

- Imprimați afișe care conțin informații despre oprirea răspândirii COVID-19, spălarea corectă pe mâini, promovarea măsurilor de protecție zilnică, purtarea și scoaterea corectă a EIP și promovarea distanțării fizice.



Așezare: Proiectarea distanțării sociale



Pentru a implementa distanțarea fizică, restaurantele trebuie să limiteze capacitatea locurilor în funcție de dimensiunile zonei de luat masa. Capacitatea limită poate varia la nivel local: în multe cazuri, restaurantelor le-ar putea fi greu să pună în balanță siguranța oamenilor și optimizarea operațională. Cu toate acestea, COVID-19 va forța majoritatea restaurantelor să-și schimbe așezarea mesele și a barului pentru a se asigura că toți clienții rămân **la cel puțin 2 metri distanță**.

De fapt, cerința distanțării sociale, indicațiile și măsurile necesare pot varia de la o afacere la alta, precum și de la o regiune la alta. În majoritatea cazurilor putem presupune că oamenii care merg împreună la un restaurant sunt conștienți de starea de sănătate și de expunere a prietenilor și partenerilor lor. Cu toate acestea, există o mulțime de situații, cum ar fi cantinele sau barurile, la care această presupunere nu se aplică.

Din această perspectivă, atunci când se referă la restaurante, se acordă o atenție mai mare spațierii meselor decât spațiului dintre persoanele care ocupă aceeași masă.

Cu toate acestea, în funcție de tipul de activitate pe care îl desfășurați, ați putea lua în considerare posibilitatea de a adopta măsuri mai restrictive (bariere din plexiglas etc.) pentru a vă proteja clienții. Acestea fiind spuse, pentru a garanta standarde ridicate de siguranță, ar trebui aplicate următoarele indicații:

- Scaunele care deserve două mese diferite trebuie să fie poziționate asigurând o distanță **de cel puțin 2 metri**;
- Pentru a permite trecerea în siguranță a personalului, se recomandă coridoare între mese cu o lățime **minimă de 2,5 metri**;

Îndepărtați mesele și scaunele din zonele de luat masa, astfel încât clienții și angajații să poată păstra distanța fizică de 2 metri. Dacă mesele și scaunele nu pot fi mutate, utilizați indicii vizuale pentru a arăta că nu sunt disponibile pentru



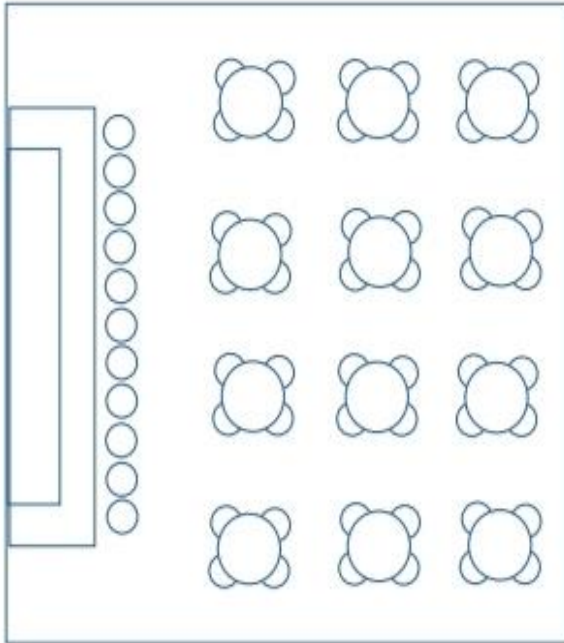
utilizare sau instalați plexiglas sau alte tipuri de bariere fizice impermeabile pentru a minimiza expunerea între clienți.



Multe orașe din întreaga lume fac mai ușoară extinderea zonei de mese în aer liber pentru restaurante, în timpul pandemiei de coronavirus. Dacă vă puteți extinde zona de mese în aer liber, acordați prioritate. Amintiți-vă că ofertele de alcool din aceste zone trebuie să respecte legile și reglementările locale. Mai mult de atât, revizuiți-vă planul/politicile și procedurile de siguranță alimentară/HACCP (voluntar sau aprobat) și luați în considerare măsuri suplimentare VACCP pentru servirea alimentelor în aer liber.

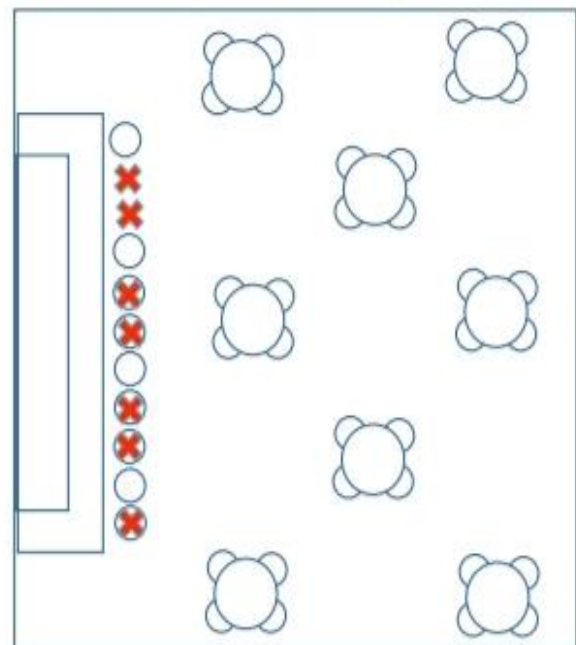


Așezare înainte de COVID-19



zonă de 93mp cu 60 de locuri

Așezare după COVID-19



zonă de 93mp cu 36 de locuri

**COVID19 Guidance And Best Practices
RESTAURANTS**



PROIECTAREA DISTANȚĂRII SOCIALE

DESIGNING S O C I A L D I S T A N C I N G



AUTORII



PAOLA CANE este consilier senior și autor, expert în probleme de conformitate, rechemări de produse și gestionarea crizelor. Experiența sa extinsă include prevenirea, detectarea și reacția la pericolele variate din lanțul de aprovizionare cu alimente, sectorul farmaceutic, sectorul alimentar și cel al furajelor.

Mail: info@miasolution.it

Skype: [pamasr1](#)

Linkedin: [paola-cane-0b675a87/](#)



Carierea lui **JOCELYN C. LEE** se întinde pe o perioadă de peste 25 de ani în unități de procesare a alimentelor, în unități alimentare, în calitate de furnizor de produse alimentare pentru transporturi feroviare (de stat și federale) pentru servicii alimentare la bord și servicii generale de siguranță alimentară în calitate de QA, bucătar, siguranță alimentară HACCP- HARPC, coordonator principal, ofițer corporativ și Manager profesionist pentru siguranța alimentelor. Experiența vastă a lui Jocelyn include dezvoltarea culinară, gestionarea facilităților, coordonarea și implementarea siguranței alimentare HACCP-HARPC, HACCP pentru procese speciale cu risc ridicat, asigurarea calității producției / controlul calității / controlul proceselor, conformitatea cu reglementările, îmbunătățirea continuă, sistemele de management al siguranței alimentelor și consultanță pentru startup-uri.

Mail: jlee@gourmetrail.com Linkedin: <https://www.linkedin.com/in/jocelynleefoodsafetyconsultant>



TRADUCERE



Georgiana Geambasu – Consultant în Industria Alimentației, licențiată în Chimie Alimentară la Facultatea de Chimie Aplicată și Știința Materialelor din cadrul Universității Politehnice din București, cu master în Inginerie Chimică. Deține o experiență de 4 ani în audit, GMP/HACCP, administrație și conformitate în industria alimentară.

București, România

LinkedIn Profile: [linkedin.com/in/georgiana-geambasu-519b85b4](https://www.linkedin.com/in/georgiana-geambasu-519b85b4)

Email: geambasu.georgiana@yahoo.com



Raluca Marin - Traducător, Editor și Creator de conținut, pasionată și cu o dorință permanentă de a învăța, de a se dezvolta, și de a crește.

București, România

LinkedIn Profile: <https://www.linkedin.com/in/raluca-marin/?jobid=1234>

Email: raluca.marin2018@gmail.com sau ralucamarin.rocks

DEDICAȚIE

★Recunoștință infinită și mulțumiri★

✦Eroilor din industria medicală aflați în prima linie✦

★Muncitorilor dedicați din industria alimentară★

★Muncitorilor esențiali necunoscuți★



Bibliografie și Resurse

COMUNICARE A COMISIEI COVID-19

Ghidul UE pentru reluarea progresivă a serviciilor de turism și pentru protocoalele sanitare din structurile de primire turistice – COVID-19

COVID-19 GHID PENTRU RESTAURANTE ȘI UNITĂȚI DE ALIMENTAȚIE PUBLICĂ,
Departamentul de Sănătate Publică din Georgia

Documento tecnico su ipotesi di rimodulazione delle misure contenitive del contagio da SARS-CoV-2 nel settore della ristorazione, INAIL

Standarde critice de orientare COVID-19 pentru redeschiderea industriei ospitalității dezvoltat de Asociația de restaurante și cazare din Florida în parteneriat cu Asociația Națională a Restaurantelor și Asociația Americană de Hoteluri și Cazări

Ghid COVID-19 pentru industrie: Masa la restaurant, Departamentul de Sănătate Publică din California

Linee guida di indirizzo per la prevenzione della diffusione del Sars. CoV2 nel settore della ristorazione, Consiglio dell'ordine Nazionale dei tecnologi alimentari

COVID-19 Ghid pentru redeschidere - Ghid pentru industria restaurantelor, publicat de Asociația națională de restaurante

COVID-19 și siguranța alimentelor: îndrumări pentru unitățile de alimentație publică, OMS

COVID19 Ghid pentru restaurante și livrare de alimente, Direcția pentru siguranță alimentară a orașului Berkeley și contextul Coronavirus 2019 (COVID-19), FDA

Centrul pentru Controlul și Prevenirea Bolilor (CDC) | Boala Coronavirus 2019 (COVID-19) | Resurse de comunicare | Ghiduri

Suținerea hranei pentru animale de companie în timpul pandemiei COVID-19, P. Cane, D. Primrose

Gestionarea afacerilor în timpul crizei de sănătate publică, P. Cane

Măsuri de prevenire active COVID-19

Cerințe igienico-sanitare care asigură siguranța alimentelor și lucrătorilor, P. Chakraborty | J.C.Lee

***EPA List N: Dezinfectanți pentru coronavirus (COVID-19)**

<https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-coronavirus-covid-19>

***CDC: Comunitate, Dezinfectarea instalațiilor de construcții**

<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/disinfecting-building-facility.html>



PAOLA CANE JOCELYN LEE

कोविड-१९ रेस्टोरेंट

परामर्श और सर्वोत्तम प्रथाएँ



दिनेश शेळके

अन्नतंत्र महाविद्यालय, व.ना.म.कृ.वि. परभणी, महाराष्ट्र, भारत



कोविड१९- रेस्टोरेंट

मार्गदर्शन और सर्वोत्तम प्रथाएँ

इस सर्वश्रेष्ठ प्रैक्टिस गाइडेंस में रेस्टोरेंट सेक्टर द्वारा भोजन और पेय की तैयारी और प्रबंध के दौरान COVID-19 जोखिम की देखभाल और रोकथाम प्रबंधन के लिए दिशानिर्देश और सर्वोत्तम प्रथाओं की एक अंतरराष्ट्रीय निर्देशिका है। यह निम्नलिखित राष्ट्रीय और अंतरराष्ट्रीय निकायों द्वारा जारी किए गए संकेतों को ध्यान में रखता है: World Health Organization (WHO), Italian Ministry of Health, California Department Of Public Health, Florida Department Of Public Health, Georgia Department Of Public Health, Istituto Superiore della Sanità, INAIL, CDC, FDA और इसे खाद्य सुरक्षा पेशेवरों द्वारा संकलित किया गया है ताकि दुनिया भर के सहकर्मियों और रेस्टोरेंट कंपनियों के साथ COVID-19 निवारण करने में मदद मिल सके, जिन्हें SARS-CoV-2 वायरस से संक्रमण के विरोधी सुरक्षा उपायों को अपनाने की आवश्यकता है।

लेखक: डॉ। पाओला केन मिया सलूशन

सह-लेखक | संपादक: जोसेलीन ली फूड सेफ्टी कंसल्टेंट

दस्तावेज़ का विस्तार

रेस्टोरेंट्स को COVID-19 महामारी के कारण अभूतपूर्व नुकसान हुआ है। हजारों कंपनियां दीवालियापन सामना कर रही हैं या अपने अस्तित्व के लिए दिन गिनती कर रही हैं, लाखों श्रमिकों ने अपनी नौकरी खो दी है या उन्हें नौकरी से निकाल दिया गया है। वैश्विक लॉकडाउन के बाद धीरे-धीरे फिर से खुलने के उद्देश्य से बनाई गई नीतियों के प्रकाश में, इस दस्तावेज़ का उद्देश्य अपने कर्मचारियों के स्वास्थ्य की रक्षा के लिए और उनके व्यवसाय की समृद्धि और समृद्धि सुनिश्चित करने के लिए ठोस दिशा-निर्देश रेस्टोरेंट को प्रदान करना है। किसी भी विशिष्ट राष्ट्रीय या स्थानीय नियमों के पूर्वाग्रह के बिना, इस दस्तावेज़ का उद्देश्य रेस्तरां गतिविधियों की सुरक्षित पुनः स्थापना को प्रोत्साहित करना है। स्थानीय और/या राष्ट्रीय सार्वजनिक स्वास्थ्य अधिकारियों के साथ संवाद किसी भौगोलिक क्षेत्र में नवीनतम नियमों और विनियमों पर अद्यतन सुनिश्चित करेगा- जिसमें मेहमानों के लिए विशिष्ट व्यवस्था, एम्बुलेंस और अस्पताल तक पहुंच आदि शामिल हैं।

यह मार्गदर्शन बार, कॉफी की दुकानों के लिए अभिप्रेत नहीं है।, फूड कोर्ट, क्लब, कॉन्सर्ट, नर्सिंग होम, प्रदर्शन या मनोरंजन स्थल, होटल और न ही स्कूल कैंटीन या कंपनी वाले।

* यह दस्तावेज़ अंग्रेजी में प्रकाशित होता है और कई अन्य भाषाओं में उपलब्ध है। यदि अनुवादित सामग्री अलग होती है, तो मूल अंग्रेजी संस्करण को अंतिम व्याख्या के लिए संदर्भित किया जाना है



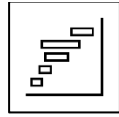
सूची	पृष्ठ
परिचय	230
योजना	230
प्रशिक्षण और जानकारी	231
श्रमिकों की सुरक्षा	233
हाथ धोना और दस्ताने पहनने के मुद्दे	234
सामान उतराई और लदान	235
श्रमिकों का स्वास्थ्य	236
व्यक्तिगत नियंत्रण के उपायों और स्क्रीनिंग	236
श्रमिकों के स्वास्थ्य और सुरक्षा जांच सूची	236
मेहमानों की सुरक्षा	238
मेहमानों का पोहंचना	238
साझा भोजन नहीं	239
मेनू	239
मेज	241
बच्चे	242
भुगतान विधियां	242
मेहमानों की सूची और संपर्क	242
घर पहुँचाना और साथ ले जाने की सुविधा	242
फिरसे खोलनेकी कार्यवाही	244
अभिन्यास: डिजाइनिंग सामाजिक दूरी	243
कोविड१९- लेआउट से पहले और बाद	244
लेखक से मिलो	246
अनुवाद के श्रेय	247
निष्ठा	247
संसाधन और संदर्भ	248



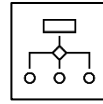
परिचय

दिसंबर 2019 में, एक नया वायरस जो पहले मनुष्यों में पहचाना नहीं गया था, वुहान के चीनी प्रोवेंस में पाया गया, जहां अज्ञात कारण के निमोनिया को पहली बार बड़े पैमाने पर सूचित किया गया था।

11 मार्च, 2020 को WHO ने COVID-19 के वर्गीकरण को महामारी संकट में बदलने का ऐलान किया, जिसके कारण वैश्विक स्तर पर सैकड़ों हजारों मौतें और लाखों पंजीकृत पुष्टि हुईं। अब तक, आतिथ्य | भोजनालय | खानपान क्षेत्र महामारी से सबसे ज्यादा प्रभावित था। पूरे क्षेत्र है। में गंभीर रूप से लॉकडाउन से प्रभावित हुईं। वर्तमान में भी COVID-19 संकट नियंत्रण में दिखाई देता है, आतिथ्य उद्योग के लिए यह बहुतायत से स्पष्ट है कि "व्यापार हमेशा की तरह" वापस नहीं होगा ... इसके बजाय रेस्टोरेंट उद्योग को नई रणनीतियों और अब मॉडल को फिर से अपनाना होगा। कई लोगों के लिए, अंतरिम विकल्प है एक खाद्य वितरण प्रदाताओं में परिवर्तित करना है। कुछ ने "डाइनिंग आउट" अनुभव को फिर से अनुभव किया है, जो ग्राहकों को घर पर बहु-संवेदी भोजन के अनपेक्षित अनुभव देता है, जो व्यंजन और चखने के अनुभवपर सलाह देने वाले एक नकल शेफ या वेटर की उपस्थिति के साथ पूर्ण मेनू, टेबलवेयर और टेबल ड्रेसिंग प्रदान करता अधिकांश पारंपरिक व्यवसाय अनिवार्य रूप से कई "रिक्त स्थान" पर पुनर्विचार और पुनः डिजाइन कर रहे हैं, क्योंकि अधिकारियों को आवश्यक भौतिक दूरी की गारंटी देने के लिए प्रत्येक स्थापना में अधिकतम भोजन कक्ष क्षमता स्थापित करने की आवश्यकता होती है। टेबल्स की कटौती का मूल्यांकन और नए लेआउट को अपनाने से कई रेस्टोरेंट बजट की कमी और अनुमानित आय हानि का सामना करने के लिए मजबूर होंगे।



योजना



सावधानीपूर्वक तैयारी और योजना किसी भी प्रयास के लिए एक महत्वपूर्ण कदम योजनाएं और प्रक्रियाएं किसी भी संगठन का एक अनिवार्य हिस्सा हैं और कंपनियों के संचालन, कानूनों और नियमों के अनुपालन, निर्णय लेने के लिए मार्गदर्शन और आंतरिक प्रक्रियाओं को संशोधित करने के लिए एक मार्ग प्रदान करती हैं। हर स्थान के लिए एक लिखित, कार्य-विशिष्ट COVID-19 रोकथाम योजना स्थापित करें।

यहां तक कि जिन लोगों के पास सामान्य स्वास्थ्य संकट योजना है, उनके लिए सभी कार्य क्षेत्रों में COVID-19 के लिए विशिष्ट व्यापक जोखिम मूल्यांकन किया जाना चाहिए और योजना को लागू करने के लिए एक व्यक्ति को प्रभारी (PIC) नामित करना चाहिए।

ऐसी कोई योजना नहीं है जो सभी परिस्थितियों में फिट हो सकती है, और तत्काल COVID-19 महामारी एक असाधारण स्वास्थ्य सुरक्षा संकट है, जिसे विशिष्ट जोखिम, जोखिम के स्रोत, संचरण के मार्ग, और COVID-19 की अन्य विशिष्ट विशेषताओं को संबोधित करने के लिए मौजूदा योजनाओं के अद्यतन की आवश्यकता होती है।

कम से कम एक COVID -19 आपदा प्रबंधन योजना में कुछ मौलिक तत्व हैं कि समग्र संरचना निर्धारित शामिल होगा:

- संकट प्रबंधन टीम और संपर्क शीट。(COVID -19 कर्मचारियों या ग्राहकों के बीच संक्रमण के बारे में सूचना संप्रेषण के लिए रेस्टोरेंट के आसपास के क्षेत्र में स्थानीय स्वास्थ्य विभाग के लिए संपर्क जानकारी)
- हितधारक संपर्क शीट
- जोखिम मूल्यांकन मैट्रिक्स



- घटना की रिपोर्ट फार्म और अधिसूचना फार्म
- चेकलिस्ट और सर्वोत्तम अभ्यास वर्कशीट
- मीडिया निगरानी

संकट के बाद के मूल्यांकन और रिकवरी हस्तक्षेप के लिए

आपको 6,000 पेज मैनुअलजो तैयार करने की आवश्यकता नहीं जिसे कोई भी खोलने की हिम्मत नहीं करता है, कुछ मामलों में, बहुत सिंथेटिक योजनाएँ पर्याप्त हो सकती हैं, जो आपके द्वारा संचालित गतिविधियों के प्रकारों और उसके आयामों पर निर्भर करती है।

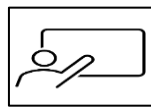
ध्यान रखें कि सबसे खराब संकट योजना मानकीकृत कंपनी प्रोफाइल मॉडल की नकल करने का परिणाम है ... केवल कानूनी कर्तव्य का पालन करने के लिए तैयार किया गया है या सिर्फ इसलिए कि "अगर कोई पूछता है, तो हम 'उन्हें कागजी कार्रवाई के एक टन के साथ दफनाना होगा'।"

एक योजना की क्षमता देरी के बिना उचित कार्रवाई करने के लिए स्पष्ट निर्देश प्रदान करने से संबंधित है।

कई योजनाएं अक्सर प्रक्रियाओं पर केंद्रित होती हैं, लेकिन उनके पास परिचालन दिनचर्या का अधिग्रहण करने की कमी होती है।

योजनाओं को व्यवहार में लाने की आवश्यकता है: इसीलिए आप योजना पर कर्मचारियों के साथ प्रशिक्षण और संवाद करेंगे। ऐसा करने में विफलता, आपके व्यवसाय पर अंतहीन नकारात्मक प्रभाव डाल सकती है और इसके परिणामस्वरूप कार्यस्थल COVID-19 संक्रमण अस्थायी रूप से बंद या सीमित होने के लिए मजबूर कर सकता है। नीचे दिए गए मुद्दों के संदर्भ सहित कंपनी ने मूलभूत कार्यों के बारे में जरूरी जानकारी दी जाए:

- वर्तमान COVID -19 (क्या है यह, प्रेरित पैथोलॉजी)
- ट्रांसमिशन पद्धति रोकथाम के नियम और अभ्यास देयता
- व्यक्तिगत स्वच्छता (हाथ और श्वसन तंत्र)
- पीपीई का सही उपयोग पीपीई नाश पद्धति सफाई और सफाई



प्रशिक्षण और जानकारी



कंपनीने कार्यों और काम संदर्भों के आधार पर पर्याप्त और अद्यतन प्रशिक्षण, करने के लिए विशेष संदर्भ के साथ प्रदान करना चाहिए:

- नया कोरोना वायरस (क्या है, पैथोलॉजी प्रेरित)
- फैलाव की पद्धति
- रोकथाम नियम
- अच्छी स्वच्छता प्रथाओं
- शारीरिक दुरी
- कार्मिक प्रबंधन
- बैंक कार्यालय, प्रवेश द्वार, स्वागत, प्रशासन, खजांची, आदि



- खाद्य वितरण सेवाओं के उपाय
- आपूर्तिकर्ता प्रबंधन
- तकनीकी सेवाएं और रखरखाव के प्रबंधन
- सत्यापन और निगरानी
- COVID-19 पॉजिटिव संक्रमित मामलों (मेहमानों और श्रमिकों) का प्रबंधन

विशेष रूप से, ये जानकारी होनी चाहिए :

COVID-19 के लक्षण की जागरूकता और संक्रमण के बुनियादी बचाव और रोकतत्व [INFECTION PREVENTION AND CONTROL (IPC) MEASURES];

घर पर खुद को अलग करना, जिसमें तापमान और / या बाकी लक्षणों की जाँच;


वर्ल्ड हेल्थ आर्गनाइजेशन के सूचनाओं के अनुसार जो व्यक्ति पिछले 14 दिनों में SARS-COV-2 पॉजिटिव लोगों के संपर्क में आए होंगे या जो जोखिम भरी जगह से आए होंगे उन व्यक्तियों की पहुंच पर काम करने की जगह पर पुरोबंध रखें

अतिथियों में कोविड-19 के लक्षण नजर आने पर या खुद लक्षण प्रस्तुत करने पर की जाने वाली गतिविधियां, और वैद्यकीय सावधानी कैसे बरतें

सभी नियमों का पालन करने के लिए प्रतिबद्ध है, जिसमें, शारीरिक दूरी, हाथ और श्वसन की स्वच्छता, पीपीई का इस्तमाल और स्वास्थ्य स्वच्छता का ठीक से उपयोग करना आवश्यक है;

जब COVID-19 जैसे लक्षण जैसे शरीरका तापमान बढ़ाना खाने में स्वाद न लगना दिखने लगे या आपके किसी करीबी को COVID19 की लागण है तो जागरूक होकर काम पर जाने से आलावा, घर पर रहना है , जो कि COVID-19 की सूची में शामिल हैं।

SARS- CoV-2 से होने वाले जोखिम पर सामान्य प्रशिक्षण के अलावा, आपकी गतिविधि के प्रकार और आयामों (जिसमें किचन सेवा के प्रभारी और टेबल सेवा के प्रभारी के रूप में कई कर्मचारियों की उपस्थिति शामिल हो सकती है) की आवश्यकता हो सकती है। अधिक लक्षित जानकारी के आधार पर अतिरिक्त प्रशिक्षण भी प्रदान करें।

 रेस्टोरेंट के मेहमानों को आपकी वेबसाइट पर डिजिटल माध्यमों पर सभी आवश्यक जानकारी सुलभ तरीके से प्राप्त होनी चाहिए। आप यह जानकारी अपनी वेबसाइट या लीफलेट प्रकाशित कर सकते हैं की जानकारी और रेस्टोरेंट के प्रवेश द्वार पर विशिष्ट उपायों का एक सेट प्रदर्शित करें। जानकारी में निर्देश शामिल होने चाहिए: हैंड सैनिटाइजर का उपयोग करें, आवश्यकता पड़ने पर फेस मास्क का उपयोग, अन्य ग्राहकों से शारीरिक दूरी बनाए रखें, रेस्टोरेंट की सतहों को अनावश्यक रूप से छूने से बचें और स्थानीय स्वास्थ्य विभाग के लिए संपर्क करें। प्रवेश द्वार पर अल्कोहल-आधारित हैंड सैनिटाइजर की उपलब्धता सुनिश्चित करने के लिए न भूलें, साथ ही साथ संकेत हाथ की सफाई याद दिलाते हैं। रेस्टोरेंट से यह सुनिश्चित करने के लिए अनुशंसा की जाती है कि संपर्क ट्रेसिंग के लिए मेहमानों की संपर्क जानकारी उपलब्ध हो। COVID-19 प्रकोप से निपटने के लिए संपर्क ट्रेसिंग जानकारी उपायों से सीमित किया जाना चाहिए और गोपनीयता डेटा सुरक्षा पर स्थानीय या संघीय मानदंडों के अनुरूप स्थापित किया जाना चाहिए, जिससे गोपनीयता और डेटा सुरक्षा का उच्चतम स्तर सुनिश्चित हो सके।





श्रमिकों की सुरक्षा



श्रमिकों की सुरक्षा एक मुख्य जिम्मेदारी है। अच्छी व्यक्तिगत स्वच्छता प्रथाओं को लागू करना महत्वपूर्ण है।
दस्ताने पहनने से पहले हाथों को अच्छी तरह से धोना चाहिए, भले ही इन्हें बार-बार बदला जाए। हाथ के दस्ताने पहनने को हाथ धोने की जगह न बदले।

यह नियम निम्नलिखित स्थितियों में लागू किया है: खाँसने या छींकने के बाद; गंदे उपकरण को संभालने के बाद; और किसी अन्य गतिविधि के बाद जहां COVID-19 संदूषण की संभावना है।

अपशिष्ट प्रबंधन के लिए उपयोग किए जाने वाले सहित सभी दस्ताने सुरक्षित रूप से उपयुक्त, लेबल किए गए अपशिष्ट कंटेनरों में निपटाए जाने चाहिए।

हाथ धोने के लिए साबुन एवं सैनिटाइजर की उपलब्धि करें। इन सुविधाओं को दीवार पर स्थित, टचलेस और एयर ड्रायर या डिस्पोजेबल पेपर तौलिए (उचित निपटान के डिब्बे के साथ) की पर्याप्त मात्रा में उपलब्ध किया जाए।

अन्य व्यक्तिगत स्वच्छता सर्वोत्तम प्रथाओं में हाथ धोने के अलावा (हाथों के अलावा) और डिस्पोजेबल सुरक्षात्मक गाउन / कोट / बॉयलर सूट पहनना और बहुत बार समर्पित, लेबल किए गए कचरे के डिब्बे में निपटान करना शामिल है।



प्रमुख मुद्दे



उचित तरह से हाथ धोना | दस्ताने बदलना



मुँह, नाक और आंखों की सुरक्षा के लिए व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरणों का उपयोग विश्व स्वास्थ्य संगठन (डब्ल्यू.एच.ओ.) के दिशानिर्देशों के अनुसार किया जाना चाहिए।

मुँह ढकने की सामान्य जानकारी ► मुँह ढकने की वस्तुओं का उचित उपयोग जैसे कि, :

- मुँह ढकने का सामान, पहनने वाली व्यक्ति को कुछ हद तक सुरक्षा प्रदान करता है ना कि यह वायरस जैसे कणों को छानने के हिसाब से बनाया गया है
- मुँह ढकने की वस्तुएं शारीरिक दूरी और लगातार हाथ धोने की जरूरत को बदल नहीं सकती
- मुँह ढकने की वस्तुओं से नाक एवं मुँह की को ढकना चाहिए
- मुँह ढकने की वस्तुएं साझा करनी नहीं चाहिए
- एक बार इस्तेमाल करने के बाद मुँह ढकने की वस्तुएं धोनी या फेंक देनी चाहिए।

स्थापना स्वच्छता और सुरक्षा (परिसर और उपकरण): सुविधाएं (विश्राम कक्ष, भंडारण, पेंटी, कैटीन, और बैठक कमरे सहित) को हर शिफ्ट परिवर्तन पर कीटाणुशोधन और स्वच्छता विकसित प्रक्रियाओं के अनुसार किया जाना चाहिए।



आर्द्रता, जड़ता, सतहों पर उपन्यास कोरोनावायरस के अस्तित्व को बढ़ावा दे सकती है। कोवीड-19 जोखिम को कम करना महत्वपूर्ण है ताकि यह सुनिश्चित हो कि उपयुक्त स्थानों में अच्छा वेंटिलेशन और एक उच्च सफाई अनुसूची आवृत्ति है।

जहां इस्तेमाल किया, एयर फिल्टर | वेंटिलेशन सिस्टम को अद्यतन HEPA (उच्च दक्षता कण गिरफ्तारी) फिल्टर, साफ और/या निर्माता के निर्देशों के अनुसार अधिक बार प्रतिस्थापित के साथ उन्नत किया जाना चाहिए।

सभी कर्मचारी अपने हाथों को अच्छी तरह से साबुन और पानी से धो सकते हैं (कम से कम 20 सेकंड के लिए) के, सूखने के बाद उचित प्रमुख बिंदुओं को मध्य नजर रखते हुए:

- पीपीई फेसमास्क, फेस कवरींग, रेस्परेटर और आईवियर, दाढ़ी वाले स्नूड्स को छूने और पहनने, से पहले
- काम शुरू करने से पहले और
- खाद्य बनाना शुरू करने से पहले। (जब कच्चे खाद्य पदार्थों के साथ काम करने और खाद्य पदार्थ खाने के लिए तैयार आदि के बीच स्विच करना हो तब);
- पीपीई फेसमास्क, फेस कवरींग, हेयर रेस्ट्रॉन्ट्स, और आईवियर, बियर्ड स्नूड्स को छूने और हटाने के बाद;
- केमिकल संभालने के बाद,
- कच्चे माल या तैयार उत्पाद को संभालने के बाद,
- गंदे उपकरण, कचरा पात्र, बर्तन को संभालने के बाद,
- हर ब्रेक के बाद, स्टोरेज से लौटने के बाद,
- एकतेज खाँसी या नाक बहना या छींकने के बाद,
- चेहरे या बालों को छूने के बाद,
- टॉयलेट की सुविधा का उपयोग करने के बाद;
- ऐसा कुछ भी करने के बाद जो हाथों को दूषित कर सकता है, जैसे को संभालने सहित ।

असुरक्षित आचरण जैसे भोजन की पैकेजिंग और खाद्य संपर्क सतहों पर धूम्रपान, चबाना, खाना, छींकना या खाँसना और थूकना (जैसे अनैच्छिक व्यवहारयहां तक कि एक प्रसंस्करण कचरा बिन में) प्रसंस्करण क्षेत्रों, वितरण, भंडारण सहित खाद्य सुविधा में निषिद्ध होंगे। इनकमिंग-आउट गोइंग / रिसीविंग एंड डिलीवरी क्षेत्र, ब्रेक एरिया, हैंड वॉश एरिया और पार्किंग स्थल।

जहां उत्पाद संपर्क (भोजन, पैकेजिंग, मसालों, फ्लैटवेयर, व्यंजन, नैपकिन, आदि) के लिए दस्ताने का उपयोग किया जाता है, वे एक ही बार उपयोग में आएं , टूटने से मुक्त और साफ होंगे।

क्रॉस संदूषण से बचने के लिए डिस्पोजेबल हाथ के दस्ताने का उपयोग किया जाता है: कार्यो को स्विच करते समय दस्ताने बदलें (जब कच्चे खाद्य पदार्थों के साथ काम करने और खाने के लिए तैयार खाद्य पदार्थों आदि के लिए होने के बीच स्विच करते समय), हर 4 घंटे में दस्ताने बदलें, गंदे या फटे होने पर दस्ताने बदलें। यह ध्यान रखना महत्वपूर्ण है कि जो कर्मचारी कच्ची सामग्री को संभालते हैं, उन्हें भोजन क्षेत्रों में नहीं होना चाहिए और क्रॉस संदूषण के मुद्दों को रोकने के लिए प्रसंस्करण और पैक किए गए भोजन को संभालना नहीं चाहिए, जब तक कि उन्होंने अपनी वर्दी, पीपीई को पूरी तरह से बदल नहीं दिया है और अपने हाथों को अच्छी तरह से धोया नहीं है।

दस्ताने बदलने वाले सभी कर्मियों को डिस्पोजेबल दस्ताने के नए जोड़े रखने से पहले अपने हाथों को अच्छी तरह से धोना और सूखाना चाहिए। सुरक्षात्मक कपड़े, यदि डिस्पोजेबल नहीं हैं, तो दैनिक रूप से साफ किया जाएगा। श्रमिक खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्रों



(टॉयलेट एरिया, ब्रेक एरिया, मीटिंग रूम, आम हॉलवे के बाहर, आदि) के बाहर कंपनी ने जारी की गई पीपीई नहीं पहनेंगे। खाद्य हैंडलिंग में शामिल कार्मिक उच्च स्तर की स्वच्छता बनाए रखेंगे। खाद्य हैंडलिंग में प्रवेश करते समय- प्रसंस्करण क्षेत्र (ओं) (उच्च और निम्न जोखिम वाले प्रसंस्करण क्षेत्र) पहनने वाले काम पीपीई कपड़े, फेसमास्क कवरींग (एकल उपयोग डिस्पोजेबल या अनुमोदित कीटाणुरहित-गैर-चिकित्सा फेसमास्क), बालों के जाल, चेहरे के जाल / दाढ़ी वाले स्नूड्स और , हाथ के दस्ताने और उचित फुटवियर यह सुनिश्चित करने के लिए कि सिर के बाल, चेहरे के बाल (दाढ़ी, मूंछें, कलम, आदि), पसीना, आदि उत्पाद, खाद्य संपर्क सतहों और पैकेजिंग सामग्री को दूषित न करे ।



फेसमास्क बदलें •• हर 4 घंटे में, • तुरंत बाद फेसमास्क नम हो जाता है, और • तुरंत फेसमास्क में छींकने या खांसने के बाद। फेसमास्क को बदलने वाले सभी कर्मियों को नए फेसमास्क को रखने से पहले अपने हाथों को अच्छी तरह से धोना और सूखाना चाहिए।

ग्राहक, ड्रेसर, और अन्य कर्मचारी जो ग्राहकों द्वारा उपयोग की जाने वाली वस्तुओं (गंदे कप, प्लेट, नैपकिन, इत्यादि) का उपयोग करते हैं या ट्रैश बैग संभालते हैं, उन्हें डिस्पोजेबल दस्ताने का उपयोग करना चाहिए (और उन्हें हटाने से पहले और बाद में उन्हें धोने से पहले हाथ धोना चाहिए) और एप्रन प्रदान करें और बार-बार बदलें। • डिशवॉशर को फेस कवरींग, प्रोटेक्टिव ग्लासेज और / या फेस शील्ड के संयोजन का उपयोग करके आंखें, नाक और मुंह को दूषित होने से बचाने के लिए उपकरणों का उपयोग करना चाहिए। डिशवॉशर को अभेद्य एप्रन प्रदान किया जाना चाहिए और अक्सर बदलते रहना चाहिए। फेस-शील्ड्स और गॉगल्स जैसे पुनः प्रयोज्य सुरक्षात्मक उपकरण उपयोगों के बीच ठीक से कीटाणुरहित होना चाहिए।



सामान चढ़ाना | उतारना



विभिन्न देशों में अधिकारियों द्वारा निर्धारित मार्गदर्शन के अनुसार, निम्नलिखित (Italian परिवहन और बुनियादी ढांचे के मंत्रालय से) को "सर्वोत्तम प्रथाओं" का उदाहरण माना जाता है:



आदर्श रूप से, ड्राइवरो को दस्ताने या मास्क पहनना चाहिए या उनके वाहन में रहना चाहिए। ड्राइवर किसी भी सुरक्षात्मक उपकरण को पहने होने पर भी अनलोडिंग / लोडिंग क्षेत्र तक पहुंच सकते हैं, लेकिन उन्हें अपने वाहन को नहीं छोड़ना चाहिए और अन्य कर्मचारियों से 3 फीट (1 मीटर) के करीब नहीं होना चाहिए।

दस्तावेजों के आदान-प्रदान सहित लोडिंग / अनलोडिंग के दौरान कर्मचारियों के साथ कोई सीधा संपर्क नहीं होना चाहिए, और ड्राइवर / कर्मचारियों को कम से कम 6 फीट की दूरी बनाए रखना चाहिए। शौचालय को छोड़कर कंपनी परिसर में कोई पहुंच नहीं होनी चाहिए। इन शौचालयों में पर्याप्त हाथ धोने की व्यवस्था होनी चाहिए। पार्सल, दस्तावेज और अन्य प्रकार के एक्सप्रेस माल की अनुमति है, लेकिन प्राप्तकर्ता / कूरियर के साथ कोई सीधा संपर्क नहीं होना चाहिए।

जहां किसी अन्य व्यक्ति से 3 फीट (1 मीटर) कम दूरी पर काम करना आवश्यक है और कोई सुरक्षात्मक स्क्रीन प्रदान नहीं की जाती है, मास्क को घर के अंदर और बाहर दोनों जगह इस्तेमाल किया जाना चाहिए।

भौतिक दूरी में काम करने के नए तरीके शामिल हैं, जैसे आने और जाने के समय में बदलाव और आपूर्तिकर्ताओं के सामान पहुंचाने के समय में बदलाव।



श्रमिकों का स्वास्थ्य



व्यक्तिगत नियंत्रण के उपाय और स्क्रीनिंग

- उनकी पारी की शुरुआत में सभी श्रमिकों के लिए तापमान और / या लक्षण स्क्रीनिंग प्रदान करें और प्रतिष्ठान में प्रवेश करने वाले किसी भी विक्रेता, ठेकेदार, या अन्य श्रमिक। सुनिश्चित करें कि तापमान / लक्षण श्रोता संभव हद तक श्रमिकों के साथ निकट संपर्क से बचा जाता है। स्क्रीनिंग के लिए स्क्रिनर और कर्मचारियों दोनों को फेस कवरींग पहननी चाहिए।
- यदि घर पर सेल्फ-स्क्रीनिंग की आवश्यकता है, जो इसे स्थापना में प्रदान करने के लिए एक उपयुक्त विकल्प है, तो सुनिश्चित करें कि कार्यकर्ता को उनकी शिफ्ट के लिए घर छोड़ने से पहले प्रदर्शन किया गया था और CDC दिशानिर्देशों का पालन किया गया था, जैसा कि प्रशिक्षण और सूचना अनुभाग में वर्णित है।



श्रमिकों की स्वास्थ्य और सुरक्षा जाँच सूची

- व्यक्तिगत स्वच्छता प्रस्थापित करने के लिए वर्ल्ड हेल्थ ऑर्गेनाइजेशन की सिफारिशों के अनुसार व्यक्तिगत स्वच्छता नीतियों को प्रसाधन चेंजिंग रूम प्रवेश द्वारों और कंपनी के सबसे दर्शनीय स्थानों पर स्थित संकेतों के रूप में प्रसारित करें।
- 37.5° C से ज्यादा बुखार होने पर, काम के समय लक्षण नजर आने पर या पिछले 14 दिनों में COVID-19 पॉजिटिव व्यक्ति के संपर्क में आने पर कंपनी में आना रोके या अंदर ही बने रहें।
- आपके आरोग्य विभाग और वर्ल्ड हेल्थ ऑर्गेनाइजेशन के निर्देशों के साथ अपने कर्मचारियों को पीपीई किट इस्तेमाल करवाएं।



- जगह-जगह हैंड सैनिटाइजर और पैर ग्लओउज रख कर हाथ धोने एवं ग्लोव्ह बदलने का प्रचार करें।
- पीपीई किट निकालते हुए संपर्क होने से संसर्ग होने का खतरा होता है इसलिए कर्मचारियों को योग्य तरीके से ग्लोव्ह, पीपीई किट निकालने की एवं कचरा निष्कासन करने की जानकारी और प्रशिक्षण दें।
- कोहनी तक के हाथों की स्वच्छता बढ़ाने के लिए निष्कासन करने योग्य सामग्री का उपयोग करना अपनाएं।
- हर कमरे के प्रवेश, काम करने की जगह, विश्रांतिगृह, प्रसाधन जगहों पर जरूरी मात्रा में सैनिटाइजर रखें।
- श्रमिकों को उनके काम के सामान के लिए जरूरी जगह छोड़ दे और उन्हें अच्छी स्वच्छता कार्यप्रणाली का आश्वासन दे। श्रमिकों की स्वच्छता का आश्वासन देने वाली जरूरी स्वच्छता कार्यवाही को अपनाए जैसे के कपड़ों के आदान-प्रदान को टालें।
- श्रमिकों का कार्यक्रम शरीर के तापमान पर है, उन्हे निजी डेटा संसाधन के नियम को पालन करना है, और श्रमिक लोगो को इन नियमों की जानकारी दे।
- हर एक पारी के बाद स्वच्छता मुहैया करें. कीपैड, डोर हैंडल्स, टच स्क्रीन ,कंप्यूटर माउस एवं बटन उपयुक्त डिजिट से साफ करें।
- चेंजिंग रूम, प्रसाधन और रसोई की सामायिक स्वच्छता करें।
- अगर कोई कोविड-19 संसर्ग इस व्यक्ति आवास में उपस्थित हो तो वहां पर स्वच्छता एवं वायु संचलन का ध्यान रखें।
- जहां संभव हो तो होम डिलीवरी या टेक आउट सुविधा का उपयोग और प्रचार करें।
- अगर संभव हो तो हर कमरे प्रवेश और प्रस्थान के द्वारों का निर्माण करें एवं वहां पर डिजिट का होना प्रत्याभूत करें, दरवाजों के पास संकेतों से दर्शाए।
- कमरों को निरंतर वायु संचार प्रदान करें. हर एक चालक को एक दूसरे से 1 मीटर की सुरक्षा दूरी बनाए रखने का दायित्व दे।
- आवाज में पोर्टेबल high-efficiency एयर क्लीनर का उपयोग करें. आवाज की हवा साफ करने की क्षमता बेहतर करें एवं काम करने की सभी जगहों पर सुधारना कर कर वायु संचालन का दर बढ़ाएं।
- आपूर्तिकर्ताओं के आने-जाने के समय और मार्ग पर ध्यान दें जिससे कर्मचारियों के संपर्क की संभाव्यता कम हो।
- वाहन चालकों को आता याद के समय वाहन में ही का निवेदन किया जाए और सामान उतारने या चढ़ाने के समय 1 मीटर सुरक्षा दूरी का पालन करवाएं।
- आपूर्तिकर्ताओं/ वाहकों और अन्य बाहरी व्यक्तियों के लिए प्रसाधन और दैनिक स्वच्छता लागू करने पर ध्यान दें।
- अगर कंपनी की तरफ से घर पहुंच सुविधा का उपयोग हो रहा हो तब श्रमिकों की स्वच्छता और सुरक्षा का आश्वासन हर एक पारी पर किया जाए।
- शारीरिक दूरी बनाए रखने के लिए कर्मचारियों को वेतन एवं समय के आधार पर विभाजित करें।
- आराम गृह में श्रमिकों की संख्या की हद निर्माण की जाए।

मेहमानों की सुरक्षा

रेस्टोरेंट अपने मेहमानों को यह याद दिलाएँ कि वे हाथ सैनिटाइजर का उपयोग करें, फेस कवरींग का उपयोग करें और सेवा, टेबल डाइनिंग, और टेक-आउट की प्रतीक्षा में शारीरिक दूरी का अभ्यास करने के लिए उचित उपाय करें। चिन्ह लगाए जो दीखनेमें आसानी हो और संचार करते समय आश्वस्त न रहें, ताकि आपके उपायों को आपके स्थान में उच्च स्तर के जोखिम को प्रतिबिंबित किया जाए। आगे की जानकारी के लिए धैर्य से काम लें और शांति से और स्पष्ट रूप से समझाएं कि आपके सभी उपाय सभी मेहमानों के स्वास्थ्य की रक्षा करने में मदद करते हैं। जैसे की आप उनकी सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए काम करते हैं तो उनके धैर्य के लिए उन्हें धन्यवाद देना न भूलें।



मेहमानों का पोहंचना

व्यवसाय में प्रवेश करने पर ग्राहकों की भीड़ से बचने के लिए पर्याप्त संगठनात्मक समाधानों को अपनाया जाना चाहिए। परिसर के आकार के अनुसार मेहमानों की संख्या का उल्लेख किया जाना चाहिए। मेहमानों को प्रवेश द्वार पर, या प्रतीक्षा क्षेत्रों या बार क्षेत्रों में एकत्र होने की अनुमति न दें। ग्राहकों को प्रतीक्षा करने के लिए कोई भी भोजन या पेय विकल्प देना टालें।

बैठने के लिए प्रतीक्षा करते समय अतिथि पृथक्करण सुनिश्चित करने के लिए एक पथ डिज़ाइन करें, जिसमें फ्लोर मार्किंग, आउटडोर डिस्टेंसिंग, कारों में प्रतीक्षा करना शामिल हो सकता है, और जब वे टेबल बुक करते हैं तो उन्हें उतना ही सटीक होने के लिए कह सकते हैं। जैसा कि पहले ही कहा गया है, उन्हें हाथ की स्वच्छता शारीरिक दूरी उपायों के बारे में पूर्ण निर्देश प्रदान करें। बैठने के लिए प्रतीक्षा करते समय अतिथि पृथक्करण सुनिश्चित करने के लिए एक पथ डिज़ाइन करें, जिसमें फ्लोर मार्किंग, आउटडोर डिस्टेंसिंग, कारों में प्रतीक्षा करना शामिल हो सकता है, और जब वे टेबल बुक करते हैं तो उन्हें उतना ही सटीक होने के लिए कह सकते हैं। जैसा कि पहले ही कहा गया है, उन्हें हाथ की स्वच्छता शारीरिक दूरी उपायों के बारे में पूर्ण निर्देश प्रदान करें। यदि संभव हो तो, एक प्रवेश द्वार और एक निकास द्वार नामित करें। संभवतः यह उपाय विभिन्न लाउंज और कमरों पर लागू होता है। हर दरवाजे के पास उपयुक्त संकेतों द्वारा संकेतित हैंडवाशिंग सुविधाओं और हैंड सैनिटाइज़र की उपस्थिति की गारंटी दें। पथ स्थापित करने के लिए रेस्ट्रूम से बाहर निकलने और बाहर निकलने का समय निर्धारित करें, जो मेहमानों और कर्मचारियों के लिए निकटता से बचेंगे और जरूरत हो तो पहले ही रेस्ट्रूम के फर्श पर निशान बना लें।

साझा भोजन नहीं

साझा खाद्य पदार्थों से बचने के लिए एकल सेवा तेल, नमक, काली मिर्च और मसाले प्रदान करें।

मेनू

रेस्टोरेंट सतहों को अनावश्यक रूप से छूने से बचने के लिए एक अच्छा विचार डिस्पोजेबल मेनू प्रदान करना है या मेनू को डिजिटल रूप से उपलब्ध कराना है ताकि ग्राहक एक व्यक्तिगत इलेक्ट्रॉनिक डिवाइस पर देख सकें। यदि आपका मेनू मौसमी है या दैनिक आधार पर तैयार किया गया है, तो टेबल सेवा के प्रभारी कर्मचारी इसे मेहमानों के लिए पढ़ सकते हैं (या इसे याद सकते हैं), चखने के अनुभव के बारे में सलाह और सुझाव दे रहे हैं। अपने आप से पूछें कि आप ग्राहकों को समय से पहले ऑर्डर करने के लिए किस हद तक कह सकते हैं, जब वे अपनी टेबल बुक करें, और जहाँ तक आप यह कर सकते हैं, यह विकल्प दें, क्योंकि यह कई व्यवस्थाओं को सरल बना देगा।

यदि इनमें से कोई भी समाधान आपको फिट नहीं करता है, या आपके व्यवसाय के प्रबंधन के लिए बहुत मुश्किल है, तो आप ग्राहक के उपयोग से पहले और बाद में हर मेनू को ठीक से कीटाणुरहित करेंगे।



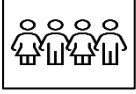
मेज



पूर्व-सेटिंग तालिकाओं को बंद करें और अतिथि आगमन के तुरंत बाद तालिकाओं को सेट करें। आपके अतिथि के आगमन के तुरंत बाद नैपकिन, कटलरी, कांच के बने पदार्थ और अन्य सभी टेबलवेयर की आपूर्ति की जानी है। टेबल पर कार्ड स्टैंड, फ्लायर्स, नैपकिन होल्डर, कैंडल, फूल या कोई अन्य सामान न रखें: इसे अनावश्यक सामान से साफ रखें।

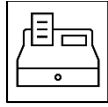
डाइनिंग टेबल पर इस्तेमाल किए जाने वाले गंदे टेबल कपड़े और नैपकिन को प्रत्येक ग्राहक के उपयोग के तुरंत बाद हटा दिया जाना चाहिए और सील क्षेत्रों में भोजन क्षेत्रों से ले जाना चाहिए। गंदे लिनन को संभालते समय श्रमिकों को दस्ताने और मास्क पहनने चाहिए और गंदे खाद्य सेवा वस्तुओं को संभालनेकी इस प्रक्रिया के दौरान बहुत सावधानी बरतनी चाहिए और ठीक से हाथ धोना है।

बच्चे



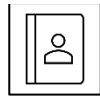
बच्चों के क्षेत्रों और साझा मनोरंजन आइटम जैसे बोर्ड गेम, पेंसिल और नोट ब्लॉक, पूल टेबल आदि का उपयोग बंद करें। समय समय पर बच्चों द्वारा छुआ गया आइटम स्वच्छ करें। जब भी संभव हो ऑडियो उपकरण, फोन, टैबलेट, लैपटॉप, डेस्क, पेन और अन्य उपकरणों को साझा करने से बचें। भले ही यह असभ्य प्रतीत होता है, लेकिन विनम्रता से ग्राहकों द्वारा लाई गई खाद्य और पेय पदार्थों के बर्तनों और कंटेनरों के उपयोग से बचें, जैसे कि शिशु की बोतलें और शिशु आहार। अगर बच्चों के साथ परिवार को बुकिंग की आवश्यकता होती है, तो बच्चों के लिए खाद्य सुरक्षा उपायों के बारे में विनम्रता से सूचित करें।

भुगतान की विधि



प्रवेश और निकास पर, काउंटर के सामने और कैश डेस्क पर, स्थिति के संकेत जो पारस्परिक अंतर के विषय में संकेत दिखाते हैं। यदि उपलब्ध हो, तो टचलेस भुगतान विकल्पों का उपयोग करें। ग्राहकों और कर्मचारियों से सीधे हाथ से संपर्क करने से बचने के लिए रसीद ट्रे या काउंटर पर हाथ से रखने के बजाय नकद या कार्ड से भुगतान करने के लिए कहें। जब ग्राहक नकद में भुगतान करता है, तो विनम्रतापूर्वक सटीक बदलाव के लिए पूछें।

मेहमनों की सूची और संपर्क



कई मामलों में रेस्टोरेंट प्रबंधकों से संपर्क विवरण के बारे में सावधानीपूर्वक जानकारी एकत्र करने के लिए कहा जाता है जो सार्वजनिक स्वास्थ्य जांच की सेवा करते हैं यदि मेहमानों के बीच COVID-19 सकारात्मक मामले उत्पन्न होते हैं: इस गतिविधि के संबंध में, कृपया ध्यान रखें कि आप हमेशा व्यक्तिगत डेटा नियमों के स्थानीय संरक्षण का विनियमन और पालन करेंगे।





घर पहुँचाना और साथ ले जाने की सुविधा



- जब भी संभव हो, डिलीवरी सेवा, साथ ले जाने की सुविधा को प्रोत्साहित करें, जब संभव हो, ग्राहकों के लिए विकल्पों जैसे साथ ले जाना, डिलीवरी और ड्राइव सहित समाधान का एक पूरा सेट पेश करें।
- यदि संभव हो तो डिजिटल और दूरस्थ आदेशों को प्रोत्साहित करें (यानी फोन या ऑनलाइन अग्रिम में ऑर्डर देने के विकल्प की पेशकश करें)
- **COVID-19** प्रोटोकॉल की व्याख्या करने वाले ऑनलाइन प्राप्त सभी आदेशों के लिए एक "स्वयंचालित उत्तर" संदेश बनाएं।
- अपने भोजन प्राप्त करने की प्रतीक्षा में, साथ ले जाने के मामले में ग्राहकों को अपनी कारों में या रेस्टोरेंट से दूर रुकनेके लिए कहें या सामान ले जाने के लिए एक जगह स्थापित करें ।
- भोजन वितरित करते समय, सोशल डिस्टेंस का अभ्यास करें, उदाहरण के लिए, "नो टच" डिलीवरी की पेशकश करना और डिलीवरी आने पर टेक्स्ट अलर्ट भेजना या कॉल करना।
- सुनिश्चित करें कि खाद्य पदार्थों को लेने, बाहर ले जाने या वितरण करने से पहले "जाने के लिए" खाद्य कंटेनर में रखा जाए।
- सुनिश्चित करें कि खाद्य परिवहन के लिए उपयोग किए जाने वाले किसी भी रैपिंग और पैकेजिंग किया गया हो ताकि भोजन के संदूषण को रोका जा सके।
- खाद्य पदार्थों को वितरित करने के लिए इस्तेमाल किए गए कूलर और अछूता)Insulated) बैग नियमित रूप से साफ और सैनिटाइज करें ।
- समय-समय पर स्थापित की गई अन्न सुरक्षा नियमों का पालन करें ,पार संदूषण होने से रोके, गौर करे कि हाथ साफ धोए हुए हो ,कोई भी बीमार श्रमिक वहां पर ना हो और सामान का भंडार व्यवस्थित हो ।
- डिलीवरी के कर्मचारियों को मास्क पहनना चाहिए, दस्ताने पहनना चाहिए और जितना संभव हो सके, वितरण के बीच में अपने हाथों को धोना चाहिए। यदि हाथ धोने का कोई विकल्प नहीं है, तो उन्हें अपने हाथों को अल्कोहल-आधारित (70% या अधिक) हैंड सैनिटाइज़र से साफ करना चाहिए।
- उचित परिवहन में भंडारण करके गर्म खाद्य पदार्थों को गर्म और ठंडे खाद्य पदार्थों को ठंडा रखें।



फिरसे खोलनेकी कार्यवाही



फिर से खोलने से पहले:

- सभी क्षेत्रों, जैसे किचन, कस्टमर वेटिंग एरिया और लॉबी, ब्रेक रूम, लंच एरिया और प्रवेश तथा निकास के क्षेत्रों में पूरी तरह से सफाई और स्वच्छता करें।
- आमतौर पर उपयोग किए जाने वाले सतहों को जैसे दरवाजे, दरवाजे के हैंडल, क्रैश बार, कुर्सियाँ, क्रेडिट कार्ड मशीन, एटीएम पिन तकती, रसीद ट्रे, आराम कमरे और हाथ धोने की सुविधा सहित।
- आपूर्ति के लिए अनुसूची (दैनिक, साप्ताहिक), एक साथ कई निर्वहणों से बचें।
- सेवा के घंटों के बाहर आपूर्ति के आगमन का समय अनिवार्य होना चाहिए।
- बढ़ी हुई सफाई मांग अनुसार जरूरत पड़ने पर, तीसरे पक्ष की सफाई कंपनियों की सहायता लेने के लिए विकल्प रखें।
- डाइनिंग रूम, बार एरिया, मेजबान ठहराव, और किचन को उचित सैनिटेशन उत्पादों से लैस करना, जिसमें हैंड सैनिटाइज़र डिस्पेंसर भी शामिल है, टचलेस को प्राथमिकता दी जाती है, और सीधे ग्राहकों और ग्राहकों की सहायता करने वाले सभी कर्मचारियों का निर्जन्तुकरण कर दें।
- वायरल रोगजनकों के खिलाफ प्रभावी और खाद्य संपर्क के अनुकूल है ऐसेही लेबल वाले कीटाणुनाशकों का उपयोग करें।
- उन क्षेत्रों को बंद करें जहां ग्राहक भोजन या खाद्य पदार्थ के सामानों को इकट्ठा होते हैं या स्पर्श कर सकते हैं जो अन्य मेहमान उपयोग कर सकते हैं।
- श्रमिकों और ग्राहकों के बीच कम से कम छह फीट की शारीरिक दूरी सुनिश्चित करने के उपायों को लागू करना। इसमें फर्श के चिह्नों या संकेतों और भौतिक बाधाओं का उपयोग शामिल हो सकता है।
- भोजन और काम करने वाले लोगों के बीच कम से कम छह फीट की दूरी तय करने के लिए रिक्त स्थान, लॉबी, पेय पदार्थ बार, रसोई और कार्यस्थल की पुनर बांधनी करें।
- संभव व्यक्ति-से-व्यक्ति संपर्क को कम करने के लिए प्रौद्योगिकी समाधानों को लागू करें: मोबाइल ऑर्डरिंग और मेनू टैबलेट; आगमन पर बैठने के लिए संदेश ; संपर्क रहित भुगतान विकल्प।
- **COVID -19** के प्रसार को कैसे रोकें, अच्छी तरह से हाथ धोएं,, कैसे ठीक से **PPE** पहनें और निकालें और शारीरिक दुरी को बढ़ावा देने के बारे में जानकारी और चिन्ह जगह-जगह लगाएँ और रोजमर्रा के सुरक्षात्मक उपायों को बढ़ावा दें।



अभिन्यास: शारीरिक दुरी की संरचना



शारीरिक दूरी को लागू करने के लिए, रेस्टोरेंट को अपने भोजन क्षेत्र के आयामों के अनुसार बैठने की क्षमता को सीमित करने की आवश्यकता होती है। सीमा की क्षमता स्थानीय रूप से भिन्न हो सकती है: कई मामलों में रेस्टोरेंट को लोगों की सुरक्षा और उनके संचालन के अनुकूलन के लिए मुश्किल हो सकती फिर भी, COVID-19 अधिकांश रेस्टोरेंट को अपनी टेबल और बार का ढांचा बदलने के लिए बाध्य करेगा ताकि यह सुनिश्चित किया जा सके कि सभी ग्राहक **कम से कम 6 फीट की दूरी बनाए** ।

वास्तव में, सामाजिक दूरी की आवश्यकता, दिए गए संकेत और आवश्यक उपाय व्यवसाय से व्यवसाय के साथ-साथ क्षेत्र में भिन्न हो सकते हैं। ज्यादातर मामलों में हम यह मान सकते हैं कि जो लोग एक साथ एक रेस्टोरेंट में जाते हैं, वे अपने दोस्तों और भागीदारों के स्वास्थ्य और जोखिम की स्थिति के बारे में जानते हैं। फिर भी, कैटीन या बार जैसी सैकड़ों स्थितियां हैं जहाँ यह धारणा लागू नहीं होती ।

इस दृष्टिकोण से, जब रेस्टोरेंट को संबोधित करते हैं, एक तालिका पर स्थित लोगों की दूरी बढ़ाने के बजाय तालिकाओं की दूरी बढ़ाने पर ध्यान दें ।

फिर भी, आप जिस तरह की गतिविधि चलाते हैं, उसके आधार पर आप अपने ग्राहकों की सुरक्षा के लिए अधिक प्रतिबंधात्मक उपायों (ग्लास, बाधाएं, आदि) को अपनाने के अवसर पर विचार कर सकते हैं। यह सब कहा जा रहा है और उच्च सुरक्षा मानकों की गारंटी देने के लिए, निम्नलिखित संकेत लागू किए जाने चाहिए:

- दो अलग-अलग टेबल को परोसने वाली सीटोंकी दूरी **को कम से कम 6 फीट** सुनिश्चित करना चाहिए;
- कर्मचारियों के सुरक्षित मार्ग की अनुमति देने के लिए, साथ तालिकाओं के बीच **8 फीट की न्यूनतम चौड़ाई** के गलियारों की सिफारिश की जाती है;

भोजन क्षेत्रों से टेबल और कुर्सियां हटा दें ताकि ग्राहकों और कर्मचारियों के लिए छह फीट की शारीरिक दूरी बनाए रखी जा सके। यदि टेबल और कुर्सियां स्थानांतरित नहीं की जा सकती हैं, तो यह दर्शाने के लिए दृश्य संकेतों का उपयोग करें कि वे उपलब्ध नहीं हैं ग्राहकों के बीच जोखिम को कम करने के लिए प्लेक्सी ग्लास या अन्य प्रकार की अभेद्य भौतिक बाधाओं को उपयोग या स्थापित करें।



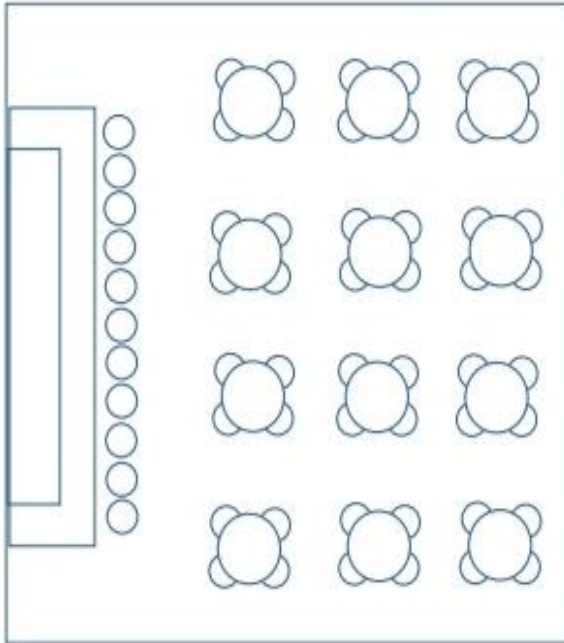
कोरोनोवायरस महामारी के दौरान पूरे पृथ्वी पर कई शहर रेस्टोरेंट के लिए बाहरी भोजन सेवा का विस्तार करना आसान बना रहे हैं । यदि आप अपने रेस्टोरेंट का बाहर बैठने का विस्तार कर सकते हैं, तो इसे प्राथमिकता दें। याद रखें कि उन क्षेत्रों में शराब का प्रस्ताव स्थानीय कानूनों और नियमों का पालन करेगा। इसके अलावा, अपनी खाद्य सुरक्षा योजना /



नीतियों और प्रक्रियाओं / एचएसीसीपी (स्वैच्छिक या अनुमोदित) की समीक्षा करें और बाहरी भोजन के लिए अतिरिक्त वीएसीसीपी उपायों पर विचार करें।

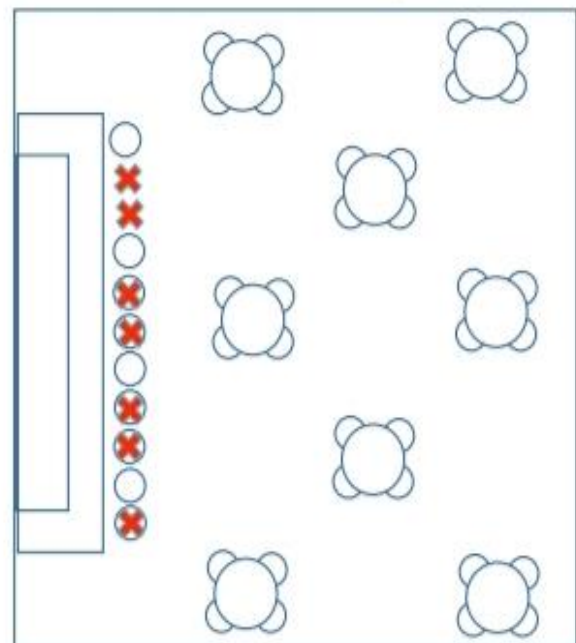


Before COVID-19 Layout



1000 sf area 60 seats

After COVID-19 Layout



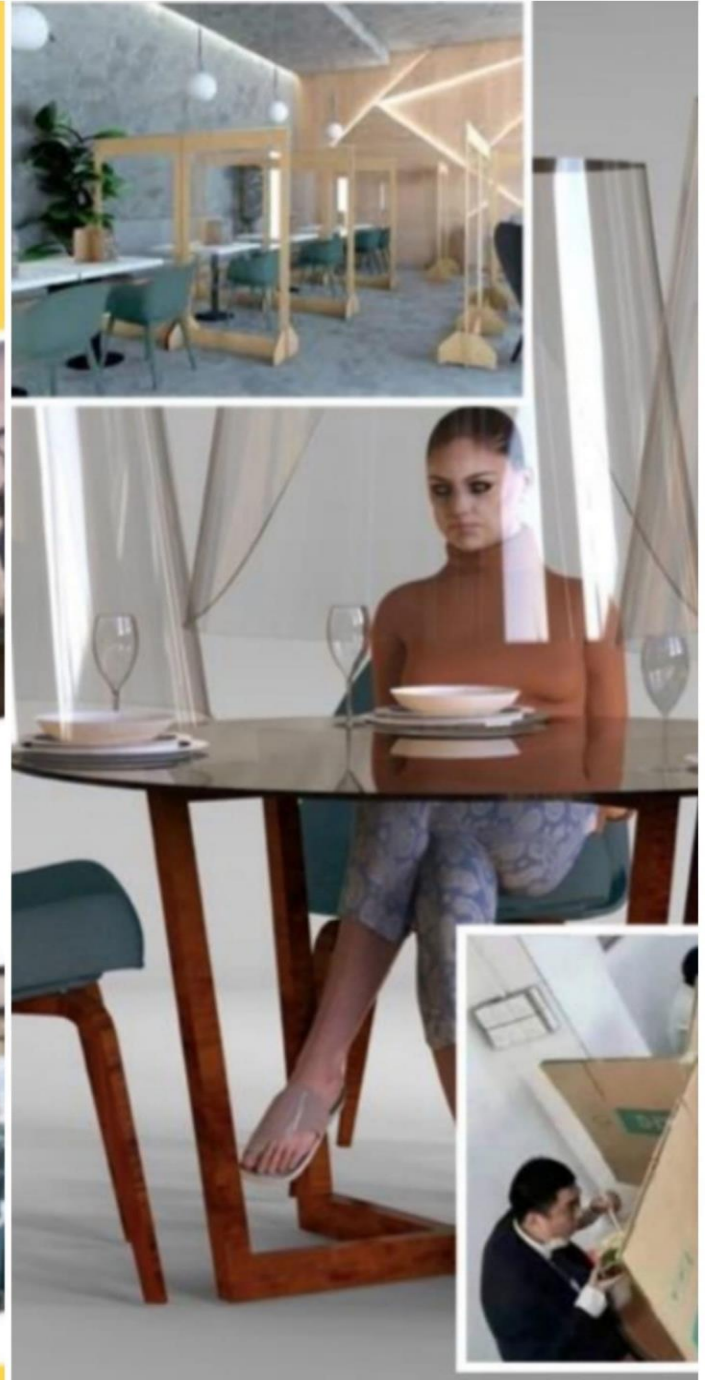
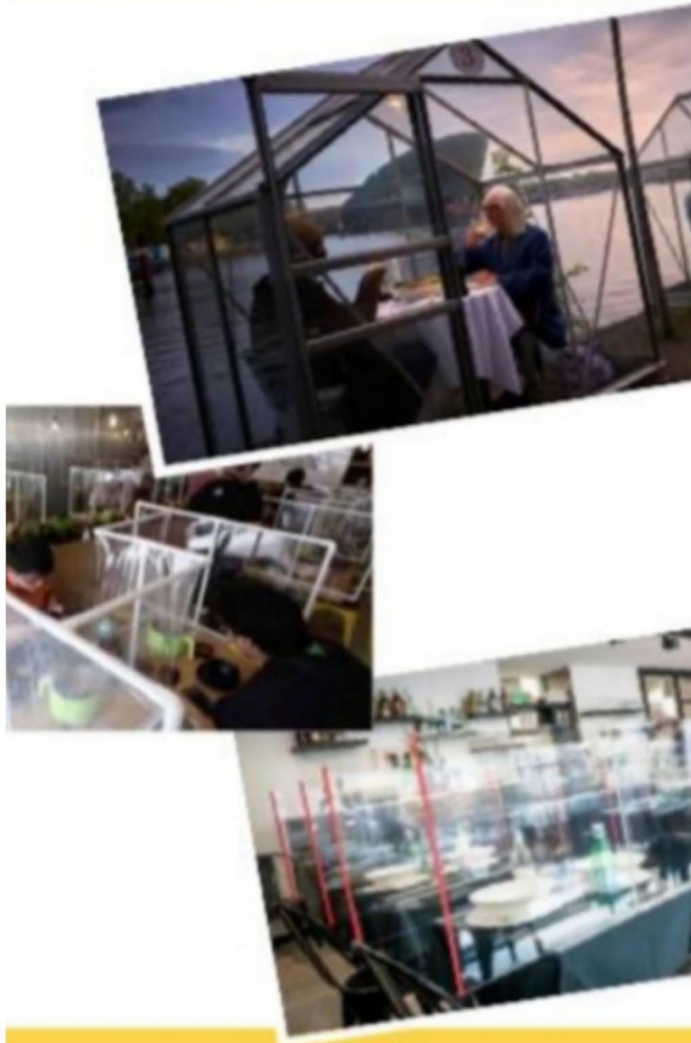
1000 sf area 36 seats

COVID19 Guidance And Best Practices RESTAURANTS



डिजाइनिंग सामाजिक दूरी

DESIGNING
SOCIAL
DISTANCING



लेखक से मिलो



पाओला केन

यह एक वरिष्ठ मंत्रणाकार एवं प्रणेता, उत्पाद वापसी एवं संकलन के मुद्दों में विशेषज्ञ हैं। खाद्य आपूर्ति श्रृंखला, औषधीय क्षेत्र और खाद्य और खाद्य क्षेत्र के विभिन्न खतरों को रोकने, आलेखन करने और प्रतिक्रिया देने में इन्हें व्यापक अनुभव है।

ई-मेल :- info@miasolution.it

Skype: pamasr1

Linkedin: [paola-cane-0b675a87/](https://www.linkedin.com/in/paola-cane-0b675a87/)



जोसेलिन ली

25 साल से खाद्य प्रक्रिया सुविधा, खाद्य स्थापना के पेशे में बतौर रेल वाहक (प्रांतीय एवं संघीय) सवार खाद्य सेवा लिए खाद्य आपूर्तिकर्ता के रूप में कार्यरत है। खाद्य सुरक्षा सामान्य सेवाओं में गुणवत्ता आश्वासक, बावर्ची, खाद्य सुरक्षा **HACCP- HARPC** मुख्य समन्वयक, निगमित अधिकारी और पेशेवर खाद्य सुरक्षा प्रबंधक। जोसेलिन की व्यापक भूमिका पाक शाला संबंधी विकास, सुविधा प्रबंधन खाद्य सुरक्षा **HACCP- HARPC** समन्वयन एवं कार्यान्वयन, **HACCP** विशेष उच्च जोखिम प्रसंस्करण/ उत्पादन गुणवत्ता आश्वासक/ गुणवत्ता नियंत्रक/ प्रसंस्करण नियंत्रक, नियामक अनुपालन में निरंतर उन्नति, खाद्य सुरक्षा प्रबंधन प्रणाली एवं स्टार्टअप परामर्श में देखी जा सकती है।

ई-मेल :- jlee@gourmetrail.com LinkedIn:

<https://www.linkedin.com/in/jocelynleefoodsafetyconsultant>



अनुवाद के श्रेय



दिनेश शेळके

यह अन्न तंत्र महाविद्यालय, व.ना.म.कृ.वि. परभणी, महाराष्ट्र, भारत में अन्न तंत्र पदवी की पढ़ाई कर रहे हैं। यह होनहार विद्यार्थी खाद्य सुरक्षा, खाद्य सूक्ष्मजीवशास्त्र, खाद्यअभियांत्रिकी, खाद्य सुरक्षा प्रबंधन इन विषयों में विशेष प्रगतिशील है।

Linkedin :- [linkedin.com/in/dinesh-shelke-7a042917b](https://www.linkedin.com/in/dinesh-shelke-7a042917b)

ई-मेल :- dineshelke111@gmail.com

निष्ठा

★ अनंत आभार और धन्यवाद ★

✦ बहादुर अग्रपंक्ति मेडिकल और औषधि-संबंधी स्वास्थ्यसेवी पेशेवर ✦

★ निर्भीक खाद्य उद्योग श्रमिक ★

★ विस्मृत अनिवार्य सेवा श्रमिक ★



संसाधन और संदर्भ

आयोगसंचार

पर्यटन सेवाओं के प्रगतिशील बहाली के लिए और आतिथ्य प्रतिष्ठानों में स्वास्थ्य प्रोटोकॉल के लिए यूरोपीय संघ के कोविड-19- मार्गदर्शन

रेस्तरां और खाद्यसेवा प्रतिष्ठानों के लिए COVID-19 मार्गदर्शन, सार्वजनिक स्वास्थ्य जॉर्जिया विभाग

Documento tecnico su ipotesi di rimodulazione delle misure contenitive del contagio da SARS-CoV-2 nel settore della ristorazione, INAIL

फ्लोरिडा रेस्तरां और लॉजिंग एसोसिएशन, के साथ भागीदारी में राष्ट्रीय रेस्तरां संघ और अमेरिकी होटल और लॉजिंग एसोसिएशन द्वारा विकसित आतिथ्य फिर से शुरू करने के लिए महत्वपूर्ण कोविड-19 मार्गदर्शन।

कोविड-19 उद्योग मार्गदर्शन: उपाहारगृहे, सार्वजनिक स्वास्थ्य विभाग कैलिफोर्निया

Linee guida di indirizzo per la prevenzione della diffusione del Sars. CoV2 nel settore della ristorazione, Consiglio dell'ordine Nazionale dei tecnologi alimentari

कोविड-19 पुनः आरंभ मार्गदर्शन : रेस्टोरेट उद्योग के लिए संदर्शिका, राष्ट्रीय रेस्टोरेट संगठन

कोविड-19 और खाद्य सुरक्षा : खाद्य उद्योगों के लिए मार्गदर्शन ,वर्ल्ड हेल्थ ऑर्गेनाइजेशन.

कोविड-19 रेस्टोरेट एवं खाद्य डिलीवरी के लिए मार्गदर्शन, सिटी ऑफ बर्कली खाद्य सुरक्षा एवं कोरोना वायरस बीमारी 2019 (कोविड-19) , FDA CDC रोग नियंत्रण एवं निवारण केंद्र

CDC रोग नियंत्रण और रोकथाम केंद्र | कोरोनावायरस रोग 2019 (COVID-19) | संचार संसाधन | मार्गदर्शन दस्तावेज

Supporting pet food during the COVID-19 pandemic, P. Cane, D. Primrose

Managing business during the health crisis, P. Cane

ACTIVE COVID-19 Prevention Measures

Sanitation-Hygiene Requirements Ensuring Safe Food and Workers, P. Chakraborty | J.C.Lee

***EPA List N: सीओरोनावायरस के लिए कीटाणुनाशक(COVID-19)**

<https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-coronavirus-covid-19>

***CDC: कीटाणुशोक्ति भवन | सुविधा**

<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/disinfecting-building-facility.html>



COVID-19 ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ

ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΚΑΛΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ



Δημήτριος Δρίβας, Μετάφραση στα Ελληνικά
Εμπειρογνώμονας στην Ασφάλεια και Ποιότητα Τροφίμων
Αθήνα, Ελλάδα



COVID-19 ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΚΑΛΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

Αυτός ο οδηγός βέλτιστων πρακτικών περιέχει έναν διεθνή κατάλογο οδηγιών και συστάσεων βέλτιστων πρακτικών για τη διαχείριση και πρόληψη του κινδύνου COVID19 κατά την προετοιμασία και διαχείριση τροφίμων και ποτών από τον τομέα των εστιατορίων. Λαμβάνει υπόψη τις οδηγίες που εκδίδονται από τους ακόλουθους εθνικούς και διεθνείς οργανισμούς: Παγκόσμιος Οργανισμός Υγείας (ΠΟΥ), Υπουργείο Υγείας της Ιταλίας, Τμήμα Δημόσιας Υγείας της Καλιφόρνια, Τμήμα Δημόσιας Υγείας της Φλόριντα, Τμήμα Δημόσιας Υγείας της Γεωργίας, Ανώτερο Ινστιτούτο Υγείας, INAIL, CDC, FDA και έχει συνταχθεί από επαγγελματίες στην ασφάλεια τροφίμων για να μοιραστούν την εξειδίκευση τους στην πρόληψη του COVID-19 με συναδέλφους και εταιρείες εστιατορίων σε όλο τον κόσμο που πρέπει να υιοθετήσουν μέτρα ασφαλείας κατά της μετάδοσης από τον ιό SARS-CoV-2.

Συγγραφέας : Dr. Paola Cane Mia Solution

Συν-Συγγραφέας | Συντάκτης : Jocelyn C. Lee Σύμβουλος Ασφάλειας Τροφίμων

ΣΚΟΠΟΣ ΕΓΓΡΑΦΟΥ

Τα εστιατόρια έχουν υποστεί άνευ προηγουμένου απώλειες λόγω της πανδημίας COVID-19.

Χιλιάδες εταιρείες αντιμετωπίζουν αφερεγγυότητα ή μετράνε μέρες για την επιβίωση τους, εκατομμύρια εργαζόμενοι έχασαν τη δουλειά τους ή απολύθηκαν. Υπό το πρίσμα των πολιτικών που στοχεύουν στο σταδιακό άνοιγμα μετά την παγκόσμια απαγόρευση κυκλοφορίας, αυτό το έγγραφο στοχεύει να παρέχει στα εστιατόρια συγκεκριμένες οδηγίες προκειμένου να προστατεύσουν την υγεία των υπαλλήλων και των πελατών τους και μαζί να διασφαλίσουν την επιβίωση και την ευημερία της επιχείρησής τους. Με την επιφύλαξη συγκεκριμένων εθνικών ή τοπικών κανονισμών, ο στόχος αυτού του εγγράφου είναι να ενθαρρύνει την ασφαλή επανέναρξη των δραστηριοτήτων των εστιατορίων.

Ο συνεχής διάλογος με τις τοπικές και/ή εθνικές αρχές δημόσιας υγείας θα διασφαλίσει τις απαραίτητες ενημερώσεις σχετικά με τους τελευταίους κανόνες και κανονισμούς σε μια δεδομένη γεωγραφική περιοχή - συμπεριλαμβανομένων των ειδικών ρυθμίσεων για τους επισκέπτες, της πρόσβασης σε νοσοκομειακή περίθαλψη κ.λπ.

Αυτή η καθοδήγηση δεν προορίζεται για μπαρ, καφετέριες, αγορές τροφίμων, κλαμπ, συναυλίες, γηροκομεία, χώρους παραστάσεων ή ψυχαγωγίας, ξενοδοχεία ούτε για καντίνες σε σχολεία ή εταιρικούς χώρους.



Πίνακας Περιεχομένων	Σελίδα
ΕΙΣΑΓΩΓΗ	252
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ	253
ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΚΑΙ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ	254
ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΩΝ	256
ΒΑΣΙΚΑ ΣΗΜΕΙΑ ΠΛΥΣΙΜΑΤΟΣ ΧΕΡΙΩΝ ΚΑΙ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗΣ ΓΑΝΤΙΩΝ	256
ΦΟΡΤΩΣΗ ΚΑΙ ΕΚΦΟΡΤΩΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	259
ΥΓΕΙΑ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΩΝ	260
ΑΤΟΜΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΚΑΙ ΠΡΟΛΗΨΗ	260
ΛΙΣΤΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΥΓΕΙΑΣ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΩΝ	260
ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΕΠΙΣΚΕΠΤΩΝ	262
ΑΦΙΞΗ ΕΠΙΣΚΕΠΤΩΝ	262
ΜΗ ΚΟΙΝΗ ΧΡΗΣΗ ΦΑΓΗΤΟΥ	263
ΜΕΝΟΥ	263
ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ ΣΚΕΥΗ	263
ΠΑΙΔΙΑ	264
ΜΕΘΟΔΟΙ ΠΛΗΡΩΜΗΣ	264
ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΠΙΣΚΕΠΤΩΝ ΚΑΙ ΕΠΑΦΕΣ	265
ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΣΤΟ ΣΠΙΤΙ ΚΑΙ ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΓΙΑ ΕΞΩ	266
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΕΠΑΝΕΝΑΡΞΗΣ	266
ΔΙΑΤΑΞΗ ΧΩΡΟΥ: ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΠΟΣΤΑΣΗΣ	266
ΔΙΑΤΑΞΗ ΧΩΡΟΥ ΠΡΙΝ ΚΑΙ ΜΕΤΑ COVID-19	268
ΓΝΩΡΙΣΤΕ ΤΟΥΣ ΣΥΓΓΡΑΦΕΙΣ	270
ΠΙΣΤΩΣΕΙΣ ΜΕΤΑΦΡΑΣΗΣ	271
ΑΦΙΕΡΩΣΗ	272
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	273



ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Τον Δεκέμβριο του 2019 , ένας νέος ιός που δεν είχε προηγουμένως εντοπιστεί σε ανθρώπους ξέσπασε στην Κινεζική Επαρχία του Γουχάν, όπου για πρώτη φορά αναφέρθηκε μαζική πνευμονία άγνωστης αιτίας.

Στις 11 Μαρτίου, το 2020, ο ΠΟΥ κήρυξε να μετατραπεί η κατάσταση των COVID-19 σε κρίση πανδημίας προκαλώντας εκατοντάδες χιλιάδες θανάτους και εκατομμύρια εγγεγραμμένων επιβεβαιωμένων κρουσμάτων σε παγκόσμιο επίπεδο. Μέχρι στιγμής, οι τομείς Ξενοδοχείων | Εστιατόριων | Τροφοδοσίας ήταν αυτοί που επηρεάστηκαν χειρότερα από την πανδημία. Όλοι οι τομείς έχουν πληγεί σοβαρά από την απαγόρευση κυκλοφορίας. Ακόμη και σήμερα που η κρίση COVID-19 φαίνεται να είναι υπό έλεγχο, είναι απολύτως σαφές για τη βιομηχανία φιλοξενίας ότι δεν θα επιστρέψει στην “παλιά κανονικότητα”... αντ 'αυτού η βιομηχανία εστιατορίων πρέπει να επανεξετάσει και να υιοθετήσει νέες στρατηγικές και επιχειρησιακά μοντέλα.

Για πολλούς, μια εφαρμόσιμη προσωρινή επιλογή είναι η μετατροπή σε πάροχους διανομής τροφίμων. Μερικοί έχουν ακόμη αναδημιουργήσει την ίδια την εμπειρία «έξοδος για φαγητό» προσελκύοντας πελάτες σε μια απροσδόκητη εμπειρία πολλαπλών αισθήσεων στο σπίτι, παρέχοντας πλήρη μενού, επιτραπέζια σκεύη και σάλτσες, με την παρουσία ενός εικονικού σεφ ή σερβιτόρου που παρουσιάζει τα πιάτα και συμβουλεύει για την γευστική εμπειρία. Οι πιο παραδοσιακές επιχειρήσεις αναπόφευκτα επανεξετάζουν και επανασχεδιάζουν πολλούς «χώρους», καθώς οι αρχές απαιτούν από αυτές να καθορίσουν τη μέγιστη χωρητικότητα τραπεζιών σε κάθε εγκατάσταση για να εγγυηθούν την απαιτούμενη φυσική απόσταση. Η αξιολόγηση της μείωσης των τραπεζιών και η υιοθέτηση νέων διατάξεων θα αναγκάσει πολλά εστιατόρια να αντιμετωπίσουν περιορισμούς στον προϋπολογισμό τους και πρόβλεψη για απώλεια εισοδήματος.

***Το παρόν έγγραφο δημοσιεύεται στα αγγλικά και διατίθεται σε πολλές άλλες γλώσσες. Εάν το μεταφρασμένο περιεχόμενο διαφέρει, η αρχική αγγλική έκδοση πρέπει να αναφέρεται για τελική ερμηνεία.**





ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ



Η προσεκτική προετοιμασία και ο σχεδιασμός είναι ένα βασικό βήμα για κάθε προσπάθεια. Τα σχέδια και οι διαδικασίες αποτελούν ουσιαστικό μέρος κάθε οργανισμού και παρέχουν έναν χάρτη πορείας για τη λειτουργία των εταιρειών, τη συμμόρφωση με τους νόμους και τους κανονισμούς και καθοδήγηση για τη λήψη αποφάσεων και την αναθεώρηση των εσωτερικών διαδικασιών. Δημιουργήστε ένα γραπτό πρόγραμμα πρόληψης COVID-19 για κάθε χώρο εργασίας και για κάθε τοποθεσία.

Ακόμη και για εκείνους που έχουν ένα γενικό σχέδιο υγειονομικής κρίσης, θα πρέπει να πραγματοποιηθεί μια ολοκληρωμένη ειδική εκτίμηση των κινδύνων για COVID-19 σε όλους τους χώρους εργασίας και να οριστεί ένα αρμόδιο πρόσωπο (PIC) υπεύθυνο για την εφαρμογή του σχεδίου.

Δεν υπάρχουν σχέδια που να ταιριάζουν σε όλες τις περιστάσεις και η άμεση πανδημία COVID-19 είναι μια ασυνήθιστη κρίση για την ασφάλεια της υγείας που απαιτεί την ενημέρωση των υπαρχόντων σχεδίων για την αντιμετώπιση των ειδικών κινδύνων έκθεσης, των πηγών έκθεσης, των οδών μετάδοσης και άλλων μοναδικών χαρακτηριστικών του COVID-19.

Ένα πρόγραμμα διαχείρισης κρίσεων COVID-19 περιλαμβάνει τουλάχιστον μερικά θεμελιώδη στοιχεία που καθορίζουν τη συνολική δομή:

- Ομάδα διαχείρισης κρίσεων και έντυπο επαφών (π.χ. στοιχεία επαφών για το τοπικό τμήμα υγείας κοντά στο εστιατόριο για την ενημέρωση πληροφοριών σχετικά με τις μολύνσεις COVID-19 μεταξύ υπαλλήλων ή πελατών)
- Έντυπο επαφών των ενδιαφερομένων
- Πίνακας αξιολόγησης κινδύνων
- Έντυπα αναφοράς περιστατικών και ενημέρωσης
- Λίστα ελέγχου και έντυπο με βέλτιστες πρακτικές
- Παρακολούθηση Μέσων ενημέρωσης
- Αξιολόγηση και αποκατάσταση κρίσης μετά τις παρεμβάσεις

Δεν χρειάζεται να φτιάξετε ένα εγχειρίδιο 6.000 σελίδων που κανείς δεν τολμά να ανοίξει! Σε ορισμένες περιπτώσεις, πολύ περιληπτικά σχέδια μπορεί να είναι επαρκή, ανάλογα με τους τύπους δραστηριότητας που εκτελείτε και τις διαστάσεις του.

Λάβετε υπόψη ότι τα χειρότερα σχέδια κρίσης είναι το αποτέλεσμα της αντιγραφής τυποποιημένων μοντέλων που δεν είναι προσαρμοσμένα στα πλεονεκτήματα και τις αδυναμίες του εστιατορίου και του εταιρικού προφίλ σας... προετοιμασμένα μόνο και μόνο για συμμόρφωση με το νόμιμο καθήκον ή απλώς και μόνο επειδή "σε περίπτωση που κάποιος ρωτήσει, εμείς θα τα θάψουμε με έναν τόνο σελίδων".



Η αποτελεσματικότητα ενός σχεδίου σχετίζεται άμεσα με την ικανότητά του να παρέχει σαφείς οδηγίες για τη λήψη κατάλληλων ενεργειών χωρίς καθυστέρηση.

Πολλά σχέδια επικεντρώνονται συχνά σε διαδικασίες, αλλά δεν επιβάλλουν την απόκτηση ρουτινών στις καθημερινές λειτουργίες.

Τα σχέδια πρέπει να εφαρμοστούν στην πράξη: αυτός είναι ο λόγος για τον οποίο πρέπει να εκπαιδεύσετε και να επικοινωνήσετε με τους υπαλλήλους σχετικά με το σχέδιο. Εάν δεν το κάνετε, μπορεί να προκαλέσει ατελείωτες αρνητικές επιπτώσεις στην επιχείρησή σας και μπορεί να οδηγήσει σε μολύνσεις COVID-19 στο χώρο εργασίας, αναγκάζοντας να κλείσει προσωρινά ή να περιοριστεί η δραστηριότητα της επιχείρησης. Η εταιρεία πρέπει να παρέχει κατάλληλη ενημέρωση και σχετική εκπαίδευση με βάση τις εργασίες και το περιβάλλον εργασίας, με ιδιαίτερη αναφορά σε:

- Ο πρόσφατος COVID-19 (τι είναι, προκαλούμενη παθολογία)
- Μέθοδο μετάδοσης
- Κανόνες και πρακτικές πρόληψης
- Ευθύνες
- Προσωπική υγιεινή (χέρια και αναπνευστική οδός)
- Σωστή χρήση ΜΑΠ
- Μέθοδος απόρριψης ΜΑΠ
- Καθαρισμός και απολύμανση



ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΚΑΙ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ



Η εταιρεία πρέπει να παρέχει επαρκή και ενημερωμένη εκπαίδευση βάσει των καθηκόντων και το περιεχόμενο της εργασίας, με ιδιαίτερη αναφορά σε:

- Το νέο κορονοϊό (τι είναι, προκαλούμενη παθολογία)
- Μέθοδο μετάδοσης
- Κανόνες πρόληψης
- Καλές πρακτικές υγιεινής
- Φυσική απόσταση
- Διαχείριση Προσωπικού
- Χώροι προσωπικού, είσοδος, υποδοχή, διοίκηση, ταμεία, κλπ
- Μέτρα προστασίας υπηρεσιών διανομής φαγητού
- Διαχείριση Προμηθευτών
- Διαχείριση τεχνικών υπηρεσιών και συντήρησης
- Επαλήθευση και παρακολούθηση
- Διαχείριση θετικών μολυσμένων κρουσμάτων COVID-19 (επισκέπτες και εργαζόμενοι)

Συγκεκριμένα, οι πληροφορίες πρέπει να αφορούν:



ΕΠΙΓΝΩΣΗ ΣΥΜΠΤΩΜΑΤΩΝ COVID-19 ΚΑΙ ΒΑΣΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΠΡΟΛΗΨΗΣ ΛΟΙΜΩΞΕΩΝ ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΟΥ (ΠΛΕ) ;

ΑΥΤΟΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΟ ΣΠΙΤΙ, ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΣΩΜΑΤΟΣ ΚΑΙ/Η ΣΥΜΠΤΩΜΑΤΩΝ;

ΑΠΟΚΛΕΙΣΜΟΣ ΠΡΟΣΒΑΣΗΣ ΣΤΟ ΧΩΡΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΓΙΑ ΕΚΕΙΝΟΥΣ ΠΟΥ, ΤΙΣ ΤΕΛΕΥΤΑΙΕΣ 14 ΗΜΕΡΕΣ, ΕΧΟΥΝ ΕΡΘΕΙ ΣΕ ΕΠΑΦΗ ΜΕ ΑΛΛΟΥΣ ΠΟΥ ΒΡΕΘΗΚΑΝ ΘΕΤΙΚΟΙ ΓΙΑ SARS-COV-2 Ή ΠΡΟΕΡΧΟΝΤΑΙ ΑΠΟ ΠΕΡΙΟΧΕΣ ΣΕ ΚΙΝΔΥΝΟ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΙΣ ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΤΟΥ ΠΑΓΚΟΣΜΙΟΥ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥ ΥΓΕΙΑΣ;

ΔΡΑΣΕΙΣ ΠΟΥ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΛΗΦΘΟΥΝ ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΑΤΟΜΩΝ ΠΟΥ ΠΑΡΟΥΣΙΑΖΟΥΝ ΣΥΜΠΤΩΜΑΤΑ COVID-19, Ή ΠΟΥ ΠΡΟΣΕΡΧΟΝΤΑΙ ΕΜΦΑΝΙΖΟΝΤΑΣ ΣΥΜΠΤΩΜΑΤΑ, ΚΑΙ ΠΩΣ ΝΑ ΑΝΑΖΗΤΗΣΟΥΝ ΙΑΤΡΙΚΗ ΦΡΟΝΤΙΔΑ;

ΔΕΣΜΕΥΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ ΜΕ ΟΛΟΥΣ ΤΟΥΣ ΚΑΝΟΝΕΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΦΥΣΙΚΗΣ ΑΠΟΣΤΑΣΗΣ, ΤΗΡΗΣΗ ΤΩΝ ΚΑΝΟΝΩΝ ΑΝΑΠΝΕΥΣΤΙΚΗΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗΣ ΧΕΡΙΩΝ, ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΗ ΜΑΠ ΚΑΙ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΣΩΣΤΗΣ ΣΥΜΠΕΡΙΦΟΡΑΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ;

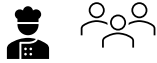
ΕΠΙΓΝΩΣΗ ΜΗ ΠΡΟΣΕΛΕΥΣΗΣ ΣΤΗΝ ΕΡΓΑΣΙΑ, ΑΛΛΑ ΠΑΡΑΜΟΝΗ ΣΤΟ ΣΠΙΤΙ ΟΤΑΝ ΕΜΦΑΝΙΖΟΥΝ ΣΥΜΠΤΩΜΑΤΑ COVID-19 / ΑΥΞΗΣΗ ΣΤΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΤΟΥ ΣΩΜΑΤΟΣ, ΠΡΟΣΦΑΤΗ ΑΠΩΛΕΙΑ ΓΕΥΣΗΣ Ή ΟΣΦΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΓΕΝΙΚΑ ΚΑΚΕΣ ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΥΓΕΙΑΣ Ή ΟΤΑΝ ΟΙ ΙΔΙΟΙ Ή ΑΛΛΟΙ ΠΟΥ ΜΕΝΟΥΝ ΜΑΖΙ ΔΙΑΓΝΩΣΤΙΚΑΝ ΜΕ COVID-19.

Λαμβάνοντας υπόψη τον τύπο και τις διαστάσεις της δραστηριότητάς σας (που μπορεί να περιλαμβάνει την παρουσία πολλών υπαλλήλων που είναι υπεύθυνοι για κουζίνες και το προσωπικό που είναι υπεύθυνο για την εξυπηρέτηση σερβιρίσματος) εκτός από τη γενική εκπαίδευση σχετικά με τον κίνδυνο από SARS-CoV-2, ίσως χρειαστεί να προσφέρετε επίσης επιπλέον εκπαίδευση με βάση πιο στοχευόμενες πληροφορίες.



Οι επισκέπτες του εστιατορίου θα πρέπει να λαμβάνουν όλες τις απαραίτητες πληροφορίες με προσιτό τρόπο, συμπεριλαμβανομένων και των ψηφιακών μέσω των ιστοτόπων σας. Μπορείτε να δημοσιεύσετε αυτές τις πληροφορίες στον ιστοτόπό σας ή να εκτυπώσετε φυλλάδια και να τοποθετήσετε το ίδιο σύνολο μέτρων μέσω συγκεκριμένων πινακίδων στην είσοδο του εστιατορίου. Οι πληροφορίες πρέπει να περιλαμβάνουν οδηγίες για : χρήση απολυμαντικού χεριών, χρήση μάσκας προσώπου όταν απαιτείται, διατήρηση της φυσικής απόστασης από άλλους πελάτες, αποφυγή άσκοπης επαφής των επιφανειών του εστιατορίου και στοιχεία επικοινωνίας για το τοπικό τμήμα υγείας. Να μην ξεχνάτε να εξασφαλίζεται η διαθεσιμότητα των αλκοολούχων απολυμαντικών χεριών στην είσοδο μαζί με σήμανση υπενθυμίζοντάς να εφαρμόζεται η καλή υγιεινή των χεριών. Συνιστάται να διασφαλίζουν τα εστιατόρια ότι τα στοιχεία επικοινωνίας των επισκεπτών είναι διαθέσιμα σε περίπτωση που χρειαστούν για τον εντοπισμό επαφών. Τα μέτρα ανίχνευσης επαφών θα πρέπει να περιορίζονται αυστηρά για τους σκοπούς της αντιμετώπισης της επιδημίας COVID-19 και να ρυθμίζονται σύμφωνα με τους τοπικούς ή ομοσπονδιακούς κανόνες για την προστασία δεδομένων απορρήτου, διασφαλίζοντας το υψηλότερο επίπεδο προστασίας της ιδιωτικής ζωής και των δεδομένων.





ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΩΝ



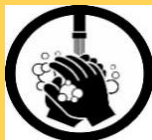
Η ασφάλεια των εργαζομένων αποτελεί βασική ευθύνη. Είναι σημαντικό να επιβληθούν καλές πρακτικές προσωπικής υγιεινής.

Τα χέρια πρέπει να πλένονται σωστά πριν να φορεθούν γάντια, ακόμα κι αν αλλάζονται συχνά. Η χρήση γαντιών δεν αντικαθιστά το πλύσιμο των χεριών.

Αυτός ο κανόνας πρέπει να εφαρμοστεί στις ακόλουθες περιπτώσεις: μετά από βήχα ή φτέρνισμα; μετά το χειρισμό βρώμικου εξοπλισμού; και μετά από οποιαδήποτε άλλη δραστηριότητα όπου υπάρχει η πιθανότητα μόλυνσης από COVID-19.

Όλα τα γάντια, συμπεριλαμβανομένων εκείνων που χρησιμοποιούνται για τη διαχείριση αποβλήτων, πρέπει να απορρίπτονται με ασφάλεια σε κατάλληλους, επισημασμένους περιέκτες αποβλήτων.

Τα προϊόντα καθαρισμού χεριών και τα απολυμαντικά πρέπει να είναι σε επαρκή ποσότητα δίπλα σε ειδικές εγκαταστάσεις πλύσης χεριών. Αυτές οι εγκαταστάσεις πρέπει επίσης να παρέχονται με επιτοίχιους **ανέπαφους** στεγνωτήρες αέρα ή επαρκή εφοδιασμό με χάρτινες πετσέτες μιας χρήσης (με κατάλληλους κάδους απόρριψης). Άλλες βέλτιστες πρακτικές προσωπικής υγιεινής περιλαμβάνουν το πλύσιμο των αντιβραχίων (εκτός των χεριών) και τη χρήση προστατευτικής ρόμπας/φόρμας/στολής και την συχνή απόρριψή τους σε ειδικά επισημασμένους κάδους απορριμμάτων.



ΒΑΣΙΚΑ ΣΗΜΕΙΑ



ΣΩΣΤΟ ΠΛΥΣΙΜΟ ΧΕΡΙΩΝ | ΑΛΛΑΓΗ ΓΑΝΤΙΩΝ



Η χρήση ατομικού προστατευτικού εξοπλισμού για την προστασία του στόματος, της μύτης και των ματιών θα πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τις οδηγίες του Παγκόσμιου Οργανισμού Υγείας (ΠΟΥ).

Γενικές πληροφορίες κάλυψης προσώπου ► Σωστή χρήση καλυμμάτων προσώπου, συμπεριλαμβανομένων:

- Τα καλύμματα προσώπου παρέχουν κάποια προστασία στον χρήστη, αλλά δεν έχουν σχεδιαστεί για να πληρούν τα πρότυπα για το φιλτράρισμα σωματιδίων που περιέχουν ιό,
- Τα καλύμματα προσώπου δεν αντικαθιστούν την τήρηση φυσικής απόστασης και συχνής πλύσης χεριών,



- Τα καλύμματα προσώπου πρέπει να καλύπτουν τη μύτη και το στόμα,
- Τα καλύμματα προσώπου δεν πρέπει να μοιράζονται
- Τα καλύμματα προσώπου πρέπει να πλένονται ή να απορρίπτονται μετά από κάθε βάρδια.

Υγιεινή και ασφάλεια εγκαταστάσεων (κτήρια και εξοπλισμός): Οι εγκαταστάσεις (συμπεριλαμβανομένων χώρους διαλλείματος, αποθήκες, κελάρια, κυλικείο, καθώς και αίθουσες συσκέψεων) πρέπει να καθαρίζονται σε κάθε αλλαγή βάρδιας, σύμφωνα με τις διαδικασίες απολύμανσης και εξυγίανσης που έχουν δημιουργηθεί.

Η υγρασία μπορεί να ενισχύσει την επιβίωση του νέου κορονοϊού σε αδρανείς επιφάνειες; είναι σημαντικό να μειωθεί ο κίνδυνος COVID-19, εξασφαλίζοντας ότι οι κατάλληλοι χώροι έχουν καλό σύστημα εξαερισμού και μια υψηλότερη συχνότητα καθαρισμού. Όπου χρησιμοποιούνται, **φίλτρα αέρα | τα συστήματα εξαερισμού θα πρέπει να αναβαθμίζονται με ενημερωμένα φίλτρα HEPA (υψηλής απόδοσης ανίχνευση σωματιδίων), να απολυμαίνονται ή/και να αντικαθίστανται συχνότερα σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή**

Όλοι οι εργαζόμενοι πρέπει να πλένουν σωστά τα χέρια τους με σαπούνι χεριών και πόσιμο νερό **(για τουλάχιστον 20 δευτερόλεπτα)**, ακολουθούμενο από σωστό στέγνωμα στα παρακάτω βασικά σημεία :

- **Πριν αγγίξουν και φορέσουν ΜΑΠ μάσκες προσώπου, καλύμματα προσώπου, αναπνευστήρες και γυαλιά προστασίας, προστατευτικά γενειάδας,**
- Πριν την έναρξη της εργασίας &
- Πριν ξεκινήσουν την παρασκευή τροφίμων (κατά την εναλλαγή ανάμεσα από την εργασία με ωμά τρόφιμα και έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα, κλπ);
- **Μετά από αφότου αγγίξουν και αφαιρέσουν ΜΑΠ μάσκες προσώπου, καλύμματα προσώπου, αναπνευστήρες και γυαλιά προστασίας, προστατευτικά γενειάδας,**
- Μετά τον χειρισμό χημικών,
- Μετά τον χειρισμό πρώτων υλών και τελικών προϊόντων,
- Μετά τον χειρισμό βρώμικου εξοπλισμού, δοχείων απορριμμάτων, πιάτων, σκεύη,
- Μετά από κάθε διάλειμμα, μετά την επιστροφή από την αποθήκευση,
- Μετά από βήξιμο ή φύσημα της μύτης ή φτέρνισμα,
- Μετά από άγγιγμα του προσώπου ή μαλλιών,
- Μετά από χρήση εγκαταστάσεων τουαλέτας και
- **Μετά από οποιαδήποτε πράξη που θα μπορούσε να μολύνει τα χέρια, συμπεριλαμβανομένου και την διαχείριση χρημάτων.**



Ανθυγιεινές πρακτικές όπως κάπνισμα, μάσημα, φαγητό, φτέρνισμα ή βήχας σε μη προστατευμένα τρόφιμα, συσκευασίες τροφίμων και επιφάνειες επαφής με τρόφιμα και φτύσιμο (*ακόμη και σε κάδο απορριμμάτων επεξεργασίας*) απαγορεύονται στην εγκατάσταση τροφίμων, συμπεριλαμβανομένων των χώρων επεξεργασίας, διανομής, αποθήκευσης, περιοχές εισερχόμενων-εξερχομένων / παραλαβών και παράδοσης, χώροι διαλλείματος, χώροι πλυσίματος χεριών και χώροι στάθμευσης.

Όταν χρησιμοποιούνται γάντια για επαφή με το προϊόν (τρόφιμα, συσκευασίες, καρυκεύματα, μαχαιροπήρουνα, πιάτα, χαρτοπετσέτες κ.λπ.), πρέπει να είναι μίας χρήσης, καθαρά και απαλλαγμένα από σκισίματα.

Γάντια χειρός μιας χρήσης χρησιμοποιούνται για την αποφυγή διασταυρούμενης μόλυνσης: Αλλάζετε γάντια κατά την εναλλαγή εργασιών (όταν αλλάζετε μεταξύ εργασίας με ωμά τρόφιμα και έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα κ.λπ.), αλλάζετε γάντια κάθε 4 ώρες, αλλάζετε γάντια όταν είναι βρώμικα ή σκισμένα. Είναι σημαντικό να σημειωθεί ότι το προσωπικό που χειρίζεται ωμά δεν πρέπει να εργάζεται σε περιοχές έτοιμων για κατανάλωση τροφίμων και δεν πρέπει να χειρίζεται τρόφιμα υπό επεξεργασία και συσκευασμένα τρόφιμα για την αποφυγή διασταυρούμενων μολύνσεων, εκτός εάν έχει αλλάξει πλήρως στολή, ΜΑΠ, και πλύνει καλά τα χέρια του.

Όλο το προσωπικό που αλλάζει γάντια πρέπει να πλένει και να στεγνώνει σωστά τα χέρια του πριν τοποθετήσει νέα ζεύγη γαντιών μιας χρήσης. Τα προστατευτικά ρούχα, εάν δεν είναι μίας χρήσης, καθαρίζονται καθημερινά. Οι εργαζόμενοι δεν πρέπει να φορούν ΜΑΠ που έχουν δοθεί από την εταιρεία εκτός των χώρων επεξεργασίας τροφίμων (χώροι τουαλέτας, χώροι διαλλείματος, αίθουσες συσκέψεων, εκτός κοινών διαδρόμων κ.λπ.). Το προσωπικό που ασχολείται με το χειρισμό τροφίμων πρέπει να διατηρεί υψηλό βαθμό καθαριότητας. Όταν εισέρχεστε σε περιοχές χειρισμού τροφίμων - επεξεργασίας (περιοχές επεξεργασίας υψηλού και χαμηλού κινδύνου) πρέπει να φοράτε ΜΑΠ ρούχα εργασίας, καλύμματα προσώπου (μίας χρήσης ή εγκεκριμένες αποστειρωμένες μη ιατρικές μάσκες προσώπου), δίχτυα μαλλιών και προσώπου/γενειάδας, γάντια χεριών και κατάλληλα υποδήματα για να διασφαλιστεί ότι τα μαλλιά της κεφαλής, οι τρίχες του προσώπου (γένια, μουστάκια, φαβορίτες κ.λπ.), εφίδρωση κ.λπ. δεν μολύνουν το προϊόν, τις επιφάνειες επαφής με τα τρόφιμα και τα υλικά συσκευασίας.



Αλλαγή μάσκας προσώπου •• κάθε 4 ώρες, • αμέσως μετά όταν υγρανθεί η μάσκα προσώπου και • αμέσως μετά από φτέρνισμα ή βήχα στην μάσκα προσώπου. Όλο το προσωπικό που αλλάζει μάσκες πρέπει να πλένει σωστά και να στεγνώνει καλά τα χέρια του πριν τοποθετήσει νέες μάσκες.

Σερβιτόροι, βοηθοί και άλλοι εργαζόμενοι που μετακινούν αντικείμενα που χρησιμοποιούνται από τους πελάτες (βρώμικα ποτήρια, πιάτα, χαρτοπετσέτες κ.λπ.) ή χειρίζονται σάκους απορριμμάτων πρέπει να χρησιμοποιούν γάντια



μιας χρήσης (και να πλένουν τα χέρια τους πριν τα φορέσουν και μετά την αφαίρεσή τους) και να φορούν ποδιές τις οποίες αλλάζουν συχνά. • Οι λαντζέρηδες θα πρέπει να χρησιμοποιούν εξοπλισμό για να προστατεύουν τα μάτια, τη μύτη και το στόμα από μολυσματικές πιτσιλιές χρησιμοποιώντας έναν συνδυασμό καλυμμάτων προσώπου, προστατευτικών γυαλιών και/ή προστατευτικών προσώπου. Θα πρέπει να φορούν αδιαπέραστες ποδιές και να τις αλλάζουν συχνά. Επαναχρησιμοποιούμενος προστατευτικός εξοπλισμός, όπως ασπίδες προσώπου και γυαλιά θα πρέπει να απολυμαίνονται κατάλληλα μεταξύ των χρήσεων .



ΦΟΡΤΩΣΗ | ΕΚΦΟΡΤΩΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ



Σύμφωνα με την καθοδήγηση των αρχών σε διάφορες χώρες, τα ακόλουθα (από το ιταλικό Υπουργείο Μεταφορών και Υποδομών) θεωρούνται παραδείγματα «βέλτιστων πρακτικών»:

Στην ιδανική περίπτωση, οι οδηγοί πρέπει να φορούν γάντια ή μάσκες ή να παραμένουν στο όχημά τους. Οι οδηγοί μπορούν να έχουν πρόσβαση στην περιοχή εκφόρτωσης / φόρτωσης, ακόμη και αν δεν φορούν προστατευτικό εξοπλισμό, αλλά δεν πρέπει να αφήνουν το όχημά τους και δεν πρέπει να είναι πιο κοντά από 3 πόδια (1 μέτρο) από άλλους υπαλλήλους.

Δεν πρέπει να υπάρχει άμεση επαφή με τους υπαλλήλους κατά τη φόρτωση/εκφόρτωση, συμπεριλαμβανομένης της ανταλλαγής εγγράφων, και ο οδηγός/υπάλληλος πρέπει να διατηρούν απόσταση τουλάχιστον 6 ποδιών.

Δεν πρέπει να υπάρχει πρόσβαση στους χώρους της εταιρείας εκτός από τουαλέτες. Αυτές οι τουαλέτες πρέπει να έχουν επαρκείς εγκαταστάσεις πλυσίματος χεριών .

Τα δέματα, τα έγγραφα και άλλοι τύποι ταχυμεταφορών επιτρέπονται, αλλά δεν πρέπει να υπάρχει άμεση επαφή με τον παραλήπτη/ταχυμεταφορέα.

Όταν είναι απαραίτητο να εργάζεστε σε απόσταση μικρότερη των 3 ποδιών (1 μέτρο) από άλλο άτομο και δεν παρέχονται προστατευτικά τζάμια, πρέπει να χρησιμοποιούνται μάσκες τόσο σε εσωτερικούς όσο και σε εξωτερικούς χώρους.

Η φυσική απόσταση περιλαμβάνει νέους τρόπους εργασίας, όπως: κλιμακωτές ώρες εισόδου και εξόδου και επαναπρογραμματισμός παραλαβής αγαθών από τους προμηθευτές.





Μεμονωμένα Μέτρα Ελέγχου & Πρόληψη

- Έλεγχος θερμοκρασίας ή/και συμπτωμάτων για όλους τους εργαζόμενους κατά την έναρξη της βάρδιας τους και τυχόν προμηθευτές, εργολάβους ή άλλους εργαζόμενους που εισέρχονται στην εγκατάσταση. Βεβαιωθείτε ότι ο ελεγκτής θερμοκρασίας/συμπτωμάτων αποφεύγει τη στενή επαφή με τους εργαζομένους στο μέτρο του δυνατού. Τόσο ο ελεγκτής όσο και οι υπάλληλοι πρέπει να φορούν καλύμματα προσώπου κατά τον έλεγχο.
- Εάν απαιτείται αυτοεξέταση στο σπίτι, η οποία είναι η κατάλληλη εναλλακτική λύση από την παροχή αυτής στην εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι ο έλεγχος πραγματοποιήθηκε από τον εργαζόμενο πριν φύγει από το σπίτι για τη βάρδια του ακολουθώντας τις οδηγίες του CDC όπως περιγράφεται στην ενότητα Εκπαίδευση και πληροφορίες παραπάνω .



Λίστα ελέγχου Υγείας και Ασφάλειας Εργαζομένων

- ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΠΟΛΙΤΙΚΩΝ ΠΡΟΣΩΠΙΚΗΣ ΣΥΜΠΕΡΙΦΟΡΑΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΙΣ ΕΘΝΙΚΕΣ ΚΑΙ Π.Ο.Υ. ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ, ΜΕ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΕΙΔΙΚΩΝ ΣΗΜΑΝΣΕΩΝ ΣΕ ΤΟΥΑΛΕΤΕΣ, ΑΠΟΔΥΤΗΡΙΑ, ΕΙΣΟΔΟΥΣ ΚΑΙ ΣΤΙΣ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΟ ΟΡΑΤΕΣ ΠΕΡΙΟΧΕΣ ΤΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ.
- ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΤΕ ΕΝΤΥΠΑ ΜΕ ΣΥΓΚΕΚΡΙΜΕΝΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΟΥ ΕΞΗΓΟΥΝ ΤΙΣ ΑΠΑΓΟΡΕΥΣΕΙΣ ΕΙΣΟΔΟΥ ΚΑΙ ΜΕΙΝΕΤΕ ΣΤΗΝ ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΕΜΦΑΝΙΣΗΣ ΥΨΗΛΟΥ ΠΥΡΕΤΟΥ ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΟΥ ΑΠΟ 37,5°C, ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΕΚΙΝΗΣΗΣ ΣΥΜΠΤΩΜΑΤΩΝ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΩΡΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ, ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΕΠΑΦΗΣ ΜΕ ΑΛΛΟΥΣ ΠΟΥ ΒΡΕΘΗΚΑΝ ΘΕΤΙΚΟΙ ΤΙΣ ΠΡΟΗΓΟΥΜΕΝΕΣ 14 ΗΜΕΡΕΣ.
- ΕΞΟΠΛΙΣΤΕ ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΜΕ ΜΑΠ, ΧΡΗΣΗ ΜΕ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ ΣΤΙΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΟΥ ΔΗΜΟΣΙΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟΝ ΕΘΝΙΚΟ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟ ΥΓΕΙΑΣ ΣΑΣ ΚΑΙ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΤΟΥ ΠΑΓΚΟΣΜΙΟΥ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥ ΥΓΕΙΑΣ
- ΠΡΟΩΘΗΣΤΕ ΤΟ ΣΥΧΝΟ ΠΛΥΣΙΜΟ ΧΕΡΙΩΝ, ΑΛΛΑΓΗ ΓΑΝΤΙΩΝ, ΜΕ ΔΙΑΘΕΣΗ ΙΚΑΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗΣ ΠΟΣΟΤΗΤΑΣ ΑΠΟΛΥΜΑΝΤΙΚΩΝ ΧΕΡΙΩΝ ΚΑΙ ΕΦΕΔΡΙΚΩΝ ΓΑΝΤΙΩΝ
- ΠΛΗΡΟΦΟΡΗΣΤΕ ΚΑΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΤΕ ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΓΙΑ ΤΙΣ ΣΩΣΤΕΣ ΜΕΘΟΔΟΥΣ ΑΦΑΙΡΕΣΗΣ ΓΑΝΤΙΩΝ ΚΑΙ ΑΛΛΟΥ ΑΤΟΜΙΚΟΥ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΠΩΣ ΝΑ ΑΠΟΡΡΙΠΤΟΥΝ ΣΩΣΤΑ ΤΑ ΜΑΠ. Η ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΜΑΠ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΠΡΟΚΑΛΕΣΕΙ ΕΚΘΕΣΗ ΣΕ ΚΙΝΔΥΝΟΥΣ ΑΝ ΔΕΝ ΓΙΝΕΙ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ
- ΥΙΟΘΕΤΗΣΤΕ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΑΠΟ ΤΟ ΧΕΡΙ ΜΕΧΡΙ ΤΟΝ ΑΓΚΩΝΑ, ΠΙΘΑΝΟΤΗΤΑ ΜΕ ΧΡΗΣΗ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΩΝ ΜΙΑΣ ΧΡΗΣΗΣ.
- ΠΑΡΕΧΕΤΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΤΙΚΑ ΧΕΡΙΩΝ ΚΑΙ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΤΕ ΑΡΚΕΤΑ ΣΤΗΝ ΕΙΣΟΔΟ ΟΠΟΙΑΣΔΗΠΟΤΕ ΑΙΘΟΥΣΑ, ΣΕ ΟΠΟΙΟΔΗΠΟΤΕ ΣΤΑΘΜΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ, ΣΤΑ ΑΠΟΔΥΤΗΡΙΑ ΚΑΙ ΤΙΣ ΤΟΥΑΛΕΤΕΣ.



- ΔΩΣΤΕ ΣΤΟΥΣ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΟΥΣ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΝΑΠΟΘΕΣΗ ΤΩΝ ΣΤΟΛΩΝ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΕΓΓΥΘΕΙΤΕ ΚΑΤΑΛΛΗΛΕΣ ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ. ΑΠΟΦΥΓΕΤΕ ΤΗΝ ΧΡΗΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΩΝ ΕΝΔΥΜΑΤΩΝ ΤΩΝ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΩΝ, ΥΙΟΘΕΤΟΝΤΑΣ ΚΑΤΑΛΛΗΛΑ ΜΕΤΡΑ ΠΟΥ ΕΓΓΥΟΝΤΑΙ ΤΗΝ ΥΓΙΕΙΝΗ ΣΤΑ ΑΠΟΔΥΤΗΡΙΑ.
- ΣΤΗΝ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΕΛΕΓΧΟΥ ΤΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΣΩΜΑΤΟΣ ΤΩΝ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΩΝ, ΤΗΡΕΙΤΕ ΤΟΝ ΤΡΕΧΟΝ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΩΝ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ ΚΑΙ ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΤΟΥΣ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΟΥΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ, ΑΚΟΜΗ ΚΑΙ ΠΡΟΦΟΡΙΚΑ.
- ΠΑΡΕΧΕΤΕ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ ΣΤΟ ΤΕΛΟΣ ΚΑΘΕ ΒΑΡΔΙΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ ΣΕ ΠΛΗΚΤΡΟΛΟΓΙΑ, ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΑ, ΟΘΟΝΕΣ ΑΦΗΣ, ΠΟΝΤΙΚΙΑ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΩΝ ΚΑΙ ΚΟΥΜΠΙΑ (ΑΝΕΛΚΥΣΤΗΡΑ, ΠΟΡΤΕΣ, κ.λπ.) ΜΕ ΚΑΤΑΛΛΗΛΑ ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΑ ΤΟΣΟ ΣΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ ΟΣΟ ΚΑΙ ΣΤΗΝ ΤΡΑΠΕΖΑΡΙΑ.
- ΣΧΕΔΙΑΣΤΕ ΠΕΡΙΟΔΙΚΟ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ ΔΩΜΑΤΙΩΝ, ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΩΝ ΧΩΡΩΝ, ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΩΝ, ΚΟΙΝΩΧΡΗΣΤΩΝ ΧΩΡΩΝ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΣ ΑΠΟΔΥΤΗΡΙΑ, ΤΟΥΑΛΕΤΕΣ ΚΑΙ ΚΟΥΖΙΝΑ
- ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣ ΑΤΟΜΟΥ ΜΕ COVID-19 ΜΕΣΑ ΣΤΙΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΤΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ, ΠΡΟΧΩΡΗΣΤΕ ΣΕ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ ΤΩΝ ΠΕΡΙΟΧΩΝ, ΚΑΙ ΑΕΡΙΣΤΕ ΚΑΛΑ ΤΙΣ ΠΕΡΙΟΧΕΣ ΑΥΤΕΣ
- ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΤΕ ΚΑΙ ΠΡΟΤΕΙΝΕΤΕ, ΟΠΟΥ ΕΙΝΑΙ ΔΥΝΑΤΟΝ, ΤΗΝ ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ ΣΤΟ ΣΠΙΤΙ Ή ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΓΙΑ ΕΞΩ.
- ΕΑΝ ΕΙΝΑΙ ΔΥΝΑΤΟΝ, ΚΑΘΟΡΙΣΤΕ ΜΙΑ ΠΟΡΤΑ ΕΙΣΟΔΟΥ ΚΑΙ ΜΙΑ ΠΟΡΤΑ ΕΞΟΔΟΥ ΓΙΑ ΤΑ ΔΙΑΦΟΡΑ ΔΩΜΑΤΙΑ ΚΑΙ ΕΓΓΥΘΕΙΤΕ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑ ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΩΝ, ΠΟΥ ΕΠΙΣΗΜΑΙΝΟΝΤΑΙ ΑΠΟ ΚΑΤΑΛΛΗΛΗ ΣΗΜΑΝΣΗ ΚΟΝΤΑ ΣΤΙΣ ΠΟΡΤΕΣ.
- ΠΑΡΕΧΕΤΕ ΣΥΝΕΧΗ ΡΟΗ ΑΕΡΙΣΜΟΥ ΓΙΑ ΤΑ ΚΟΙΝΟΧΡΗΣΤΑ ΔΩΜΑΤΙΑ, ΔΙΝΟΝΤΑΣ ΓΙΑ ΚΑΘΕ ΧΕΙΡΙΣΤΗ ΜΕΓΙΣΤΟ ΧΡΟΝΟ ΣΤΑΣΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ ΑΠΟΣΤΑΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΕΝΟΣ ΜΕΤΡΟΥ ΑΠΟ ΤΑ ΑΤΟΜΑ ΠΟΥ ΒΡΙΣΚΟΝΤΑΙ ΣΤΟΝ ΧΩΡΟ.
- ΕΞΕΤΑΣΤΕ ΤΗΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΦΟΡΗΤΩΝ ΚΑΘΑΡΙΣΤΩΝ ΑΕΡΑ ΥΨΗΛΗΣ ΑΠΟΔΟΣΗΣ, ΑΝΑΒΑΘΜΙΖΟΝΤΑΣ ΤΑ ΦΙΛΤΡΑ ΑΕΡΑ ΤΟΥ ΚΤΙΡΙΟΥ ΣΤΗ ΜΕΓΙΣΤΗ ΔΥΝΑΤΗ ΥΨΗΛΗ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΕΦΑΡΜΟΣΤΕ ΑΛΛΕΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΑΥΞΗΣΗ ΤΗΣ ΠΟΣΟΤΗΤΑΣ ΤΟΥ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΥ ΑΕΡΑ ΚΑΙ ΤΟΥ ΕΞΑΕΡΙΣΜΟΥ ΣΕ ΟΛΟΥΣ ΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ.
- ΟΣΟΝ ΑΦΟΡΑ ΤΗΝ ΠΡΟΣΒΑΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ, ΕΦΑΡΜΟΣΤΕ ΤΑΥΤΟΠΟΙΗΣΗ ΕΙΣΟΔΟΥ, ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΜΕΤΑΚΙΝΗΣΗΣ ΚΑΙ ΕΞΟΔΟΥ, ΜΕΣΑ ΑΠΟ ΟΡΙΣΜΕΝΕΣ ΔΙΑΔΡΟΜΕΣ ΚΑΙ ΩΡΑΡΙΑ, ΓΙΑ ΤΗ ΜΕΙΩΣΗ ΤΗΣ ΠΙΘΑΝΟΤΗΤΑΣ ΕΠΑΦΗΣ ΜΕ ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ.
- ΕΠΙΒΑΛΕΤΕ ΣΤΟΥΣ ΟΔΗΓΟΥΣ ΤΩΝ ΟΧΗΜΑΤΩΝ ΜΕΤΑΦΟΡΩΝ ΝΑ ΠΑΡΑΜΕΝΟΥΝ ΜΕΣΑ ΣΤΑ ΟΧΗΜΑΤΑ ΤΟΥΣ. ΓΙΑ ΤΙΣ ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ ΦΟΡΤΩΣΗΣ ΚΑΙ ΕΚΦΟΡΤΩΣΗΣ, Ο ΟΔΗΓΟΣ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΔΙΑΤΗΡΕΙ ΤΗΝ ΑΚΡΙΒΗ ΑΠΟΣΤΑΣΗ ΕΝΟΣ ΜΕΤΡΟΥ.
- ΓΙΑ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΕΣ/ΜΕΤΑΦΟΡΕΙΣ ΚΑΙ/Η ΑΛΛΟΥΣ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΥΣ ΣΥΝΕΡΓΑΤΕΣ ΚΑΘΟΡΙΣΤΕ/ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΤΕ ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΕΣ ΤΟΥΑΛΕΤΕΣ ΚΑΙ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΤΕ ΙΚΑΝΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΟ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ.
- ΕΑΝ ΥΠΑΡΧΕΙ ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ ΣΤΟ ΣΠΙΤΙ ΟΡΓΑΝΩΜΕΝΗ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΤΑΙΡΕΙΑ, Η ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΩΝ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΩΝ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΓΓΥΑΤΑΙ ΚΑΙ ΝΑ ΤΗΡΕΙΤΑΙ ΣΕ ΚΑΘΕ ΠΑΡΑΔΟΣΗ.



- ΚΑΘΟΡΙΣΤΕ ΤΑ ΔΙΑΛΛΕΙΜΑΤΑ ΤΩΝ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΩΝ, ΣΕ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ ΜΕ ΤΟΥΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΥΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ, ΓΙΑ ΝΑ ΔΙΑΤΗΡΗΣΕΤΕ ΤΑ ΠΡΩΤΟΚΟΛΛΑ ΦΥΣΙΚΗΣ ΑΠΟΣΤΑΣΗΣ.
- ΠΕΡΙΟΡΙΣΤΕ ΤΟΝ ΑΡΙΘΜΟ ΤΩΝ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΩΝ ΠΟΥ ΕΠΙΤΡΕΠΟΝΤΑΙ ΤΑΥΤΟΧΡΟΝΑ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΔΙΑΛΛΕΙΜΑΤΟΣ.



ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΕΠΙΣΚΕΠΤΩΝ



Τα εστιατόρια πρέπει να λάβουν εύλογα μέτρα, συμπεριλαμβανομένης της ανάρτησης σήμανσης σε στρατηγικές και εξαιρετικά ορατές τοποθεσίες, για να υπενθυμίσουν στους επισκέπτες τους ότι πρέπει να χρησιμοποιούν απολυμαντικό χεριών, καλύμματα προσώπου και να εξασκούν σωματική απόσταση, ενώ περιμένουν να σερβιριστούν, δειπνήσουν, και παραλάβουν φαγητό.

Να είστε καθησυχαστικοί κατά την επικοινωνία, έτσι ώστε τα μέτρα σας να μην θεωρούνται ότι αντικατοπτρίζουν υψηλότερο βαθμό κινδύνου στην τοποθεσία σας. Να είστε υπομονετικοί όταν σας ζητούνται περισσότερες πληροφορίες και να εξηγείτε ήρεμα και ξεκάθαρα ότι όλα τα μέτρα έχουν ληφθεί για την προστασία της υγείας όλων των επισκεπτών. Μην ξεχνάτε ποτέ να τους ευχαριστήσετε για την υπομονή τους καθώς εργάζεστε για να διασφαλίσετε την ασφάλειά τους.

ΑΦΙΞΗ ΕΠΙΣΚΕΠΤΩΝ

Πρέπει να υιοθετηθούν κατάλληλες οργανωτικές λύσεις για να αποφευχθούν συγκεντρώσεις πελατών κατά την είσοδό τους στην επιχείρηση. Ο αριθμός των επισκεπτών πρέπει να αναφέρεται ανάλογα με το μέγεθος των εγκαταστάσεων. Μην επιτρέπτε στους επισκέπτες να συγκεντρώνονται στην είσοδο, ή σε χώρους αναμονής ή χώρους μπαρ. Αποφύγετε να προσφέρετε επιλογές φαγητού ή ποτού σε πελάτες που περιμένουν.

Σχεδιάστε μία διαδρομή για να διασφαλίσετε τον διαχωρισμό των επισκεπτών ενώ περιμένουν να καθίσουν που μπορεί να περιλαμβάνει σημάσεις δαπέδου, αποστάσεις εξωτερικού χώρου, αναμονή σε αυτοκίνητα και ζητήστε τους να είναι όσο πιο ακριβείς μπορούν όταν κάνουν κράτηση για τραπέζι. Όπως έχει ήδη ειπωθεί, δώστε τους πλήρεις οδηγίες σχετικά με τη φυσική απόσταση και τα μέτρα υγείας και ασφάλειας. Εάν είναι δυνατόν, ορίστε μια πόρτα εισόδου και μια πόρτα εξόδου. Ενδεχομένως αυτό το μέτρο να ισχύει για τις διάφορες αίθουσες και χώρους. Εγγυηθείτε την παρουσία εγκαταστάσεων πλυσίματος χεριών και απολυμαντικών χεριών, σηματοδοτημένα με κατάλληλες πινακίδες κοντά σε κάθε πόρτα Προσδιορίστε την είσοδο/έξοδο από και προς τις τουαλέτες για να καθορίσετε διαδρομές ώστε να αποφεύγεται η επαφή μεταξύ επισκεπτών και προσωπικού και τοποθετήστε σημάσεις δαπέδου πριν από τις τουαλέτες, εάν χρειάζεται.



ΜΗ ΚΟΙΝΗ ΧΡΗΣΗ ΦΑΓΗΤΟΥ

Παρέχετε ατομικές μερίδες σε λάδι, αλάτι, πιπέρι, και καρυκεύματα για να αποφευχθεί η κοινή χρήση στα αντικείμενα τροφίμων.

ΜΕΝΟΥ

Για να αποφύγετε την άσκοπη επαφή των επιφανειών του εστιατορίου, μια καλή ιδέα είναι να παρέχετε μενού μιας χρήσης ή να κάνετε τα μενού διαθέσιμα ψηφιακά, έτσι ώστε οι πελάτες να μπορούν να τα προβάλλουν σε μια προσωπική ηλεκτρονική συσκευή. Εάν το μενού σας είναι εποχιακό ή ετοιμάζεται σε καθημερινή βάση, το προσωπικό που είναι επιφορτισμένο με την επιτραπέζια εξυπηρέτηση μπορεί να το διαβάσει στους επισκέπτες (ή να το μάθει από έξω), παρέχοντας συμβουλές και προτάσεις σχετικά με τη γευστική εμπειρία. Αναρωτηθείτε σε ποιο βαθμό μπορείτε να ζητήσετε από τους πελάτες να παραγγείλουν εκ των προτέρων, όταν κάνουν κράτηση στο τραπέζι τους και να προωθήσετε την επιλογή αυτή όσο μπορείτε, καθώς θα απλοποιήσει πολλές προετοιμασίες.

Εάν καμία από αυτές τις λύσεις δεν σας ταιριάζει, ή είναι πολύ δύσκολο να την εφαρμόσετε στην επιχείρησή σας, θα πρέπει να απολυμαίνετε σωστά κάθε μενού πριν και μετά τη χρήση από τον πελάτη.

ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ ΣΚΕΥΗ

Σταματήστε την προετοιμασία των τραπεζιών εκ των προτέρων και προετοιμάστε τα τραπέζια αμέσως μετά την άφιξη των επισκεπτών. Οι χαρτοπετσέτες, τα μαχαιροπήρουνα, τα γυάλινα σκεύη και όλα τα άλλα επιτραπέζια σκεύη θα παραδοθούν αμέσως μετά την άφιξη των πελατών. Μην αφήνετε βάσεις καρτών, φέιγ βολάν, θήκες χαρτοπετσέτας, κεριά, λουλούδια ή οποιοδήποτε άλλο είδος στα τραπέζια: διατηρήστε το τραπέζι καθαρό από περιττά πράγματα.

Τα βρώμικα τραπεζομάντηλα και οι χαρτοπετσέτες που χρησιμοποιούνται στα τραπέζια πρέπει να αφαιρούνται αμέσως μετά τη χρήση από κάθε πελάτη και να μεταφέρονται από τα τραπέζια σε σφραγισμένες σακούλες. Οι εργαζόμενοι πρέπει να φορούν γάντια και μάσκες προσώπου όταν χειρίζονται βρώμικες πετσέτες και πρέπει να είναι πολύ προσεκτικοί κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας ώστε να πλύνουν σωστά τα χέρια τους αμέσως μετά το χειρισμό βρώμικων ειδών εξυπηρέτησης.



ΠΑΙΔΙΑ

Διακόψτε τη χρήση παιδικών χώρων και κοινόχρηστων ειδών ψυχαγωγίας, όπως επιτραπέζια παιχνίδια, μολύβια και μπλοκ σημειώσεων, μπιλιάρδο κ.λπ. Καθαρίζετε συχνά τα αντικείμενα που αγγίζουν τα παιδιά. Αποφύγετε την κοινή χρήση εξοπλισμού ήχου, τηλεφώνων, tablet, φορητών υπολογιστών, γραφείων, στυλό και άλλων συσκευών όποτε είναι δυνατόν. Ακόμα κι αν φαίνεται αγενής τρόπος, αποφύγετε ευγενικά τη χρήση σκευών τροφίμων και ποτών και δοχείων που φέρνουν οι πελάτες, όπως μπουκάλια μωρών και παιδικές τροφές.

Εάν η οικογένεια με παιδιά απαιτεί κράτηση, ενημερώστε τους ευγενικά εκ των προτέρων σχετικά με τα μέτρα ασφάλειας τροφίμων για τα παιδιά.

ΜΕΘΟΔΟΙ ΠΛΗΡΩΜΗΣ

Στην είσοδο και την έξοδο, μπροστά από την υποδοχή και στο ταμείο, τοποθετήστε πινακίδες που δείχνουν τις οδηγίες σχετικά με τη διατήρηση φυσικής απόστασης. Χρησιμοποιήστε όσο το δυνατόν περισσότερες επιλογές ανέπαφης πληρωμής, εάν είναι δυνατόν. Ζητήστε από τους πελάτες και τους υπαλλήλους να εφαρμόσουν τις πληρωμές με μετρητά ή κάρτες τοποθετώντας τα σε ένα δίσκο ή στον πάγκο και όχι με το χέρι για να αποφύγετε την άμεση επαφή. *Όταν ο πελάτης πληρώνει σε μετρητά, ζητήστε ευγενικά το ακριβές ποσό.*

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΠΙΣΚΕΠΤΩΝ ΚΑΙ ΕΠΑΦΕΣ

Σε πολλές περιπτώσεις, οι διευθυντές εστιατορίων καλούνται να συλλέξουν σχολαστικές πληροφορίες σχετικά με τα στοιχεία επικοινωνίας των επισκεπτών, που εξυπηρετεί έρευνες δημόσιας υγείας εάν προκύψουν θετικές περιπτώσεις COVID-19 μεταξύ των επισκεπτών: σε σχέση με αυτήν τη δραστηριότητα, λάβετε υπόψη ότι πρέπει πάντα να συμμορφώνεστε με τους τοπικούς κανόνες και διατάξεις περί προσωπικών δεδομένων.



ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΣΤΟ ΣΠΙΤΙ | ΚΑΙ ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΓΙΑ ΕΞΩ

- Ενθαρρύνετε την υπηρεσία παραλαβής και παράδοσης όποτε είναι δυνατόν, προσφέροντας ένα πλήρες σύνολο λύσεων, όπως επιλογές παραλαβής, παράδοσης και ζώνες παραλαβής για τους πελάτες όταν είναι δυνατόν.



- Ενθαρρύνετε τις ψηφιακές και ηλεκτρονικές παραγγελίες, εάν είναι δυνατόν (π.χ. Προσφέρετε επιλογές για παραγγελίες εκ των προτέρων μέσω τηλεφώνου ή διαδικτύου)
- Δημιουργήστε ένα μήνυμα "αυτόματης απάντησης" για όλες τις παραγγελίες που λαμβάνονται στο διαδίκτυο, εξηγώντας τα πρωτόκολλα COVID-19.
- Ζητήστε από τους πελάτες να περιμένουν στα αυτοκίνητά τους ή μακριά από τα εστιατόρια, ενώ περιμένουν να λάβουν τα τρόφιμα τους, σε περίπτωση παραλαβής φαγητού, ή δημιουργήστε ζώνες παραλαβής.
- Εφαρμόστε κοινωνικές αποστάσεις κατά την παράδοση φαγητού, π.χ. προσφέροντας παραδόσεις «χωρίς άγγιγμα» και αποστολή ειδοποιήσεων μέσω ηλεκτρονικού μηνύματος ή κλήσης όταν έρθουν οι παραδόσεις .
- Βεβαιωθείτε ότι τα είδη φαγητού είναι τοποθετημένα σε δοχεία τροφίμων "για-διανομή" πριν από την παραλαβή ή την παράδοση.
- Βεβαιωθείτε ότι κάθε περιτύλιγμα και συσκευασία που χρησιμοποιείται για τη μεταφορά τροφίμων γίνεται με τρόπο ώστε να αποφεύγεται η μόλυνση των τροφίμων.
- Καθαρίστε και απολυμάνετε τακτικά τα ψυγεία και τα μονωμένα δοχεία που χρησιμοποιούνται για την παράδοση τροφίμων.
- Παρατηρήστε τις καθιερωμένες πρακτικές ασφάλειας τροφίμων για έλεγχο χρόνου/θερμοκρασίας, αποτροπή διασταυρούμενης μόλυνσης, σωστά πλυμένα χέρια, υγιείς εργαζόμενους και σωστή αποθήκευση τροφίμων.
- Το προσωπικό παράδοσης πρέπει να φορά μάσκες, γάντια και να πλένει σωστά τα χέρια του μεταξύ των παραδόσεων, όσο το δυνατόν περισσότερο. Εάν το πλύσιμο των χεριών δεν είναι επιλογή, θα πρέπει να απολυμάνει τα χέρια του με απολυμαντικό χεριών με βάση το αλκοόλ (70% ή περισσότερο).
- Διατηρήστε τα ζεστά τρόφιμα ζεστά και τα κρύα τρόφιμα κρύα αποθηκεύοντας τα σε κατάλληλα δοχεία μεταφοράς.



ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΕΠΙΑΝΕΝΑΡΞΗΣ



Πριν ανοίξετε ξανά:

- Εκτελέστε ενδελεχή καθαρισμό και απολύμανση σε όλους τους χώρους, όπως κουζίνες, χώρους αναμονής πελατών και λόμπι, αίθουσες διαλλείματος, χώρους μεσημεριανού γεύματος και περιοχές εισόδου και εξόδου.
- Απολυμάνετε επιφάνειες που χρησιμοποιούνται συχνά, όπως πόρτες, χειρολαβές θυρών, μπάρες πανικού, καρέκλες, τερματικά πιστωτικών καρτών, πληκτρολόγια PIN ATM, δίσκους παραλαβής, τουαλέτες και εγκαταστάσεις πλυσίματος χεριών.



- Δημιουργήστε Χρονοδιάγραμμα για προμήθειες (καθημερινά, εβδομαδιαία), αποφεύγοντας την ταυτόχρονη πραγματοποίηση πολλαπλών παραλαβών.
- Η ώρα άφιξης των προμηθειών πρέπει να είναι υποχρεωτική εκτός των ωρών λειτουργίας.
- Σκεφτείτε για επιλογή συνεργάτη εταιρείας καθαρισμού για να βοηθήσει στις αυξημένες απαιτήσεις καθαρισμού, όπως χρειάζεται.
- Εξοπλίστε χώρους όπως τραπέζαριες, χώρους μπαρ, υποδοχή και κουζίνες με τα κατάλληλα προϊόντα υγιεινής, συμπεριλαμβανομένων των συσκευών απολύμανσης χεριών, προτιμάται ανέπαφη συσκευή και απολυμαντικά μαντηλάκια σε όλο το προσωπικό που εξυπηρετεί άμεσα τους πελάτες καθώς επίσης και στους πελάτες.
 - Χρησιμοποιήστε απολυμαντικά που φέρουν την ένδειξη ότι είναι αποτελεσματικά έναντι των αναδυόμενων ιογενών παθογόνων και συμβατών με την επαφή με τα τρόφιμα.
 - Αποκλείστε περιοχές όπου οι πελάτες μπορούν να συγκεντρωθούν ή να αγγίξουν τρόφιμα ή σκεύη που μπορούν να χρησιμοποιούν άλλοι επισκέπτες.
 - Εφαρμογή μέτρων για τη διασφάλιση φυσικής απόστασης τουλάχιστον έξι ποδιών μεταξύ εργαζομένων και πελατών. Αυτό μπορεί να περιλαμβάνει τη χρήση σημάτων δαπέδου ή σημάτων και φυσικών εμποδίων.
 - Αναδιαμορφώστε χώρους, λόμπι, μπαρ, κουζίνες και σταθμούς εργασίας για να επιτρέψετε απόσταση τουλάχιστον 6 μέτρων μεταξύ των ατόμων που γευματίζουν και εργάζονται.
 - Εφαρμογή τεχνολογικών λύσεων για τη μείωση της πιθανής αλληλεπίδρασης μεταξύ ατόμων: παραγγελίες και μενού για κινητά και tablet. αποστολή μηνύματος κατά την άφιξη για να καθίσουν; επιλογές ανέπαφων πληρωμών.
 - Εκτυπώστε πινακίδες που περιέχουν πληροφορίες σχετικά με τον τρόπο αποφυγής της εξάπλωσης του COVID-19, το σωστό πλύσιμο των χεριών, την χρήση καθημερινών προστατευτικών μέτρων, τον τρόπο σωστής χρήσης και απόρριψης των ΜΑΠ και την προώθηση της φυσικής απόστασης.



ΔΙΑΤΑΞΗ ΧΩΡΟΥ: Σχεδιασμός κοινωνικής απόστασης



Για την εφαρμογή της φυσικής απόστασης, τα εστιατόρια πρέπει να περιορίσουν την χωρητικότητα των καθισμάτων σύμφωνα με τις διαστάσεις της τραπέζαριάς τους. Η οριακή χωρητικότητα μπορεί να διαφέρει τοπικά: σε πολλές περιπτώσεις το εστιατόριο μπορεί να δυσκολευτεί να εξισορροπήσει την ασφάλεια των ανθρώπων



και να βελτιστοποιήσει τη λειτουργία του. Παρ'όλα αυτά, ο COVID-19 θα αναγκάσει την πλειοψηφία των εστιατορίων να αλλάξει την διάταξη τραπέζιων και μπαρ για να διασφαλίσει ότι όλοι οι πελάτες παραμένουν σε **τουλάχιστον 6 πόδια απόσταση**.

Στην πραγματικότητα, η απαίτηση κοινωνικής απόστασης, οι οδηγίες που δίνονται και τα απαιτούμενα μέτρα ενδέχεται να διαφέρουν από επιχείρηση σε επιχείρηση καθώς και από περιοχή σε περιοχή. Στις περισσότερες περιπτώσεις μπορούμε να υποθέσουμε ότι οι άνθρωποι που πηγαίνουν μαζί σε ένα εστιατόριο γνωρίζουν τις συνθήκες έκθεσης της υγείας των φίλων τους και των συνεργατών τους. Παρ'όλα αυτά, υπάρχουν πολλές καταστάσεις όπως κυλικεία ή μπαρ που αυτή η υπόθεση δεν ισχύει.

Από αυτήν την οπτική γωνία, όταν απευθύνεστε σε εστιατόρια, πρέπει να δίνεται μεγαλύτερη προσοχή στο διάκενο μεταξύ των τραπέζιων από ότι στο διάστημα μεταξύ των ατόμων που κάθονται το ίδιο τραπέζι.

Ωστόσο, ανάλογα με το είδος της δραστηριότητας που εκτελείτε, μπορείτε να εξετάσετε την δυνατότητα να λάβετε πιο περιοριστικά μέτρα (εμπόδια Plexiglas, κ.λπ.) για την προστασία των πελατών σας. Μαζί με όλα αυτά που λέγονται και για να διασφαλιστούν υψηλά πρότυπα ασφαλείας, πρέπει να εφαρμόζονται οι ακόλουθες ενδείξεις:

- Τα καθίσματα που εξυπηρετούν δύο διαφορετικά τραπέζια πρέπει να τοποθετούνται εξασφαλίζοντας απόσταση **τουλάχιστον 6 ποδιών**.
- Για να επιτρέπεται η ασφαλής διέλευση του προσωπικού, συνιστώνται διάδρομοι μεταξύ τραπέζιων με **ελάχιστο πλάτος 8 πόδια**.

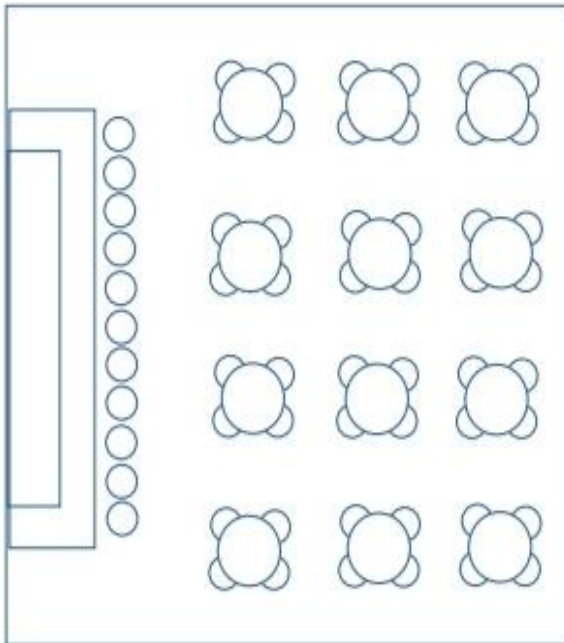
Αφαιρέστε τα τραπέζια και τις καρέκλες από τις τραπεζαρίες, έτσι ώστε να μπορούν να διατηρηθούν τα μέτρα των φυσικών αποστάσεων για τους πελάτες και τους εργαζομένους. Εάν τα τραπέζια και οι καρέκλες δεν μπορούν να μετακινηθούν, χρησιμοποιήστε οπτικές ενδείξεις για να δείξετε ότι δεν είναι διαθέσιμα για χρήση ή εγκαταστήστε Plexiglas ή άλλους τύπους αδιαπέραστων φυσικών εμποδίων για την ελαχιστοποίηση της έκθεσης μεταξύ των πελατών.



Πολλές πόλεις σε ολόκληρο τον κόσμο διευκολύνουν τα εστιατόρια να επεκτείνουν το σερβίρισμα τους σε ανοιχτούς χώρους κατά τη διάρκεια της πανδημίας του κορονοϊού. Εάν μπορείτε να επεκτείνετε τα εξωτερικά καθίσματά σας, δώστε προτεραιότητα σε αυτό. Να θυμάστε ότι η προσφορά αλκοόλ σε αυτές τις περιοχές, πρέπει να συμμορφώνονται με τους τοπικούς νόμους και κανονισμούς. Επίσης, ελέγξτε το πρόγραμμα ασφάλειας τροφίμων/πολιτικές και διαδικασίες/ HACCP (εκούσια ή με πιστοποίηση) και εξετάστε πρόσθετα μέτρα VACCP για την εξυπηρέτηση πελατών σε ανοιχτούς χώρους.

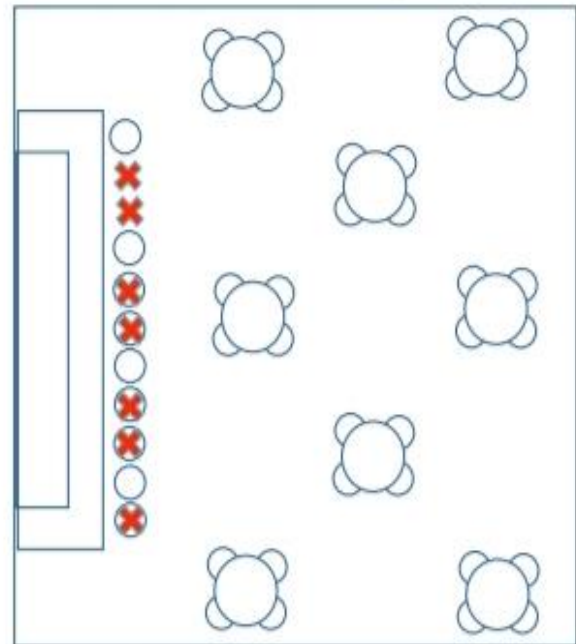


ΔΙΑΤΑΞΗ ΧΩΡΟΥ ΠΡΟ COVID-19



100 m² 60 ΚΑΘΙΣΜΑΤΑ

ΔΙΑΤΑΞΗ ΧΩΡΟΥ ΜΕΤΑ COVID-19



100 m² 36 ΚΑΘΙΣΜΑΤΑ

**COVID19 Guidance And Best Practices
RESTAURANTS**



ΔΙΑΤΑΞΗ ΧΩΡΟΥ: Σχεδιασμός κοινωνικής απόστασης

DESIGNING
SOCIAL
DISTANCING



ΓΝΩΡΙΣΤΕ ΤΟΥΣ ΣΥΓΓΡΑΦΕΙΣ



PAOLA CANE είναι σύμβουλος και συγγραφέας, ειδικός σε θέματα συμμόρφωσης, ανακλήσεις προϊόντων και διαχείριση κρίσεων. Η εκτεταμένη εμπειρία της περιλαμβάνει την πρόληψη, τον εντοπισμό και την ανταπόκριση σε ποικίλους κινδύνους προϊόντων στην αλυσίδα εφοδιασμού τροφίμων, φαρμακευτικών προϊόντων, τροφίμων και ζωοτροφών.

Mail: info@miasolution.it

Skype: [pamasr11](#)

Linkedin: [paola-cane-0b675a87/](#)



JOCELYN C. LEE η καριέρα της εκτείνεται πάνω από 25 χρόνια στις Εγκαταστάσεις Επεξεργασίας Τροφίμων, εγκαταστάσεις τροφίμων, όπως Σιδηροδρομικών Μεταφορών (κρατική και ομοσπονδιακή) Προμηθευτής Τροφίμων για υπηρεσίες τροφίμων και Γενικές Υπηρεσίες Ασφάλειας Τροφίμων ως QA, Σεφ, Συντονιστής ασφάλειας τροφίμων για σύστημα HACCP HARPC, Εταιρικός Λειτουργός και Επαγγελματικός Διαχειριστής Ασφάλειας Τροφίμων. Το εκτενές υπόβαθρο της Jocelyn's περιλαμβάνει Ανάπτυξη Μαγειρικής, Διαχείριση Εγκαταστάσεων, Συντονισμό και Εφαρμογή Ασφάλειας Τροφίμων HACCP-HARPC, HACCP Ειδικών Διαδικασιών Υψηλού Κινδύνου, Διασφάλιση Ποιότητας Παραγωγής / Ποιοτικός Έλεγχος / Έλεγχος Παραγωγής, Κανονιστική Συμμόρφωση, Συνεχής Βελτίωση, Έναρξη Συμβουλευτικής σε Συστήματα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων.

Mail: jlee@gourmetrail.com LinkedIn: <https://www.linkedin.com/in/jocelynleefoodsafetyconsultant>



ΠΙΣΤΩΣΕΙΣ ΜΕΤΑΦΡΑΣΗΣ



Δημήτριος Δρίβας – Προϊστάμενος Υγιεινής για την Marriott International στις εγκαταστάσεις της Costa Navarino, Ξενοδοχεία: The Westin & Romanos Luxury Collection Resort Hotels

Τεχνολόγος τροφίμων με μεταπτυχιακό στην επιστήμη και τεχνολογία τροφίμων, Επικεφαλής ελεγκτής συστημάτων ασφάλειας τροφίμων με 15 χρόνια επαγγελματικής εμπειρίας ως σύμβουλος-ελεύθερος επαγγελματίας στα Συστήματα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων, HACCP, ISO22000. Ειδικός σε Συστήματα Ποιότητας & Ασφάλειας Τροφίμων, συμπεριλαμβανομένων των HACCP, ISO22000, GMP, GHP,

Υγεία και Ασφάλεια Εργασίας, Διαχείριση Αλλεργιογόνων Τροφίμων, Υγιεινή Εγκαταστάσεων, Έλεγχος Χημικών COSHH, Πιστοποιημένος Εκπαιδευτής ΕΦΕΤ, Ειδικευμένος στο Σχεδιασμό, Υλοποίηση και Παρακολούθηση αποτελεσματικών προγραμμάτων Ελέγχου της Ασφάλειας των Τροφίμων για την τήρηση κανονιστικών ρυθμίσεων και ανάγκες προτύπων.

Ελλάδα

Επαγγελματικό Προφίλ: <https://www.linkedin.com/in/dimitrios-drivas-a6aa60126>

Εταιρικός ιστότοπος: <https://www.costanavarino.com/>

Ηλεκτρονική Διεύθυνση: drivasjim@gmail.com

ΑΦΙΕΡΩΣΗ

- ★ Άπειρη ευγνωμοσύνη και ευχαριστώ στους ★
- ★ Ήρωες Επαγγελματίες Υγείας στην πρώτη γραμμή! ★
- ★ Εργαζομένους στην Βιομηχανία Τροφίμων ★
- ★ Αφανείς Ήρωες Απαραίτητους Εργαζομένους ★



Βιβλιογραφία και Πηγές

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

COVID-19: Οδηγίες της ΕΕ για την προοδευτική επανέναρξη των τουριστικών υπηρεσιών και για τα πρωτόκολλα υγείας στις εγκαταστάσεις φιλοξενίας

COVID-19 ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ ΚΑΙ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ, Τμήμα Δημόσιας Υγείας της Γεωργίας

Τεχνικό έγγραφο σχετικά με την υπόθεση της αναδιαμόρφωσης των μέτρων περιορισμού της λοίμωξης από SARS-CoV-2 στον τομέα τροφοδοσίας, INAIL

Κρίσιμα πρότυπα καθοδήγησης COVID-19 για την επανέναρξη του Τουρισμού που αναπτύχθηκαν από την Ένωση Εστιατορίων και Καταλυμάτων της Φλόριντα σε συνεργασία με την Εθνική Ένωση Εστιατορίων και την Αμερικανική Ένωση Ξενοδοχείων και Καταλυμάτων

COVID-19 Καθοδήγηση επιχειρήσεων: Δειπνήστε σε εστιατόρια, Υπουργείο Δημόσιας Υγείας Καλιφόρνιας

Οδηγίες για την πρόληψη της εξάπλωσης του Sars. CoV2 στον τομέα τροφοδοσίας, Εθνικό Συμβούλιο της Τάξης Τεχνολόγων Τροφίμων

COVID-19 Οδηγίες Επανεναρξης Ένας οδηγός για τη βιομηχανία εστιατορίων, Εθνική Ένωση Εστιατορίων

COVID-19 και ασφάλεια των τροφίμων: οδηγίες για επιχειρήσεις τροφίμων, ΠΟΥ

COVID19 Οδηγίες για εστιατόρια και παράδοση φαγητού, Πόλη του Berkeley Ασφάλεια Τροφίμων και ασθένεια κορονοϊού (COVID-19), FDA

CDC Κέντρο Ελέγχου και Πρόληψης Νοσημάτων | Ασθένεια κορονοϊού 2019 (COVID-19) | Πηγές επικοινωνίας | Έγγραφα καθοδήγησης

Υποστήριξη τροφής για κατοικίδια κατά τη διάρκεια της πανδημίας COVID-19, P. Cane, D. Primrose

Διαχείριση επιχειρήσεων κατά τη διάρκεια της υγειονομικής κρίσης, P. Cane

ACTIVE COVID-19 Μέτρα πρόληψης

Απολύμανση - Απαιτήσεις υγιεινής που εξασφαλίζουν ασφαλή τρόφιμα και εργαζόμενους, P. Chakraborty | J.C.Lee

[*EPA List N: Απολυμαντικά για coronavirus \(COVID-19\)](https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-coronavirus-covid-19)

<https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-coronavirus-covid-19>

[*CDC: Κοινότητα, Απολύμανση οικοδομικών εγκαταστάσεων](https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/disinfecting-building-facility.html)

<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/disinfecting-building-facility.html>



جوسلین لی

پاولا کین



کورونا وائرس (کوویڈ-19) رستوران (ہوٹلز)

ہدایات اور بہترین طریقہ کار

اردو ترجمہ: عبد المعیز، محمد شہباز، عابد حسین

Urdu Translation By: Abdul Moiz,
M. Shahbaz, Abid Hussain



کرونا وائرس (19)

ریستوران کیلئے ہدایت اور بہترین طریقہ کار

اس عمدہ عمل نامہ میں کرونا وائرس کے خطرے کی دیکھ بھال اور روک تھام کے انتظامات اور ریستوران کے شعبے میں کھانے پینے کی تیاری اور انتظامی امور کے رہنما اصولوں اور بہترین طریقوں کی سفارشات کی بین الاقوامی ہدایات شامل ہیں۔ یہ مندرجہ ذیل قومی اور بین الاقوامی اداروں کے جاری کردہ ہدایات کو مدنظر رکھتا ہے: ورلڈ ہیلتھ آرگنائزیشن (ڈبلیو ایچ او)، اطالوی (اٹلی) وزارت صحت، کیلیفورنیا کا محکمہ صحت عامہ، فلوریڈا محکمہ صحت عامہ، جارجیا ڈیپارٹمنٹ آف پبلک ہیلتھ، ہائیر انسٹی ٹیوٹ آف ہیلتھ (انیل)، سی ڈی سی اور فوڈ اینڈ ڈرگ اتھارٹی (ایف ڈی اے)، اور ان اصولوں کو فوڈ سیفٹی کے پیشہ ور افراد نے مرتب کیا ہے تاکہ دنیا بھر میں اپنے ساتھیوں اور ریستوران کی کمپنیاں جو سارس-کرونا-2 (کوویڈ-19) سے بچنا چاہتے ہوں کے ساتھ کرونا وائرس سے بچاؤ کی مہارت کو بانٹ سکیں۔

مصنف: ڈاکٹر پاولا کین (میا سلوشن)

شریک مصنف | ایڈیٹر: جوسلین سی لی (فوڈ سیفٹی کنسلٹنٹ)

اردو مترجمین: عبدالمعیز، محمد شہباز، عابد حسین

دستاویز کا معیار/ضرورت

کرونا وبا کی وجہ سے ریستوران کو غیر معمولی نقصانات کا سامنا کرنا پڑا ہے۔ ہزاروں کمپنیوں کو دو الیا پن کا سامنا کرنا پڑ رہا ہے یا اپنے کاروبار کو بچانے کے لئے دن رات کوشش کر رہے ہیں، لاکھوں کارکن اپنی ملازمت سے محروم ہو چکے ہیں یا انہیں رخصت کر دیا گیا ہے۔ عالمی سطح پر لاک ڈاؤن کے بعد بتدریج دوبارہ کھولنے کی پالیسیوں کی روشنی میں، اس دستاویز کا مقصد ریستوران کو اپنے ملازمین، اپنے صارفین اور اپنے کاروبار کو بقا بخشنے کیلئے ٹھوس رہنما اصول مہیا کرنا ہے۔ کسی خاص قومی یا مقامی قواعد و ضوابط کے تعصب کے بغیر اس دستاویز کا مقصد ریستوران کی سرگرمیوں کو دوبارہ کھولنے کی حوصلہ افزائی کرنا ہے۔ جس کے تحت ہر جغرافیائی علاقے کے مقامی یا قومی صحت عامہ کے حکام کے ساتھ مستقل رابطے سے تازہ ترین قواعد و ضوابط کو یقینی بنایا جائے گا، جس میں مہمانوں کے لئے مخصوص انتظامات، ایمبولریٹری اور اسپتال کی دیکھ بھال وغیرہ شامل ہیں۔

اس رہنمائی کا مقصد شراب خانے، کافی شاپس، فوڈ کورٹ، کلب، کنسرٹ، نرسنگ ہومز، کارکردگی یا تفریحی مقامات، ہوٹلوں اور نہ ہی اسکول کینٹینوں یا کمپنی والوں کے لئے ہے۔



انڈیکس

صفحہ نمبر	فہرست	نمبر شمار
276	تعارف	1
277	منصوبہ بندی	2
278	تربیت اور معلومات	3
279	ورکرز / کارکنوں کی حفاظت	4
279	حفظان صحت اور کام کی جگہ اور سازوسامان کی حفاظت کا قیام	5
280	ہاتھ دھونے کے کلیدی اصول	6
281	سامان کی لوڈنگ اور ان لوڈنگ	7
282	کارکنوں کی صحت	8
282	انفرادی کنٹرول کے اقدامات اور اسکریننگ	9
282	کارکن کی صحت اور حفاظت کی فہرست	10
283	مہمانوں / گاہک کی حفاظت	11
283	مہمانوں کی آمد	12
283	کوئی مشترکہ کھانا نہیں	13
284	مینبو	14
284	ٹیبلری (میزوں اور کرسیوں کی ترتیب)	15
284	بچے	16
284	رقم کی ادائیگی کے طریقے	17
284	گاہک کی فہرست اور رابطہ نمبر	18
285	کھانے کی گھر پر فراہمی یا رستوران سے لے جانا	19
285	آپریشنز کو دوبارہ کھولنا/ کام کو دوبارہ شروع کرنا	20
286	لے اوٹ (ڈیزائننگ سوشل ڈسٹینسنگ/ جسمانی دوری)	21
287	کوویڈ سے پہلے اور بعد میں بیٹھنے کی ترتیب/ لے اوٹ	22
288	جسمانی دوری رکھنے کا طریقہ کار	23
289	مصنّفین سے ملیں	24
290	مترجمین	25
291	وبستگی/نشکر	26
292	حوالاجات (کتابیات اور وسائل)	27



تعارف

دسمبر 2019 میں ایک نیا وائرس جس کی انسانوں میں پہلے شناخت نہیں ہوئی تھی وہ چینی پُرسوبہ ووبان میں پھوٹ پڑی ، جہاں پہلے نامعلوم وجہ سے نمونیا کی تشخیص ہوئی۔ 11 مارچ 2020 کو ڈبلیو ایچ او (ولڈ ہلتھ آرگنائزیشن) نے اعلان کرتے ہوئے کرونا وائرس کو علمی وبا کرار دیا، جس کی وجہ سے لاکھوں افراد کی تصدیق شدہ اموات کے واقعات قلم بند ہوئے۔ ابھی تک مہمان نوازی ، ریستورانٹ ، کیٹرننگ سیکٹر وبائی مرض سے سب زیادہ متاثر ہوئے ہیں۔ لاک ڈاؤن سے پورا شعبہ شدید متاثر ہوا ہے۔ اس وقت جب کرونا وبا کے بحران پر قابو پا لیا گیا ہے ، وہاں یہ بات پوری طرح سے واضح ہے کہ مہمان نوازی کی صنعت " معمول کے مطابق کاروبار" میں واپس نہیں آئے گی۔ ریستوران کی صنعت کو اب نئی حکمت عملی اور نئے کاروبار کے ماڈل پر دوبارہ غور کرنا پڑے گا۔

بہت سے لوگوں کے لئے ، ایک قابل عمل عبوری آپشن (اختیاری) کو کھانے کی فراہمی کرنے والے عمل میں تبدیل کرنا ہے۔ یہاں تک کہ کچھ نے گھر میں ملٹی سینسری ڈائننگ (مختلف ڈانقے کے کھانے) کے غیر متوقع تجربے پر صارفین کو اپنی طرف متوجہ کر کے ، "ڈائن آؤٹ" کے تجربے کا از سر نو تجربہ کیا ہے ، جس میں ورجونل (مجازی) شیف یا ویٹر کی موجودگی کے ساتھ مکمل مینیو ، ٹیبل ویٹر اور ٹیبل ڈریسنگ مہیا کرتے ہیں جو برتن پیش کرتے ہیں اور مشورہ دیتے ہیں۔ انتہائی روایتی کاروبار ناگزیر طور پر بہت سارے "خالی جگہوں" پر ازسرنو غور اور دوبارہ ڈیزائن کر رہے ہیں ، کیونکہ حکام ان سے کام کی جگہ اور ڈائننگ روم میں زیادہ سے زیادہ گنجائش قائم کرنے کا مطالبہ کرتے ہیں تاکہ ضروری جسمانی دوری کی ضمانت مل سکے۔ میزوں کی سجاوٹ میں کمی اور نئی ترتیب کو اپنانے سے بہت سارے ریستوراں ، بجٹ کی رکاوٹوں اور آمدنی میں کمی کے نقصان کا سامنا کرنے پر مجبور ہوں گے۔

*یہ دستاویز انگریزی میں شائع ہوئی ہے اور کئی دیگر زبانوں میں دستیاب ہے۔ اگر ترجمہ شدہ مواد مختلف ہے تو اصل انگریزی ورژن کو حتمی تشریح کے لیے حوالہ دیا جاتا ہے۔





منصوبہ بندی



احتاط تیاری اور منصوبہ بندی کسی بھی کوشش کے لئے ایک اہم قدم ہے۔ منصوبے اور طریقہ کار کسی بھی تنظیم کا لازمی حصہ ہوتے ہیں اور کمپنیوں کی کارروائیوں، قوانین اور قواعد و ضوابط کی تعمیل، فیصلہ سازی کے لئے رہنمائی اور داخلی عمل میں نظر ثانی کیلئے سمت مہیا کرتے ہیں۔ ہر کام کی جگہ پر کرونا وبا کی روک تھام کیلئے تحریری منصوبہ بنائیں۔ یہاں تک کہ ان لوگوں کے لئے جن کی صحت سے متعلق عمومی بحران کا منصوبہ موجود ہے، کرونا وائرس کیلئے مخصوص خطرے کی ایک جامعہ تشخیص تمام کام کے علاقوں میں کی جانی چاہئے اور اس منصوبے کو نافذ کرنے کے ذمہ دار شخص (پرسن انچارج) کو نامزد کیا جانا چاہئے۔ ایسے منصوبے موجود نہیں ہیں جو تمام حالات کے مطابق ہوسکیں، اور یہ کرونا وبا صحت کیلئے ایک غیر معمولی بحران ہے جس میں مخصوص نمائش کے خطرات، نمائش کے ذرائع، ٹرانسمیشن (ترسیل) کے راستوں اور اس کی دیگر انوکھی خصوصیات سے نپٹنے کے لئے موجودہ اصولوں میں جدت لانے کی ضرورت ہے۔ کرونا کے بحران کے انتظام کے منصوبے میں کم از کم کچھ بنیادی عنصر شامل ہوں گے جو مجموعی ڈھانچے کا تعین کرتے ہیں:

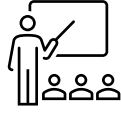
1. بحران کی انتظامی ٹیم اور رابطہ شیٹ (یعنی ملازمین یا صارفین کے مبین کرونا کے انفیکشن کے بارے میں معلومات اور ریستوران کے آس پاس کے محکمہ صحت کی رابطہ معلومات)۔
2. اسٹیک ہولڈر سے رابطہ شیٹ (فہرست)
3. خطرے کی جانچ کی معلوماتی شیٹ (فہرست)
4. واقعہ رپورٹ فارم اور اطلاعی فارم
5. چیک لسٹ اور بہترین طرز عمل کی شیٹ (فہرست)
6. میڈیا مانیٹرنگ
7. بحران کے بعد کی تشخیص اور بازیابی کی مداخلت

آپ کو 6,000 صفحات پر مشتمل دستی تیار کرنے کی ضرورت نہیں ہے جو کوئی بھی کھولنے کی ہمت نہیں کرسکتا ہے۔ کچھ معاملات میں بہت مصنوعی اسکیمیں کافی ہوسکتی ہیں جو کہ آپ کی سرگرمی کی قسم اور اس کے طول و عرض پر منحصر ہے۔ آگاہ رہیں کہ معیاری ماڈل کو کاپی کرنے اور چسپاں کرنے کا نتیجہ بدترین بحران ہے۔ جو ریستوران کی طاقت اور کمزوریوں اور کمپنی پروفائل کے مطابق نہیں ہیں۔ جو صرف قانونی ڈیوٹی کی تعمیل کرنے کے لئے تیار کیے ہوں یا اس لیے کہ اگر کوئی پوچھے تو ہم ان کے سامنے ایک ٹن کاغذی کارروائی رکھ دیں۔

منصوبے کی کارکردگی کا براہ راست تعلق اس کے بغیر کسی تاخیر کے مناسب اقدامات کرنے کی واضح ہدایات فراہم کرنے کی صلاحیت سے ہے۔ بہت سارے منصوبے اکثر طریقہ کار پر مرکوز رہتے ہیں، لیکن کام کرنے کی معمولات کے حصول اور لاگو کرنے پر ان میں کمی ہوتی ہے۔ منصوبوں کو عملی جامہ پہنانے کی ضرورت ہے، اسی لئے آپ منصوبے پر ملازمین سے گفتگو اور تربیت کریں۔ ایسا کرنے میں ناکامی، آپ کے کاروبار پر نہ ختم ہونے والے منفی اثرات پیدا کر سکتی ہے اور اس کے نتیجے میں کرونا انفیکشن آپ کے کام کی جگہ کو عارضی طور پر بند یا محدود کرنے پر مجبور کرسکتا ہے۔ کمپنی کو خاص کام کے حوالوں اور کام کے سیاق و سباق کی بنیاد پر تازہ ترین مناسب اور متعلقہ تربیت فراہم کرنا ہوگی۔

1. موجودہ کرونا وائرس (یہ کیا ہے؟ اور اسکی پیتھالوجی)
2. ایک جگہ سے دوسری جگہ پھیلنے کا طریقہ
3. روک تھام کے قواعد و ضوابط
4. احساس ذمہ داری
5. ذاتی حفظان صحت (ہاتھ اور سانس کی نالی کے بارے میں)
6. حفاظتی سامان (پی پی ای) کا درست استعمال
7. حفاظتی سامان (پی پی ای) کو ضائع کرنے کا طریقہ
8. صفائی اور صفائی ستھرائی





تربیت اور معلومات



- 1- کمپنی کو کام کے سباق و سباق کی بنیاد پر مناسب اور تازہ ترین تربیت فراہم کرنی ہوگی ، خاص طور پر مدرجہ ذیل نکات پر:
- 1- موجودہ کرونا وائرس (یہ کیا ہے؟ اور اسکی پیتھالوجی)
- 2- ایک جگہ سے دوسری جگہ پھیلنے کا طریقہ
- 3- روک تھام کے قواعد و ضوابط
- 4- اچھی حفظان صحت
- 5- آدمیوں کے درمیان فاصلہ
- 6- ذاتی انتظامی امور
- 7- بیک آفس ، داخلی راستہ ، استقبال ، انتظامیہ ، کیشیئر وغیرہ۔
- 8- کھانے کی ترسیل کی خدمات کے اقدامات
- 9- ترسیلات کے انتظامات
- 10- تکنیکی خدمات اور بحالی کا انتظام
- 11- تصدیق اور نگرانی
- 12- کرونا وائرس سے متاثرہ افراد (مہمان اور کارکن)

خاص طور پر ان معلومات کی نشوونما ہونی چاہئے:

- کرونا کے بارے میں آگاہی اور بنیادی انفیکشن کی روک تھام اور کنٹرول (آئی پی سی) کے اقدامات کرنا۔ گھر پر خود سکریننگ جس میں ٹیمپریچر (درجہ حرارت) اور دیگر علامات چیک کرنا۔
- ان لوگوں کا کام کی جگہ پر آنا بند کر دیں، جن کا پچھلے 14 دن کے اندر کرونا-سارس-2 وائرس (کوویڈ-19) پازیٹو ہو چکا ہو یا پھر وہ لوگ جو کسی دوسرے علاقے جس علاقے کو ولڈ ہیلتھ آرگنائزیشن نے کرونا کیلئے خطرے والا کہا ہو۔
- آنے والے مہمان میں کرونا وائرس کی مجموعی علامتوں کی تشخیص ہونے کی صورت میں حفاظتی اقدامات یا اپنے اندر علامات ہونے کی صورت میں میڈیکل اسسٹنس (علاج معالجہ کیلئے مدد) کیسے لینی ہے۔
- ہاتھ دھونے، جسمانی فاصلہ رکھنے، ذاتی حفاظتی سامان کا درست استعمال اور حفظان صحت کے قوانین کی مکمل تعمیل کرنا۔
- کام پر نہ آنے کی آگاہی، اور گھر پر رہنا جب وہ کرونا جیسی بیماری کی علامات جیسا کہ نزلہ، جسم کا درجہ حرارت بڑھنا، خشبو یا ذائقہ کا محسوس نہ ہونا، اور مجموعی طور پر صحت کا ٹھیک نہ ہونا یا پھر کسی ایسے شخص کے ساتھ رہنا جس کو کرونا وائرس کی تشخیص ہو چکی ہو۔
- آپ کی سرگرمی کی نوعیت اور طول و عرض پر (جس میں باورچی خانوں کے انچارج متعدد عملے کی موجودگی اور ٹیبل سروس کے انچارج عملے کی موجودگی شامل ہوسکتی ہے) کوویڈ-19 (کرونا سارس 2) کے خطرے سے متعلق عمومی تربیت کے علاوہ، آپ کو چاہئے کہ بنائے گئے مزید ہدف پر معلومات کی بنیاد پر اضافی تربیت بھی دیں۔



ریستورینٹ کے مہمانوں /گاہک کو آپ کی ویب سائٹ پر ڈیجیٹل ذرائع کے ذریعہ قابل رسائی طریقے سے تمام ضروری معلومات حاصل کرنا چاہئے۔ آپ یہ معلومات اپنی ویب سائٹ پر شائع کرسکتے ہیں یا کتابچے پرنٹ کرسکتے ہیں اور ریستوران کے داخلی راستے پر مخصوص اشاروں کے ذریعہ ایک ہی تدابیر کا مظاہرہ کرسکتے ہیں۔ معلومات میں شامل ہونا چاہئے: ہینڈ سینیٹائزر استعمال کرنے کی ہدایات، جب بھی ضرورت ہو چہرے کے ماسک کا استعمال کریں ، دوسرے صارفین سے جسمانی فاصلہ برقرار رکھیں ، ریستوران کی سطحوں کو غیر ضروری طور پر چھونے سے گریز کریں ، محکمہ صحت سے متعلق رابطہ کی معلومات۔ داخلی راستے پر الکحل پر مبنی ہینڈ سینیٹائزر کی دستیابی کو یقینی بنانا نہ بھولیں اور ساتھ میں اچھے ہاتھوں کی حفظان صحت پر عمل کرنے کی یاد دلاتے ہیں۔ ریستوران کو یہ یقینی بنانے کی سفارش کی جاتی ہے کہ اگر مہمانوں سے رابطے کا سراغ لگانے کے لئے ضرورت ہو تو ان سے رابطہ کی تفصیلات دستیاب ہوں۔ رابطہ کا سراغ لگانے کے اقدامات کو سختی سے محدود کیا جانا چاہئے اور رازداری کے اعداد و شمار کا صرف کرونا کے پھیلنے سے نمٹنے کے مقاصد کیلئے تحفظ سے متعلق مقامی یا وفاقی اصولوں کے مطابق ہونا چاہئے، جس سے رازداری اور اعداد و شمار کے تحفظ کی اعلیٰ سطح کو یقینی بنایا جاسکے۔





ورکرز / کارکنوں کی حفاظت



ورکرز / کارکنوں کی سیفٹی / حفاظت بنیادی ذمہ داری ہے۔
حفظان صحت کے اچھے طریقوں کو نافذ کرنا ضروری ہے۔
دستانے پہننے سے پہلے ہاتھوں کو مناسب طریقے سے دھونا چاہئے ، چاہے ان کو کثرت سے تبدیل کیا جائے۔ ہاتھ کے دستانے پہننے سے ہاتھ دھونے کی ضرورت پوری نہیں ہوتی ہے۔
یہ قاعدہ مندرجہ ذیل حالات میں نافذ کیا جانا ہے: کھانسی یا چھینکنے کے بعد، گندا سامان ہینڈل کرنے کے بعد، اور کسی بھی دوسری سرگرمی کے بعد جہاں سے کرونا کی ملاوٹ / پھیلائے کا امکان موجود ہو۔
تمام دستانے بشمول کچرے کو اٹھانے کے لئے استعمال ہونے والے ، لیبل لگے ہوئے کچرے کے ڈبوں میں محفوظ طریقے سے ضائع کیے جائیں۔

ہاتھوں کی صفائی ستھرائی کے سامان اور متعلقہ سہولیات کو ہاتھ دھلائی والی جگہ کے ساتھ مناسب فراہمی ہونی چاہئے۔ ان سہولیات کو دیوار سے لگے ہاتھ لگانے کے بغیر چلنے والا ہاتھ خشک کرنے والی مشین (آٹومیٹک ہینڈ ایئر ڈرائر) یا پھر ایک دفعہ استعمال ہونے والے کاغذی تولیوں (ٹشو پیپر) کی مناسب فراہمی (مناسب ڈسپوزل ڈبے کے ساتھ) کی جانی چاہئے۔ دیگر ذاتی حفظان صحت کے بہترین طریقوں میں بازوؤں کو صاف کرنا (ہاتھوں کے علاوہ) اور ڈسپوز ایبل (ایک دفعہ استعمال ہونے والے) حفاظتی گاؤں / کوٹ / بوئلر سوٹ پہننا اور ان کو باقاعدگی سے لیبل لگے ہوئے کوڑے دان میں ضائع کرنا شامل ہے۔



اہم نکات



اچھے طریقے سے ہاتھ دھونا | دستانوں کو تبدیل کرنا



ورلڈ ہیلتھ آرگنائزیشن (ڈبلیو ایچ او) کی ہدایت کے مطابق ، منہ ، ناک اور آنکھوں کی حفاظت کے لئے ذاتی حفاظتی سازوسامان کا استعمال کرنا چاہئے۔

- منہ کو ڈھانپنے کیلئے درج ذیل عام معلومات کا احاطہ کرنا پڑتا ہے
منہ کو ڈھانپنے کی عام معلومات: چہرہ ڈھانپنے کے مناسب مقاصد، بشمول
1. ماسک پہننے والے کو کچھ تحفظ فراہم ہوتے ہیں لیکن وہ وائرس کے ذرات کو فلٹر کرنے کے معیار کو پورا کرنے کے لئے ڈیزائن نہیں کیے گئے ہیں۔
 2. ماسک لگا کر چہرے کو ڈھکنے سے جسمانی دوری اور بار بار ہاتھ دھونے کی ضرورت ختم نہیں ہو سکتی۔
 3. ماسک سے ناک اور منہ کو ضرور ڈھانپنا چاہئے۔
 4. ایک ہی ماسک کوئی دوسرا آدمی استعمال نہ کرے۔
 5. ہر شفٹ کے بعد ماسک کو دھوئیں یا اسے ضائع کر دیں۔

حفظان صحت اور کام کی جگہ اور سازوسامان کی حفاظت کا قیام:

ڈس انفیکشن اور صفائی ستھرائی کے طریقہ کار کے مطابق ہر شفٹ کی تبدیلی کے بعد ہر جگہ (آرام کے کمرے ، اسٹوریج ، بینٹری ، کینٹین اور میٹنگ رومز) کو صاف کرنا ضروری ہے۔ نئی کی موجودگی غیر ضروری سطحوں پر نئے کرونا وائرس کی بقا کو فروغ دے سکتی ہے اس خطرے کو کم کرنا ضروری ہے اس بات کو یقینی بناتے ہوئے کہ مناسب جگہوں میں وینٹیلائشن اور صفائی ستھرائی کی اعلیٰ معیار کا انتظام موجود ہو، جہاں ایئر فلٹر استعمال ہوتا ہے، ایئر فلٹر | وینٹی لیشن سسٹم کو اپ گریڈ کیا جائے، صاف کیا جائے اور/یا مینوفیکچرر کی ہدایات کے مطابق زیادہ بار اپ ڈیٹ ایچ ای پی اے (ہائی ایفیشینسی پارٹیکولٹ ایکسپوزنگ) فلٹرز کے ساتھ تبدیل کیا جائے۔



تمام کارکنان مندرجہ ذیل کام کرنے سے پہلے اپنے ہاتھوں کو ہاتھ دھونے والے صابن اور صاف پانی سے (کم از کم 20 سیکنڈ تک) اٹھی طرح دھوئیں ، جس کے بعد مناسب طریقہ سے خشک کریں :

- * پی پی ای (ذاتی حفظان صحت کا سامان) فیس ماسک ، چہرے کے ڈھکنے ، سانس لینے والے اور آنکھوں کو ڈھکنے والے ، داڑھی کے بال ڈھکنے والے سامان کو چھونے اور پہننے سے پہلے ، اور کام شروع کرنے سے پہلے۔
- * پی پی ای (ذاتی حفظان صحت کا سامان) فیس ماسک ، چہرے کے ڈھکنے ، سانس لینے والے اور آنکھوں کو ڈھکنے والے ، داڑھی کے بال ڈھکنے والے سامان کو اتارنے کے بعد، اور کیمیکل کو ہاتھ لگانے کے بعد۔
- * کھانے کی تیاری شروع کرنے سے پہلے اور جب کچے کھانے اور تیار شدہ کھانے کے درمیان کام تبدیل کرتے وقت۔
- * گندے برتنوں ، گندا سامان، کچرے کی ٹوکریوں سے نمٹنے کے بعد اور خام مال یا تیار شدہ مصنوعات کو ہینڈل کرنے کے بعد۔

* ہر وقفے کے بعد ۔

* اسٹوریج (گدام) سے واپس آنے کے بعد۔

* کھانسی یا ناک آنے یا چھینکنے کے بعد۔

* چہرے یا بالوں کو چھونے کے بعد۔

* بیت الخلا کی سہولیات استعمال کرنے کے بعد۔

* ایسا کچھ کرنے کے بعد جو ہاتھوں کو آلودہ کرسکیں ، بشمول پیسہ کو چھونے کے بعد۔

کھلے کھانوں پر ، فوڈ پیکجنگ پر اور کھانا رکھنے کی سطحوں پر غیر صحتمند کام جیسا کہ سگریٹ نوشی ، چبانے ، کھانے ، چھینکنے یا کھانسی کرنا، اور تھوکرنا پروسیسنگ کے علاقوں میں (یہاں تک کہ کام کی جگہ پر پڑی کچرے کی ٹوکری میں بھی) ، اسٹوریج روم، آنے / جانے اور وصول کرنے کی جگہ اور ترسیل کے علاقوں ، آرام کرنے والے مقامات ، ہاتھ دھونے والے مقامات اور پارکنگ کے مقامات پر ، یہ سب ممنوع قرار ہونا چاہئے۔

جہاں دستانے کو چیزوں سے رابطے کے لئے استعمال کیا جاتا ہے (کھانا ، پیکجنگ ، مصالحہ جات ، فلیٹ ویئر ، برتن ، نیپکن وغیرہ) ، وہ ایک دفعہ استعمال ہونے والے ہوں ، صاف ہوں اور پھٹے ہوئے نہ ہوں۔

ایک بار استعمال ہونے والے دستانے ایک چیز سے دوسری چیز میں آلودگی کے جانے سے بچنے کے لئے استعمال کیے جاتے ہیں: ایک کام سے دوسرے کام کرتے وقت دستانے کو تبدیل کریں (جب خام کھانے کے ساتھ کام کرنے اور تیار شدہ کھانے کے ساتھ کام کرتے وقت) ، ہر 4 گھنٹے کے بعد دستانے تبدیل کریں ، گندے یا پھٹے ہوئے دستانے کو تبدیل کریں۔ یہ نوٹ کرنا ضروری ہے کہ عملہ جو کچے کھانوں کو سنبھالتے ہیں وہ پکے ہوئے یا تیار کیے گئے کھانوں کے ساتھ کام نہ کریں تاکہ کچے کھانوں کی آلودگی کو پکے ہوئے کھانوں میں جانے سے روکا جاسکے۔ جب تک کہ وہ اپنی وردی اور پی پی ای (ذاتی حفاظتی سامان) کو مکمل طور پر تبدیل نہ کر دیں اور اپنے ہاتھوں کو اچھی طرح سے دھو نہ لیں۔

تمام افراد جو دستانے تبدیل کرتے ہیں انہیں ڈسپوز ایبل دستانے کے نئے جوڑے پہننے سے پہلے اپنے ہاتھوں کو اچھی طرح سے دھوئیں اور خشک کر لیں۔ حفاظتی لباس ، اگر ڈسپوز ایبل نہ ہو تو ، اسے روزانہ صاف کیا جانا چاہئے۔ مزدوروں کو فوڈ پروسیسنگ والے علاقوں سے باہر (ٹوائلٹ ایریا ، بریک ایریا ، میٹنگ رومز ، عام دالانوں سے باہر وغیرہ) کمپنی کے جاری کردہ پی پی ای نہیں پہننا چاہئے۔ کھانے کو سنبھالنے میں ملوث افراد اعلیٰ صفائی کو برقرار رکھیں گے۔ جب کھانے کی سنبھالنے والے (ذیادہ اور کم خطرہ فوڈ پروسیسنگ والے علاقوں) میں کام کرتے ہو تو، کام کا پی پی ای لباس ، اور ہاتھ کے دستانے اور مناسب جوتے، فیس ماسک (ایک استعمال والا یا منظور شدہ ڈس انفیکٹڈ - سینٹائزڈ نان میڈیکل ماسک) ، بالوں کے جالی ، چہرے کے بالوں والے جالی/ داڑھی کی چھلکیاں ، اس بات کا یقین کرنے کے لئے کہ سر کے بال ، چہرے کے بال (داڑھی ، مونچھیں ، سائیڈ برنز ، وغیرہ) ، پسینہ آنا وغیرہ کھانے کی چیزوں ، کھانے کی سطح اور پیکجنگ مواد کو آلودہ نہیں کرتے ہیں۔

وہ چہرے کے ماسک کو تبدیل کریں: ہر 4 گھنٹے بعد، جب گیلا ہو جائے، چھینکنے یا کھانسی کے فوراً بعد، تمام اہلکار جو فیس ماسک کو تبدیل کرتے ہیں انہیں نئے فیس ماسک لگانے سے پہلے اپنے ہاتھوں کو اچھی طرح سے دھونا اور خشک کرنا چاہئے۔



خدمت گار، ویٹرز اور دیگر کارکنان جو صارفین کی استعمال شدہ اشیاء (گندا کپ ، پلیٹیں ، نیپکن وغیرہ) منتقل کرتے ہیں یا کوڑے دان کے تھیلے کو سنبھالتے ہیں انہیں ڈسپوز ایبل دستانے استعمال کرنا چاہئے (اور انہیں پہننے سے پہلے اور ان کو اتارنے کے بعد ہاتھ دھونے چاہئیں) اور اپرن کا استعمال کریں اور کثرت سے تبدیل کرتے رہیں۔ ڈس واش (برتن دھونے والا) کو چہرے کے ڈھانپنے کا سامان، آنکھوں ، ناک اور منہ کو آلودگی والے پانی سے بچانے کیلئے چہرے پر حفاظتی شیلڈ کے ساتھ دیگر لازمی چیزیں مہیا کریں۔ ڈس واش کو اپرن دینا چاہئے جو کہ بار بار تبدیل کیا جائے۔ دوبارہ استعمال کے قابل حفاظتی



سازوسامان جیسے چہرے کی حفاظتی ڈھالیں اور عینکیں اور دستانوں کی ہر استعمال کے بعد مناسب جرائم کشی کی جانی چاہیے۔



سامان کی لوڈنگ اور ان لوڈنگ

مختلف ممالک میں حکام کی ہدایت کے مطابق ، مندرجہ ذیل (اتلی وزارت ٹرانسپورٹ اینڈ انفراسٹرکچر کی طرف سے) کو "بہترین طریقوں" کی مثال سمجھا جاتا ہے:

- * مثال کے طور پر ، ڈرائیوروں کو دستانے اور ماسک پہننے چاہئیں یا وہ اپنی گاڑی میں رہیں۔
- * ڈرائیور ان لوڈنگ / لوڈنگ ایریا تک رسائی حاصل کرسکتے ہیں ، یہاں تک کہ اگر حفاظتی سامان نہیں پہنا ہوا ہے تو بھی، لیکن انہیں اپنی گاڑی سے نکلنا نہیں چاہئے اور دوسرے ملازمین سے 3 فٹ (1 میٹر) سے زیادہ قریب بھی نہیں ہونا چاہئے۔
- * دستاویزات کے تبادلے سمیت ، لوڈنگ یا اترائی کے دوران ملازمین سے براہ راست رابطہ نہیں ہونا چاہئے ، اور ڈرائیور / ملازمین کو کم از کم 6 فٹ کا فاصلہ برقرار رکھنا چاہئے۔
- * بیت الخلا کے علاوہ کمپنی کے کسی اور احاطے تک رسائی نہیں ہونی چاہئے۔ ان بیت الخلا میں لازمی طور پر ہاتھ دھونے کی سہولت ہونی چاہئے۔
- * پارسل ، دستاویزات اور دیگر قسم کے ایکسپریس سامان کی اجازت ہے ، لیکن وصول کنندہ / کورئیر سے براہ راست رابطہ نہیں ہونا چاہئے۔
- * جہاں کسی دوسرے شخص سے 3 فٹ (1 میٹر) کے فاصلے پر کام کرنا ضروری ہے اور حفاظتی اسکرینیں فراہم نہیں کی گئیں ، وہاں اندر اور باہر بھی ماسک استعمال کرنا ضروری ہے۔
- * جسمانی دوری میں کام کرنے کے نئے طریقے شامل ہیں ، جیسا کہ: داخلی اور خارجی وقت اور سپلائی کرنے والوں کو سامان پہچانے والوں کے ساتھ وقت طے کرنا۔



کارکنوں کی صحت



انفرادی کنٹرول کے اقدامات اور اسکریننگ

تمام کارکنوں کی شفٹ کے آغاز پر اور کسی بھی دکانداروں ، ٹھیکیداروں یا اسٹیبلشمنٹ (کمپنی) میں داخل ہونے والے دوسرے کارکنوں کے لئے درجہ حرارت اور علامت اسکریننگ (جانچ پڑتال) کی سہولت فراہم کریں۔ اس بات کو یقینی بنائیں کہ درجہ حرارت / علامت اسکرینر ممکن حد تک کارکنوں سے قریبی رابطے سے گریز کرتا ہے۔ اسکرینر (جانچ کرنے والا) اور ملازمین دونوں کو اسکریننگ کے وقت چہرے کو ڈھنکنا چاہئے۔

اگر گھر میں خود اسکریننگ (جانچ پڑتال) کی ضرورت ہوتی ہے ، جو اسے اسٹیبلشمنٹ (کمپنی) میں فراہم کرنے کا ایک مناسب متبادل ہے تو ، اس بات کو یقینی بنائیں کہ کارکن اپنی شفٹ کے لئے گھر چھوڑنے سے پہلے اسکریننگ کرتا ہے اور سی ڈی سی کے رہنما اصولوں پر عمل کیا جاتا ہے ، جیسا کہ مذکورہ تربیت اور معلومات کے سیکشن (حصہ) میں بیان کیا گیا ہے۔



- * قومی اور ڈبلیو ایچ او (ولڈ ہیلتھ آرگنائزیشن) کی سفارشات کے مطابق ذاتی حفظان صحت کی پالیسیوں کی تیاری کریں۔ اور مخصوص اشاروں والے اشتیارات ہاتھ روم، کپڑے تبدیل کرنے والے کمرے، داخلی دروازوں پر اور کمپنی کے سب سے زیادہ نظر آنے والے مقامات پر لگائیں۔
- * مخصوص قسم کی معلومات والے اشتیارات جو کمپنی میں داخلے اور اندر موجود لوگوں میں جب 37.5 ڈگری سے زیادہ بخار یا کام کے دوران کوئی اور علامت، جب کسی کرونا ہوئے آدمی کے ساتھ ملاپ کی صورت میں، تمام معلومات درج کریں۔
- * پی پی ای (ذاتی حفظان صحت) کے ساتھ اسٹاف کو حاصل کریں، اپنی صحت کی اہلیت اور عالمی سطح کی تنظیم کے رہنما اصولوں کے ذریعہ قائم کردہ اشارے کے ساتھ تعمیل کریں۔
- * اسپینر گلیوز اور ہینڈ سینیٹرز کی فراہمی کے ذریعے بار بار ہاتھوں کو دھونے کی عادت ڈلائیں۔
- * اپنے ورکرز کو دستانے اور دوسرے ذاتی تحفظ کے لوازمات کے درست طریقے سے اتارنے کی معلومات اور تربیت دیں۔ اور کس طرح بعد میں مناسب طریقہ سے ضائع کرنا ہے۔
- * غیر منحرف حفاظتی اقدامات کے استعمال کے ساتھ، ممکنہ طور پر کہنیوں تک ہاتھ دھونے کے طریقہ کار کو اپنائیں۔
- * کسی بھی کمرے میں داخلے پر، کسی بھی ورکنگ اسٹیشن کے سامنے اور بیت الخلاء میں ہینڈ سینیٹرز کی فراہمی کریں۔
- * ورکرز / کارکنوں کے لئے ان کے کام پر پہننے کے کپڑے کی مناسب جگہ دی جائے اور ان کی مناسب سینیٹری کی صفائی کی ضمانت دی جائے۔ مزدوروں کے ذاتی لباس کی پیش گوئی سے بچیں اور ان کے لباس بدلنے کے کمروں میں صفائی کے مناسب اقدام کو اپنائیں۔
- * جسمانی درجہ حرارت کی ریڈنگ کے کام کرنے والے (جانچ کرنے والے شخص) کے آس پاس میں ذاتی اعداد و شمار کی کارروائی کے موجودہ ضابطے کا احترام کریں اور عمومی طور پر ضابطے کے بارے میں ورکرز کو معلومات فراہم کریں۔
- * ہر شیفت کے اختتام پر کلیئرنس فراہم کریں اور چابی دان، ہینڈلز، ٹچ اسکرینز، کمپیوٹر موس اور بٹن (لفٹ اور دروازے کھولنے کے وغیرہ) کی صفائی مناسب کیمیکل کے ساتھ کریں۔ کچن کے اندر اور ہال میں بھی۔
- * کمرے، ماحول، کام کی جگہوں، عام جگہ، لوگوں کے کپڑے تبدیل کرنے والے کمرے، ٹوالیٹ اور باورچی خانے کی دائمی منصوبہ بندی کی ساتھ صفائی کا انتظام کریں۔
- * کمپنی کے احاطے کے اندر کسی فرد کا کرونا کے ساتھ موجودگی کی صورت میں، علاقوں کو صاف ستھرا اور صفائی ستھرائی کے ساتھ آگے چلیں، نیز اسے ہوا دار بنادیں۔
- * پیش گوئی اور احسان، جہاں ممکن ہو کریں، گھر کی فراہمی کی خدمت یا سروس سے دور ہوجائیں۔
- * اگر ممکن ہو تو، مختلف کمروں کے لئے ایک داخلی دروازہ اور ایک خارجی دروازہ نامزد کریں اور دروازوں کے قریب ڈیٹرجنٹ کی موجودگی کی ضمانت، موزوں اشاروں سے دیں۔
- * عام کمروں کے لئے لگاتار وینٹیلیشن (ہوا کی راہ داری) مہیا کریں، ہر آپریٹر کے لئے زیادہ سے زیادہ رکنے کا وقت فراہم کریں اور ان پر موجود افراد سے ایک میٹر کی حفاظت کا فاصلہ برقرار رکھنا۔
- * پورٹیبیل (احسانی سے ایک جگہ سے دوسری جگہ لیے جانے والے) اور اعلیٰ کارکردگی والے ایئر کلیئرز کو انسٹال کرنے (لگانے)، عمارت کے ایئر فلٹرز کو اعلیٰ ترین کارکردگی میں اپ گریڈ کرنے، اور کام کرنے والے تمام شعبوں میں بیرونی ہوا اور وینٹیلیشن کی مقدار بڑھانے کیلئے دیگر ترمیم کرنے پر غور کریں۔
- * عملے کے ساتھ رابطے کے امکانات کو کم کرنے کیلئے سپلائی کرنے والوں تک رسائی کے بارے میں، طے شدہ طریقوں، راستوں اور داخلے کے وقت کے ذریعے، راہداری اور خارجی راستے کی نشاندہی کریں۔
- * ڈرائیور کو اپنی گاڑیوں پر سوار رہنے کے لئے اصول کو نافذ کریں۔ اور لوڈنگ اور ان لوڈنگ کی ضروری سرگرمیوں کے دوران ایک میٹر کا فاصلہ رکھوئیں۔
- * سپلائرز / کنویزز اور دیگر بیرونی عملے کے لئے الگ بیت الخلا کی شناخت / انسٹال کریں اور روزانہ کی صفائی کو یقینی بنائیں۔
- * اگر کمپنی کے ذریعہ ہوم ڈیلیوری سروس کا اہتمام کیا گیا ہے تو، کارکنوں کی حفاظت کی ضمانت اور ہر نقل مکانی کے ساتھ ساتھ ان کا احترام کیا جانا چاہئے۔
- * اجرت اور گھنٹے کے ضوابط کے مطابق ملازم کو بریک دیں تاکہ جسمانی فاصلاتی پروٹوکول کو برقرار رکھا جا سکے۔
- * بریک رومز میں بیک وقت اجازت شدہ ملازمین کی تعداد کو محدود کریں۔



مہمانوں/گاہک کی حفاظت



کرنا ، اپنے مہمانوں کو یہ یاد دلانے کیلئے کہ انہیں بینڈ سینیٹائزر کرنا چاہئے ، چہرے کو ڈھنپنا چاہئے اور انتظار کے وقت، کھانا کھاتے وقت، اور باہر جانے کیلئے جسمانی دوری کا خیال کرنا چاہئے۔ بات چیت کرتے وقت یقین دہانی کرو ، تاکہ آپ کے اقدامات کو آپ کے مقام پر خطرہ کی اعلیٰ ڈگری کی عکاسی کے طور پر نہ سمجھا جائے۔ مزید معلومات طلب کرتے وقت صبر کریں اور پرسکون اور واضح طور پر وضاحت کریں کہ آپ کے تمام اقدامات تمام مہمانوں کی صحت کی حفاظت کے لئے اٹھائے گئے ہیں۔ ان کے صبر کے لئے ان کا شکریہ ادا کرنے کو کبھی نہ بھولیں کیونکہ آپ ان کی حفاظت کو یقینی بنانے کے لئے کام کرتے ہیں۔

مہمانوں/گاہک کی آمد:



کاروبار میں داخل ہونے پر صارفین کے جمع ہونے سے بچنے کے لئے مناسب تنظیمی حل اپنانا ضروری ہے۔ مہمانوں کے بیٹھنے کی تعداد احاطے کی جگہ کے مطابق ہونی چاہئے۔ مہمانوں کو داخلی راستے ، یا انتظار گاہ یا شراب پینے والے علاقوں میں جمع ہونے کی اجازت نہ دیں۔ منتظر صارفین کو کسی بھی کھانے پینے کی سہولیات کی پیش کش سے گریز کریں۔ اور ان سے کہیں کہ وہ جدول کی میز پر بکنگ کی صورت میں جتنا اچھی طرح بیٹھ سکتے ہیں بیٹھیں۔ مہمانوں کی علیحدگی کو یقینی بنانے کیلئے ایک ایسا راستہ ڈیزائن کریں جس میں انتظار کیلئے بیٹھنے میں فرش کے نشانات ، بیرونی فاصلے ، گاڑیوں میں انتظار شامل ہوسکتے ہیں۔ جیسا کہ پہلے ہی کہا گیا ہے ، انہیں ہاتھوں کی صفائی، جسمانی دوری اور صحت سے متعلق اقدامات کے بارے میں مکمل ہدایات فراہم کریں۔ اگر ممکن ہو تو ، داخلی دروازہ اور خارجی دروازہ نامزد کریں۔ ممکنہ طور پر یہ اصول مختلف ہال اور کمروں پر لاگو ہوتا ہے۔ ہاتھ دھونے کی سہولیات اور ہاتھوں کی صفائی کی سہولت فراہم کرنے کی ضمانت، ہر دروازے کے قریب موزوں اشارے کے ذریعے کریں۔ جیسا کہ پہلے ہی کہا گیا ہے ، انہیں ہاتھوں کی صفائی، جسمانی دوری اور صحت سے متعلق اقدامات کے بارے میں مکمل ہدایات فراہم کریں۔ اگر ممکن ہو تو ، داخلی دروازہ اور خارجی دروازہ نامزد کریں۔ ممکنہ طور پر یہ پیمانہ مختلف ہال اور کمروں پر لاگو ہوتا ہے۔ بینڈ واشنگ سہولیات اور ہاتھ سے صاف کرنے والے افراد کی موجودگی کی ضمانت ، ہر دروازے کے قریب موزوں اشارے کے ذریعہ اشارہ کریں۔ راستے قائم کرنے کے لئے ریست رومز میں جانے اور باہر آنے کا تعین کریں جو مہمانوں اور عملے کی قربت سے بچیں گے اور اگر ضرورت ہو تو واش رومز سے پہلے فرش کے نشانات بھی لگا لیں۔

کوئی مشترکہ کھانا نہیں:



مشترکہ کھانے کی اشیاء سے بچنے کے لئے سنگل تیل ، نمک ، کالی مرچ اور مصالحہ فراہم کریں۔

مینو:



ایک اچھا خیال یہ ہے کہ ڈسپوز ریستورینٹ کی سطحوں کو غیر ضروری طور پر چھونے سے بچنے کیلئے ذاتی الیکٹرانک ایبل مینوز مہیا کریں یا مینوز کو ڈیجیٹل طور پر دستیاب بنایا جائے تاکہ گاہک کسی ڈیوائس پر دیکھ سکیں۔ اگر آپ کا مینو موسمی ہے یا روزانہ کی بنیاد پر تیار کرتے ہیں تو ، ٹیبیل سروس کا انچارج عملہ اسے مہمانوں کیلئے پڑھ سکتا ہے اور چکھنے کے تجربے کے بارے میں مشورے دے سکتا ہے۔ اپنے آپ سے پوچھیں کہ آپ کس حد تک پہلے گاہکوں سے ٹیبیل بک کرتے وقت آرڈر کرنے کے لئے کہہ سکتے ہیں ، اور جہاں تک ہو سکے اسے اختیار کریں ، کیونکہ اس سے بہت سارے انتظامات آسان ہوجائیں گے۔

اگر ان میں سے کوئی بھی حل آپ کے قابل نہیں ہے ، یا آپ کے کاروبار میں اسکا انتظام کرنا بہت مشکل ہے تو ، آپ کو صارف کے استعمال سے پہلے اور بعد میں ہر مینو کی مناسب طریقے سے جراثیم کشی کرنا ہوگی۔





ٹیبلری (میزوں اور کرسیوں کی ترتیب) TABLEWARE

پہلے سے ترتیب دینے والی میزیں بند کریں اور مہمانوں کی آمد کے فوراً بعد ہی میزیں مرتب کریں۔ آپ کے مہمان کی آمد کے فوراً بعد نیپکن ، کٹلری ، شیشے کے سامان اور دیگر تمام دسترخوانوں کی فراہمی کی جانی چاہئے۔ کارڈ اسٹینڈرز ، فلائیڈرز ، نیپکن ہولڈرز ، موم بتیاں ، پھول یا کوئی دوسری چیزیں میزوں پر مت چھوڑیں ، ٹیبل غیر ضروری سامان سے صاف رکھیں۔ کھانے کی میزوں پر استعمال ہونے والے گندے ٹیبل کے کپڑے اور نیپکن ، ہر صارف کے استعمال کے فوراً بعد ہٹا دیئے جائیں اور سیل/مہر بند بیگ میں کھانے کے علاقوں سے لے جایا جائے۔ گندے کپڑے کو سنبھالتے وقت مزدوروں کو دستانے اور چہرے کے ماسک پہننے چاہئیں اور اس عمل کے دوران بہت محتاط رہنا چاہئے گندے کھانے کی خدمت کی اشیا کو سنبھالنے کے بعد جلد ہی اپنے ہاتھوں کو مناسب طریقے سے دھونا چاہیے۔



بچے KIDS

بچوں کے علاقوں اور مشترکہ تفریحی اشیاء جیسے بورڈ کے کھیل ، پنسل اور نوٹ بلاکس ، پول ٹیبل ، وغیرہ کا استعمال بند کریں۔ جب بھی ممکن ہو آڈیو آلات ، فون ، ٹیبلٹ ، لپ ٹاپ ، ڈیسک ، قلم ، اور دیگر آلات کے اشتراک سے پرہیز کریں۔ اگرچہ یہ بدظن ہوتا نظر آ رہا ہے ، لیکن سائنسنگی سے کھانے پینے کے کھانے کے برتنوں اور کنٹینرز کے استعمال سے گریز کریں جو گاہکوں کے ذریعہ لائے گئے ہیں ، جیسے بچے کی بوتلیں اور بچے کی کھانوں۔ اگر بچوں والی فیملی کو بکنگ کی ضرورت ہوتی ہے تو انہیں بچوں کیلئے کھانے کی حفاظت سے متعلق اقدامات کے بارے میں پہلے آگاہ کریں۔



رقم کی ادائیگی کے طریقے PAYMENT METHODS

داخلی اور خارجی راستے پر ، کاؤنٹر کے سامنے اور کیش ڈیسک پر ، پوزیشن کے اشارے جو باہمی دوری سے متعلق اشارے دیتے ہیں۔ اگر دستیاب ہو تو رابطے کے بغیر ادائیگی کے اختیارات استعمال کریں۔ گاہکوں اور ملازمین سے براہ راست ہاتھ سے ہاتھ رابطے سے بچنے کے لئے ، ہاتھ کے بجائے رسید کی ٹرے یا کاؤنٹر پر رکھ کر نقد یا کارڈ کی ادائیگی کا تبادلہ کرنے کو کہیں۔ جب صارف نقد رقم ادا کرتا ہے تو سائنسٹہ طور پر بل کے عین مطابق کھولے پیسے کا پوچھیں۔



گاہک کی فہرست اور رابطہ نمبر GUEST LIST AND CONTACTS

بہت سارے معاملات میں ریستوران کے منتظمین سے رابطہ کی تفصیلات سے متعلق پیچیدہ معلومات اکٹھا کرنے کو کہا جاتا ہے جو صحت عامہ کی تحقیقات میں مدد کریں (اگر مہمانوں میں کرونا مثبت واقعات پیش آتے ہیں تو)۔ اس سرگرمی کے سلسلے میں براہ کرم آگاہ رہیں کہ آپ ہمیشہ ذاتی ڈیٹا کے قوانین کے مقامی تحفظ کی تعمیل کریں گے۔



کھانے کی گھر پر فراہمی یا رستوران سے لے جانا



- * جب بھی ممکن ہو ٹیک آؤ (رستوران سے لے جانا) اور ڈلیوری سروس کی حوصلہ افزائی کریں۔ مکمل حل پیش کرتے ہوئے ، بشمول ٹیک آؤ ، ترسیل ، اور جب ممکن ہو تو صارفین کے لئے اختیارات کے ذریعے کریں۔
- * اگر ممکن ہو تو ڈیجیٹل اور ریموٹ آرڈرز کی حوصلہ افزائی کریں (یعنی فون پر یا آن لائن پیشگی آرڈر دینے کا موقع/اپشن)۔
- * کرونا وائرس کے پروٹوکول کی وضاحت پر مبنی، آن لائن موصول ہونے والے تمام آرڈرز کے لئے ایک "اٹو جواب" پیغام بنائیں۔



- * جب صارفین ٹیک آؤٹ/ٹیک آؤے کی صورت میں کھانے کی چیزیں وصول کرنے کے منتظر ہوں تو آپ انہیں گاڑیوں میں بیٹھنے یا ریستوران سے دور رہنے کا کہیں، یا پک اپ زون منتخب کریں۔
- * کھانے کی فراہمی کے وقت جسمانی دوری کی مشق کریں، جیسا کہ "ٹچ فری (چھونا ممنوع)" کی فراہمی کی پیش کش کریں اور ٹیکسٹ الرٹس بھیجیں یا ڈیلیوری آنے پر فون کریں۔
- * اس بات کو یقینی بنائیں کہ کھانے پینے کے سامان لینے جانے سے پہلے یا ترسیل سے پہلے کھانے کو لیے جانے والے کنٹینر میں رکھا ہو۔
- * اس بات کو یقینی بنائیں کہ فوڈ ٹرانسپورٹ کیلئے کوئی ریپنگ اور پیکجنگ استعمال ہو جائے تاکہ کھانے کو آلودگی سے بچایا جاسکے۔
- * کھانے کو پہنچانے کے لئے استعمال ہونے والے کولر اور انسولیٹیڈ (موصل) تھیلے معمول سے صاف کریں۔
- * وقت / درجہ حرارت کے کنٹرول کے لئے، کھانے کی حفاظت سے متعلق بنائے گئے اصولوں کا مشاہدہ کریں، آلودگی سے بچائیں، مناسب طریقے سے ہاتھ دھوئیں، بیمار کارکن کو کام سے روکیں اور کھانے کو مناسب طریقہ سے ذخیرہ کریں۔
- * ترسیل کے عملے کو ماسک پہننا چاہئے، دستانے پہننے چاہئیں اور جتنا ہوسکے، ڈلیوری کے بیچ اپنے ہاتھوں کو دھوئیں۔ اگر ہاتھ دھونے کا آپشن نہیں ہے تو، انہیں الکحل پر مبنی (70% یا اس سے زیادہ) ہینڈ سینیٹائزر سے اپنے ہاتھوں کو صاف کرنا چاہئے۔
- * مناسب ٹرانسپورٹ برتنوں میں اسٹور کر کے گرم کھانوں کو گرم اور ٹھنڈے کھانوں کو ٹھنڈا رکھیں۔



آپریشنز کو دوبارہ کھولنا/کام کو دوبارہ شروع کرن



- دوبارہ کھولنے سے پہلے:
- * تمام علاقوں جیسے کچن، گاہک کے انتظار کے مقامات اور لابی، بریک روم، لنچ ہال، داخلی اور خارجی علاقے کی اچھی طرح سے صفائی اور جراثیم کشی کریں۔
- * عام طور پر استعمال شدہ سطحوں کی جراثیم کشی جیسا کہ دروازے، دروازے کے ہینڈل، کریش بارز، کرسیاں، کریڈٹ کارڈ ٹرمینلز، اے ٹی ایم پن پیڈ، رسید ٹرے، ریسٹ رومز (آرام کے کمرے)، اور ہاتھ دھونے کی سہولیات۔
- * سپلائی کا شیڈول (روزانہ، ہفتہ وار) بنائیں، اس سے گریز کرتے ہوئے کہ ایک ساتھ متعدد خارج ہو جائیں۔
- * سپلائی آمد کا وقت سروس اوقات سے لازمی باہر ہونا چاہئے۔
- * ضرورت کے مطابق صفائی کی بڑھتی مانگ میں مدد کے لئے تھرڈ پارٹی صفائی کمپنیوں کے لئے خریداری کے آپشن۔
- * کھانے کے کمرے، بار ایریاز (شراب خانے)، میزبان اسٹینڈز، اور کچن کی جگہیں مناسب صفائی ستھرائی کے سامان سے لیس ہوں، بشمول ہاتھوں سے صاف کرنے والے ڈسپینسر، ٹچلیس (بغیر چھوئے) کو ترجیح دی جاتی ہے، اور براہ راست معاونت کرنے والے عملے اور صارفین کیلئے صفائی دینے والے مسحے/ویپس موجود ہوں۔
- * نئے آنے والے وائرس کے جراثیموں کے خلاف موثر اور کھانے کے ساتھ رابطے کے لئے موزوں، لیبل لگے جراثیم کش کیمیکل کا استعمال کریں۔
- * ایسے مقامات کو بند کریں جہاں گاہک جمع ہوسکتے ہیں یا کھانے یا کھانے کے سامان کی اشیاء کو چھو سکتے ہیں جو دوسرے مہمان استعمال کرسکتے ہیں۔
- * کارکنوں اور صارفین کے مابین کم سے کم چھ فٹ کی جسمانی دوری کو یقینی بنانے کے لئے اقدامات کو نافذ کریں۔ اس لیکنے فرش کے اوپر نشان یا اشارے اور دیگر ٹھوس رکاوٹوں کا استعمال شامل ہوسکتا ہے۔
- * کھانے اور کام کرنے والے لوگوں کے مابین کم از کم چھ فٹ کی دوری کیلئے لابی (ہال)، مشروبات کے پینے کی جگہ، کچن اور کام کرنے کی جگہوں کی تشکیل نو کریں۔
- * ہر شخص سے شخصی ملاپ کو کم کرنے کے لئے ٹکنالوجی کا نافذ کریں: موبائل آرڈرنگ اور مینو ڈیلیوری، بیٹھنے کے لئے آمد پر میسج اور کنٹیکٹ لیس (بغیر چھوئے) ادائیگی کے آپشنز/ضابطے وغیرہ۔
- * کرونا کے پھیلاؤ کو کیسے روکا جائے، صحیح طریقے سے ہاتھ دھوئے، روزمرہ حفاظتی اقدامات کو فروغ دیں، پی پی ای (ذاتی حفظان صحت کا سامان) کو کس طرح پہنیں اور اتاریں اور جسمانی دوری کو فروغ دیں اس بارے میں معلومات پر مشتمل نشانات پرنٹ کریں۔





لے آؤٹ: ڈیزائننگ سوشل ڈسٹینسنگ / جسمانی دوری



جسمانی فاصلے کو نافذ کرنے کیلئے ، ریستوران کو کھانے کی جگہ کے طول و عرض کے مطابق بیٹھنے کی گنجائش کو محدود کرنا ضروری ہے۔

حد کی صلاحیت مقامی طور پر مختلف ہوسکتی ہے: بہت سے معاملات میں ریستوران میں لوگوں کی حفاظت اور ان کے کاموں کو بہتر بنانے میں توازن پیدا کرنا مشکل ہوسکتا ہے۔ بہر حال کرونا (کوویڈ-19) زیادہ تر ریستوران کو اپنی میزوں اور کرسیوں کی ترتیب کو تبدیل کرنے پر مجبور کرے گا تاکہ یہ یقینی بنایا جاسکے کہ تمام کسٹمر / پارٹیاں کم از کم 6 فٹ کے فاصلے پر رہیں۔

در حقیقت ، معاشرتی / جسمانی دوری کی ضرورت ، دیئے گئے اشارے اور درکار اقدامات کاروبار سے کاروبار کے ساتھ ساتھ خطے میں بھی مختلف ہو سکتے ہیں۔ زیادہ تر معاملات میں ہم یہ فرض کر سکتے ہیں کہ جو لوگ مل کر کسی ریستوران میں جاتے ہیں وہ اپنے دوستوں اور شراکت داروں کی صحت اور نمائش کے حالات سے واقف ہوتے ہیں۔ اس کے باوجود ، ایسی بہت ساری صورتحال ہیں جیسے کینٹین یا بار (شراب خانے) جن پر یہ اصول لاگو نہیں ہوتے ہیں۔

اس نقطہ نظر سے ، جب ریستوران سے خطاب کرتے ہو تو ، ایک ہی میز پر قابض لوگوں کے درمیان وقفہ کاری کی بجائے میزوں کے فاصلوں پر زیادہ توجہ دی جاتی ہے۔ بہر حال جس طرح کی سرگرمی کو آپ چلاتے ہیں اس پر منحصر ہے کہ آپ اپنے گاہکوں کی حفاظت کیلئے زیادہ پابندی والے اقدامات (پلاسیگلاس رکاوٹیں وغیرہ) اپنانے کے موقع پر غور کرسکتے ہیں۔ یہ سب کہا جا رہا ہے اور حفاظت کے اعلیٰ معیار کی ضمانت کیلئے درج ذیل اصول لگائے جائیں:

- * دو مختلف میزوں کی نشستوں کے درمیان کم از کم 6 فٹ کی دوری کو یقینی بنانا چاہئے۔
- * عملے کے محفوظ گزرنے کے لئے ، میزوں کے درمیان راہداریوں کی کم از کم چوڑائی 8 فٹ ہو۔
- * کھانے کے علاقوں سے میزوں اور کرسیاں ہٹائیں تاکہ گاہکوں اور ملازمین کے لئے چھ فٹ جسمانی فاصلہ برقرار رہ سکے۔ اگر میزوں اور کرسیاں منتقل نہیں ہوسکتی ہیں تو ، بصری اشارے کا استعمال کر کے یہ ظاہر کریں کہ وہ استعمال کیلئے دستیاب نہیں ہیں یا صارفین کے مابین نمائش کو کم سے کم کرنے کے لئے پلیکسگلاس یا دیگر اقسام کے ناقابل معافی جسمانی رکاوٹیں انسٹال کریں۔

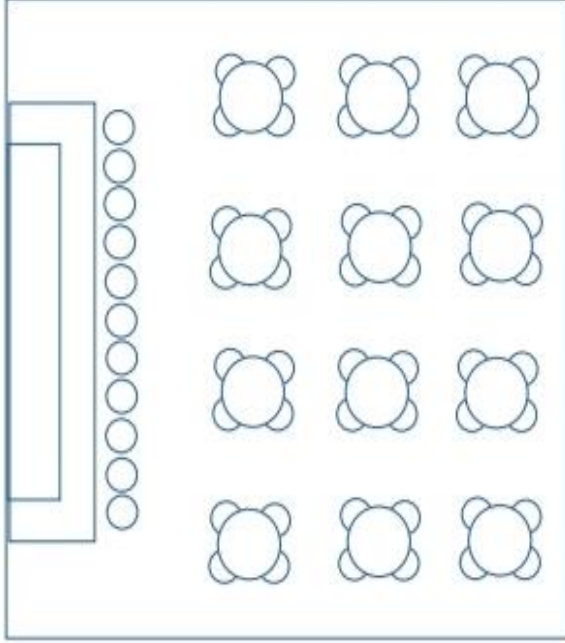


پوری دنیا/گلوب کے بہت سارے شہر ریستورانوں کو کورونا وائرس وبا کے دوران بیرونی ڈائننگ کو بڑھانا آسان بنا رہے ہیں۔ اگر آپ اپنی بیرونی نشست کو بڑھا سکتے ہیں تو اسے ترجیح دیں۔ یاد رکھیں کہ ان علاقوں میں شراب کی پیش کش ، مقامی قوانین اور ضوابط کی پابندی کرے گی۔ مزید برآں ، آپ کے فوڈ سیفٹی پلان / پالیسیاں اور طریقہ کار (رضاکارانہ یا منظور شدہ) کا جائزہ لیں اور کھانے کے آؤٹ ڈور کی خدمت کیلئے سسٹم میں کمزوری کا اندازہ اور تنقیدی کنٹرول پوائنٹس کے اقدامات پر غور کریں۔



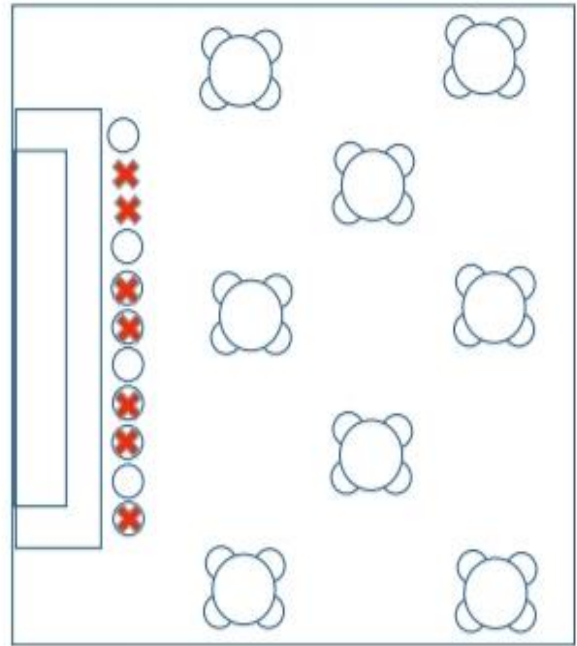
کرونا سے پہلے اور بعد میں بیٹھنے کی ترتیب/لے آؤٹ

کرونا (کوویڈ 19) سے پہلے کالے آؤٹ



1000 مربع فٹ میں 60 بیٹھنے کی

کرونا (کوویڈ 19) سے بعد کالے آؤٹ



1000 مربع فٹ میں 36 بیٹھنے کی

رستوران کیلئے کرونا (کوویڈ 19) کی
ہدایات اور بہتر طریقہ کار



جسمانی دوری کو قائل رکھنے کا طریقہ کار



رستوران کیلئے کرونا (کوویڈ 19) کی ہدایات اور بہتر طریقہ کار



مصنفین سے ملیں



پاولا کین سینئر مشیر اور مصنف ہے ، تعمیل کے امور ، پروڈکٹ کی واپس طلبی اور بحران کے انتظام میں ماہر ہے۔ اس کے وسیع تجربے میں فوڈ سپلائی چین ، فارماسیوٹیکل ، فوڈ اور فیڈ سیکٹر میں مختلف مصنوعات کے خطرات کی روک تھام ، ان کا پتہ لگانے اور اس کا جواب دینا شامل ہے۔

info@miasolution.it

pamasrl

<https://www.linkedin.com/in/paola-cane-0b675a87/> لینکڈ ان:

ای میل:

سکائیپ:

لینکڈ ان:



جوسلین سی لی کا کنیرر 25 سال سے زیادہ پر محیط ہے جس میں فوڈ پروسیسرز کی سہولیات ، فوڈ اسٹیبلشمنٹ (خوراک کے ادارے) جس میں ریل ٹرانسپورٹ (ریاستی اور وفاقی) فوڈ سپلائی برائے جہازی فوڈ سروس اور فوڈ سیفٹی جنرل سروسز برائے کوالٹی انشورنس (کیو اے) ، شیف ، فوڈ سیفٹی مینجر ، ایچ اے سی سی پی (HACCP) - ایچ آر پی سی (HARPC) لیڈ کوارڈینیٹر - جوسلین کے وسیع پس منظر میں پیوستہ ترقی ، کارخانے کی مینجمنٹ ، فوڈ سیفٹی ایچ اے سی سی پی-ایچ آر پی سی کوارڈینیشن اور عملدرآمد ، خاص بڑے خطرات والے عمل کیلئے ایچ اے سی سی پی، پیداوار کے معیار کی یقین دہانی (کوالٹی انشورنس) / کوالٹی کنٹرول / پروسیس کنٹرول ، ریگولیٹری تعمیل ، مسلسل بہتری ، فوڈ سیفٹی مینجمنٹ سسٹم اور اسٹارٹ اپ کی مشاورت شامل ہے۔

ای میل: jlee@gourmetrail.com

<https://www.linkedin.com/in/jocelynleefoodsafetyconsultant/> لینکڈ ان:



مترجمین



عبدال معیز انتہائی قابل اعتماد اور باضابطہ فوڈ ٹکنالوجسٹ / فوڈ انجینئر جس میں زبردست کام کرنے کی اخلاقیات اور کھانے کی حفاظت، معیار اور آر اینڈ ڈی کے لئے مضبوط عزم ہے۔ بیک وقت منصوبوں کی اعلیٰ مقدار کو سنبھالنے کے لئے عمدہ ہنر مند اور ٹیم سازی کا قائدانہ طرز رکھتا ہے۔ کاروباری ذہنیت اور 9 سال سیکھنے، کھوج کی جگہ میں خود کو تلاش اور چیلنج کرنے کے ساتھ پائیدار، جدید اور قدر پر مبنی حل پیدا کرنے کی صلاحیت رکھتا ہے۔ ایٹنگ سوسائٹی کے سفیر ہیں۔ اور کیپ 2 سیف کے بانی ہیں۔ جدت کی دنیا میں بہت سارے انعامات جیت چکے ہیں۔ دنیا سے بھوک کو کم کرنا انکا اصل مقصد ہے کیونکہ ان کا پختہ یقین ہے کہ محفوظ اور کھانے کی ایک مناسب مقدار ہر انسان کا اولین حق ہے۔

عبدال معیز، فوڈ انجینئر

فوڈ سیفٹی، کوالٹی اور آر اینڈ ڈی پروفیشنل

جیوسووا آئوٹریکا، کیلابریا، اٹلی

ای میل: ab.moiz@outlook.com

لینکڈ ان: <https://www.linkedin.com/in/moiz1/>



محمد شہباز جی ایف ایس آئی (عالمی فوڈ سیفٹی انیشی ایٹو)، میں ممبر ہیں جو کہ "جی ایف ایس آئی ایڈیٹرز ٹریننگ اینڈ پروفیشنل ڈویلپمنٹ ورکنگ گروپ ہے"۔ اور ین ایس ایف انٹرنیشنل میں ممبر "فوڈ سیفٹی ایڈوائزرز کونسل کے بھی ممبر ہیں۔ انٹرنیشنل پانی کی سرگرم اے او اے سی کے ماہر جائزہ پینل کا حصہ ہیں۔ پاکستان اور مشرق وسطیٰ کے لئے تمام فوڈ 8 کیٹیگریز کے لئے بی آر سی جی ایف ایس پروفیشنل اور رجسٹرڈ کنسلٹنٹ ہیں۔ "جی ایف ایس آئی" (عالمی فوڈ سیفٹی انیشی ایٹو) کے ہائجنک ڈیزائن ٹیکنیکل ورکنگ گروپ کے ممبر ہیں۔

محمد شہباز، فوڈ پروفیشنل

فوڈ سیفٹی اینڈ کوالٹی اشورینس، پروڈکٹ ڈویلپمنٹ ایگزیکٹو، لیڈ ایڈیٹر، ٹرینر

ریاض، سعودی عرب

ای میل: foodcare.pk@outlook.com

لینکڈ ان: <https://www.linkedin.com/in/shahbazfoodtech>





عابد حسین سینئر فوڈ اور پبلک ہیلتھ سیفٹی کے ٹرینئر (استاد) ہیں جو کی پچھلے 8 سال سے کھانے پینے کے شعبہ میں بطور فوڈ پروفیشنل اپنی خدمات سرانجام دے رہے ہیں۔ دوستانہ اور نرم فطرت، اچھی تنظیمی مہارت اور مسئلہ حل کرنے کی صلاحیتوں والے انسان ہیں۔ جب تک کام کامیابی کے ساتھ مکمل نہ ہو اس وقت تک مسلسل شوق سے محنت کرنا انکی کامیابی کا راز ہے۔ پاکستان سوسائٹی آف فوڈ ٹیکنالوجسٹ کے ممبر ہیں۔ پاکستان فرینڈز کمیونٹی کے صدر اور جھنگ کسان کمیٹی کے چیئر پرسن ہیں۔ ان کا یقین ہے کہ دنیا میں کوئی ایسا کام نہیں ہے جو کہ نا ممکن ہو۔

عابد حسین، فوڈ انجینئر
سینئر فوڈ اینڈ پبلک ہیلتھ سیفٹی ٹرینئر
مکہ، سعودی عرب

ای میل: ab.uaf@outlook.com
لینکڈ ان: <https://www.linkedin.com/in/enqr-abid/>

وابستگی/تشرک

✳️ تشرک کے کلمات و احساسات ✳️

✳️ کوویڈ 19 کے محاذ پر آگے لڑنے والے تمام طبی و دیگر عملہ ✳️

✳️ فوڈ انڈسٹری میں غذا کو محفوظ رکھنے میں کوشاں تمام افراد ✳️

✳️ نا گہانی وبا میں ہم تک بنیادی سہولتیں و خدمات مہیا کرنے والے تمام ادارے و افراد ✳️



حوالہ جات

- کمپنی کی طرف سے بات چیت
< کرونا (کوویڈ-19): سیاحت کی خدمات کے ترقی پسند بحالی اور مہمان نوازی کے اداروں میں صحت کے پروٹوکول کے لئے یورپی یونین کی ہدایات
< جورجیا کے محکمہ صحت عامہ ، بحالی اور فوڈ سروس سروس کے انتظامات کے لئے کوویڈ 19 کی ہدایات
کیٹرنگ سیکٹر ، میں سارس-کو-2 سے انفیکشن پر قابو پانے کے اقدامات کو دوبارہ تیار کرنے کے فرضی تصور پر تکنیکی
< INAIL دستاویز
< نیو ریستوران ایسوسی ایشن اور امریکن ہوٹل اینڈ لاجنگ ایسوسی ایشن کے اشتراک سے فلوریڈا ریستورنٹ اینڈ لاجنگ ایسوسی ایشن کے ذریعہ مہمان نوازی کے دوبارہ کھولنے کے لئے کرونا (کوویڈ-19) کے بارے اہم رہنما اصول
< کوویڈ-19 انڈسٹری گائیڈنس: ریستوران میں کھانا ، کیلیفورنیا کا محکمہ صحت عامہ
< سارس-کو-2 کے پھیلاؤ کی روک تھام کے لئے رہنما اصول۔ کیٹرنگ سیکٹر میں ، فوڈ ٹکنالوجسٹ کے نیشنل آرڈر کی کونسل
< ریستوران کی صنعت کو کوویڈ-19 کے دوبارہ کھولنے کے لئے رہنما ہدایت ، نیشنل ریستورینٹ ایسوسی ایشن
< کوویڈ-19 اور کھانے کی حفاظت کے کاروبار کے لئے ہدایات، ڈبلیو ایچ او
< ریستوران اور کھانے کی ترسیل کے لئے کوویڈ-19 ہدایات، شہر برکلے فوڈ سیفٹی اور کورونا وائرس مرض 2019 (کوویڈ-19)۔ ایف ڈی اے
< بیماریوں کے کنٹرول اور روک تھام کے لئے سی ڈی سی مراکز | کورونا وائرس کی بیماری 2019 (کوویڈ-19) | مواصلات کے وسائل | ہدایت نامہ
< کوویڈ-19 وبائی بیماری کے دوران پالتو جانوروں کے کھانے کی حمایت کرتے ہوئے ، پی کین ، ڈی پرائمرز
< صحت کے بحران کے دوران کاروبار کا انتظام ، پی کین
< فعال کوویڈ 19 روک تھام کے اقدامات
< سیفٹی فوڈ اینڈ ورکرز کو یقینی بنانے کے لئے حفظان صحت سے متعلق تقاضے ، پی۔ چکرورتی | جے سی لی
< ای پی اے لسٹ این: کورونا وائرس (کوویڈ-19) کے جراثیم کشی
<https://www.epa.gov/pesticide-regifcations/list-n-disinfectants-coronavirus-covid-19>
< سی ڈی سی: کمیونٹی ، عمارتوں کی جراسیم سے پاک تنصیبات
<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/commune/disinfecting-building-f.html>



PAOLA CANE

JOCELYN LEE

COVID-19 RESTORANI

UPUTSTVO I NAJBOLJE PRAKSE



VESELINA PELAGIĆ, prevodilac na srpski jezik
DEJANA KULEŠEVIĆ, prevodilac na srpski jezik
Novi Sad, Vojvodina, Srbija



COVID-19 RESTORANI UPUTSTVO I NAJBOLJE PRAKSE

Ovaj Vodič za najbolju praksu sadrži međunarodni spisak smernica i preporuka najboljih praksi za zaštitu i prevenciju upravljanja rizikom od COVID-19 tokom pripreme i upravljanja hranom i pićem u sektoru ugostiteljstva. Uzima u obzir indikacije izdate od sledećih nacionalnih i međunarodnih tela: Svetska zdravstvena organizacija (SZO), Ministarstvo zdravlja Italije, Odeljenje za javno zdravlje Kalifornije, Ministarstvo za javno zdravlje Floride, Odeljenje za javno zdravlje Džordžije, Viši institut za zdravlje, Nacionalni institut za osiguranje od povreda na radu, Italija (INAIL), Centar za kontrolu i prevenciju bolesti (CDC), Uprava za hranu i lekove (FDA), a sastavili su ga stručnjaci za bezbednost hrane kako bi pomogli u podeli stručnosti i znanja o prevenciji COVID-19 sa kolegama i restoranima širom sveta koja treba da usvoje mere zaštite od zaraze virusom SARS-CoV-2.

Autor: dr. Paola Cane, Mia Solutions

Ko-autor | Urednik: Jocelyn C Lee, Konsultant za sigurnost hrane

SADRŽAJ DOKUMENTA

Restorani su pretrpeli ogromne gubitke zbog pandemije virusa COVID-19.

Hiljade kompanija suočile su se sa problemom besparice ili su se mučile da opstanu i prevladaju poteškoće, dok su milioni radnika ostali bez posla ili su bili otpušteni. U svetlu politika usmerenih na postepeno ponovno otvaranje nakon globalnog zatvaranja, ovaj dokument ima za cilj da obezbedi restoranima kvalitetna uputstva kako bi zaštitili zdravlje svojih radnika i gostiju i da na taj način osiguraju opstanak i prosperitet vlastitog poslovanja. Bez prejudiciranja bilo kojih posebnih nacionalnih ili lokalnih propisa, cilj ovog dokumenta je podstaći bezbedno otvaranje restoranskih aktivnosti.

Konstantan dijalog između lokalnih i/ili nacionalnih javnih zdravstvenih vlasti osiguraće informacije o najnovijim pravilima i regulativama u određenom geografskom području- uključujući posebne aranžmane za goste, pristup ambulatnoj i bolničkoj nezi, itd.

Dato uputstvo nije namenjeno barovima, kafićima, štandovima za hranu, klubovima, koncertima, staračkim domovima, mestima za performanse ili zabavu, hotelima niti školskim menzama ili firmama.



Sadržaj	Strana
UVOD	296
PLANIRANJE	297
OBUKA I INFORMACIJE	298
BEZBEDNOST RADNIKA	300
KLJUČNE TAČKE PRANJA RUKU I NOŠENJA RUKAVICA	301
UTOVAR I ISTOVAR ROBE	303
ZDRAVLJE RADNIKA	304
MERE INDIVIDUALNE KONTROLE I PROVERA	304
KONTROLA ZDRAVLJA I BEZBEDNOSTI RADNIKA	304
BEZBEDNOST GOSTIJU	305
DOLAZAK GOSTIJU	305
BEZ DELJENJA HRANE	306
JELOVNIK	306
PRIBOR ZA JELO	306
DECA	306
NAČINI PLAĆANJA	306
LISTA GOSTIJU I KONTAKTI	307
DOSTAVA NA KUĆNU ADRESU I HRANA ZA PONETI	307
PONOVNO OTVARANJE	308
IZGLED PROSTORA: ORGANIZOVANJE SOCIJALNOG RASTOJANJA	309
IZGLED PROSTORA PRE I POSLE COVID-19	310
UPOZNAJTE AUTORE	312
ZASLUGE PREVOĐENJA	313
POSVETA	313
IZVORI I REFERENCE	314



UVOD

U decembru 2019. godine u kineskoj provinciji Vuhan pojavio se, do tada nepoznat, virus kada je prvi put zabeležena upala pluća nepoznatog uzroka.

11. marta 2020. SZO je klasifikacijom virusa COVID-19 proglasila pandemiju, koja prouzrokuje stotine hiljada smrtnih slučajeva i milione registrovanih potvrđenih slučajeva širom sveta. Do sada, Ugostiteljski sektor i restorani bili su jedni od najteže pogođenih uticajima pandemije. Ceo sektor je teško pogođen zatvaranjem i izolacijom. Čak iako se trenutno čini da je kriza COVID-19 pod kontrolom, za ugostiteljstvo je potpuno jasno da se neće vratiti na „uobičajeno poslovanje“ ... umesto toga, ova grana privrede mora da preispita i usvoji nove strategije i poslovne modele.

Za mnoge, izvodljiva privremena opcija bila je pretvaranje u dobavljače hrane. Neki su čak i sami preoblikovali način „ručavanja“ kod kuće, obezbeđujući kompletne menije, posuđe i uređenje stola uz prisustvo virtuelnog šefa kuhinje ili konobara koji predstavlja jela i savetuje o iskustvu degustacije. Najtradicionalnija preduzeća neizbežno preispituju i redizajniraju mnoge „prostore“, jer vlasti zahtevaju da u svakoj ustanovi uspostave maksimalan kapacitet prostora kako bi se garantovalo potrebno fizičko distanciranje. Procena smanjenja stolova i usvajanje novih izgleda prisiliće mnoge restorane da se suoče sa budžetskim ograničenjima i predvidljivim gubitkom prihoda.

*Ovaj dokument je objavljen na engleskom jeziku i dostupan je na nekoliko drugih jezika. Ukoliko se prevedeni sadržaj razlikuje, treba se pozvati na tumačenje originalne verzije na engleskom jeziku.





PLANIRANJE



Pažljiva priprema i planiranje su ključni korak u svakom poduhvatu. Planovi i procedure su suštinski deo svake organizacije i pružaju putokaz za poslovanje kompanija, poštovanje zakona i propisa, smernice za donošenje odluka i reviziju unutrašnjih procesa. Potrebno je uspostaviti pisani plan prevencije za COVID-19 za svako radno mesto.

Čak i za one koji imaju opšti plan zdravstvene krize, trebalo bi izvršiti sveobuhvatnu procenu rizika specifičnu za COVID-19 za sva radna područja i odrediti odgovorno lice (PIC- person in charge) koje će biti nadležno za sprovođenje plana.

Ne postoje planovi koji odgovaraju svim okolnostima, a neposredna pandemija COVID-19 predstavlja vanrednu krizu zdravstvene bezbednosti koja zahteva ažuriranje postojećih planova radi rešavanja specifičnih rizika izlaganja, izvora izlaganja, puteva prenosa i drugih jedinstvenih karakteristika COVID-19.

Plan upravljanja krizama COVID-19 sadrži najmanje nekoliko osnovnih elemenata koji određuju ukupnu strukturu:

- Tim za upravljanje kriznim situacijama i kontakti list (tj. Kontakt podaci lokalnog zdravstvenog odeljenja u blizini restorana radi prenošenja informacija o infekcijama COVID-19 među zaposlenima ili kupcima)
- Kontakt lista zainteresovanih strana
- Matrica procene rizika
- Obrazac izveštaja o incidentima i obrasci obaveštenja
- Spisak i radni list najboljih praksi
- Praćenje medija
- Postkrizna evaluacija i intervencija oporavka

Ne trebate praviti priručnik od 6.000 stranica koji se niko ne usuđuje otvoriti! U nekim slučajevima mogu biti dovoljne vrlo jednostavne šeme, u zavisnosti od vrste aktivnosti koju vodite i njenih dimenzija.

Imajte na umu da su najgori krizni planovi rezultat kopiranja standardizovanih modela koji nisu prilagođeni prednostima i slabostima restorana i samom profilu kompanije ... pripremljeni su samo da se pridržavaju zakonskih obaveza ili samo zato što „u slučaju da ih neko traži, mi ćemo ih zatrpiti papirologijom.”



Efikasnost plana direktno je povezana sa njegovom sposobnošću da pruži jasna uputstva za preduzimanje ispravnih radnji bez odlaganja.

Mnogi planovi su često usredsređeni na procedure, ali im nedostaje pružanje mogućnosti da se steknu prekopotrebne operativne rutine.

Planove treba primeniti u praksi: zato je važna obuka i komunikacija sa zaposlenima o planu. Ako tako ne postupite, to može prouzrokovati brojne negativne uticaje na vaše poslovanje i rezultirati infekcijama COVID-19 na radnom mestu zbog kojih će operacije biti privremeno zatvorene ili ograničene. Kompanija mora da obezbedi ažuriranu odgovarajuću i relevantnu obuku na osnovu zadataka i radnog konteksta, sa posebnim osvrtom na:

- Trenutno stanje sa COVID-19 (šta je to, indukovana patologija)
- način prenosa pravila i prakse sprečavanja odgovornost
- lična higijena (ruke i respiratorni trakt) Pravilna upotreba zaštitne opreme
- metoda odlaganja zaštitne opreme čišćenje i sanacija



OBUKA I INFORMACIJE



Kompanija mora da obezbedi adekvatnu i ažuriranu obuku na osnovu zadataka i radnog konteksta, sa posebnim osvrtom na:

- novi koronavirus (šta je to, indukovana patologija)
- način prenosa
- pravila prevencije
- dobre higijenske prakse
- fizičko udaljavanje
- upravljanje osobljem
- poslovna kancelarija, ulaz, recepcija, administracija, blagajna itd.
- mere usluga dostave hrane
- upravljanje dobavljačem
- upravljanje tehničkim uslugama i održavanjem
- verifikacija i nadzor
- upravljanje zaraženim COVID-19 slučajevima (gosti i radnici)



Informacije se posebno moraju odnositi na:

SVEST O SIMPTOMIMA COVID-19 I OSNOVNE MERE ZA PREVENCIJU I KONTROLU INFEKCIJE (IPC);

SAMOPREGLED KOD KUĆE, UKLJUČUJUĆI PROVERE TEMPERATURE I / ILI SIMPTOMA;

VRAĆANJE PRISTUPA RADNOM MESTU ONIMA KOJI SU, POSLEDNJIH 14 DANA, IMALI KONTAKTE SA OSOBAMA POZITIVNIM NA SARS-COV-2, ILI DOŠLI IZ DRUGIH RIZIČNIH REGIONA, PREMA PROCENA SZO;

AKTIVNOSTI KOJE SE PREDUZIMAJU U SLUČAJU GOSTIJU KOJI IMAJU SIMPTOME COVID-19 ILI KADA ZAPOSLENI ISPOLJAVAJU SIMPTOME, I KAKO TRAŽITI MEDICINSKU PAŽNJU;

OBAVEZA DA ĆE SE PRIMENITI SVA PRAVILA KOJA SE ODOSE NA ODRŽAVANJE FIZIČKE UDALJENOSTI, POŠTOVANJE PRANJA RUKU I RESPIRATORNE HIGIJENE, KORIŠĆENJE ZAŠTITNE OPREME I PRAVILNO ODRŽAVANJE HIGIJENE;

SVESNOST DA NE MOGU RADITI, VEĆ MORAJU OSTATI KOD KUĆE KADA IMAJU SIMPTOME KARAKTERISTIČNE ZA COVID-19/ POVEĆAVANJE TELESNE TEMPERATURE, GUBITAK UKUSA ILI MIRISA I LOŠE OPŠTE ZDRAVSTVENO STANJE, ILI KADA NJIMA ILI NEKOM SA KIM ŽIVE DIJAGNOSTIKOVAN COVID-19.

Uzimajući u obzir vrstu i širinu aktivnosti (što može uključivati prisustvo brojnog osoblja zaduženog za rad u kuhinji i osoblja zaduženog za usluživanje stolova), pored opšte obuke o riziku od SARS-CoV-2, možda ćete morati da pružite i dodatnu obuku zasnovanu na više ciljanih informacija.



Gosti restorana bi trebali dobiti sve potrebne informacije na pristupačan način, uključujući i digitalne načine na vašoj internet stranici. Ove informacije možete objaviti na svojoj veb stranici ili odštampati letke i prikazati isti niz mera kroz određene table na ulazu u restoran. Informacije treba da sadrže: uputstva za upotrebu sredstava za dezinfekciju ruku, upotrebu maski za lice kad god je to potrebno, održavanje fizičke udaljenosti od ostalih gostiju, izbegavanje nepotrebnog dodirivanja površina restorana, kontakt informacije lokalnog zdravstvenog odeljenja. Ne zaboravite da na ulazu osigurate dostupnost sredstva za dezinfekciju ruku na bazi alkohola, zajedno sa natpisima koji podsećaju na dobru higijenu ruku. Restoranima se preporučuje da osiguraju da kontakt podaci gostiju budu dostupni u slučaju da su potrebni za traženje kontakata. Mere za traženje kontakata trebale bi biti strogo ograničene u svrhe suočavanja sa izbijanjem COVID-19 i uspostaviti ih u skladu sa lokalnim ili saveznim normama o zaštiti podataka o privatnosti, osiguravajući najviši nivo privatnosti i zaštite podataka.





Bezbednost radnika je osnovna odgovornost.
Važno je sprovoditi dobre prakse lične higijene.

Ruke moraju biti pravilno oprane pre nošenja rukavica, čak i ako se one često menjaju. Nošenje ručnih rukavica ne zamenjuje pravilno pranje ruku.

Ovo pravilo treba primeniti u sledećim situacijama: nakon kašlja ili kijanja; nakon rukovanja prljavom opremom; i nakon bilo koje druge aktivnosti gde postoji mogućnost kontaminacije COVID-19.

Sve rukavice, uključujući one koje se koriste za upravljanje otpadom, moraju se bezbedno odložiti u odgovarajuće, obeležene kontejnere za otpad.

Proizvodi za čišćenje ruku i sredstva za dezinfekciju treba da budu u dovoljnoj količini pored namenskih objekata za pranje ruku. Ovi objekti takođe treba da budu opremljeni zidnim sušilicama za ruke ili odgovarajućim papirnim ubrusima za jednokratnu upotrebu (sa odgovarajućim kantama za odlaganje). Ostale najbolje prakse lične higijene uključuju pranje podlaktica (pored ruku) i nošenje zaštitnih haljina / mantila / odela za jednokratnu upotrebu i njihovo često odlaganje u namenske, obeležene kante za otpad.



KLJUČNE TAČKE



PRAVILNO PRANJE RUKU/ MENJANJE RUKAVICA



Upotreba lične zaštitne opreme za zaštitu usta, nosa i očiju treba da se vrši prema preporukama Svetske zdravstvene organizacije (SZO).

Pokrivanje lica - Opšte informacije ► Pravilna upotreba zaštitne opreme za lice, uključujući:

- Zaštitna oprema za lice pružaju određenu zaštitu nosiocu, ali nisu dizajnirani da ispunje standarde za filtriranje čestica koje sadrže viruse,
- Zaštitna oprema za lice ne zamenjuju potrebu za fizičkim udaljavanjem i čestim pranjem ruku,
- Zaštitna oprema za lice moraju prekrivati nos i usta,



- Zaštitna oprema za lice se ne sme deliti,
- Zaštitnu oprema za lice treba oprati ili baciti nakon svake smene.

Higijena i bezbednos objekta (prostorije i oprema): Prostori (uključujući sobe za odmor, skladište, ostava, menza i sale za sastanke) moraju se čistiti pri svakoj smeni u skladu sa razvijenim procedurama dezinfekcije i sanitacije.

Vlažnost može da pospeši preživljavanje novog koronavirusa na nepokretnim površinama; važno je umanjiti rizik od COVID-19 osiguravajući da odgovarajuće lokacije imaju dobru ventilaciju i veću učestalost rasporeda čišćenja. Gde se koriste, **vazdušni filetri ili ventilacioni sistemi moraju biti unapređeni HEPA (visoko efikasnim filterima za zaustavljanje čestica), sanirani i / ili češće menjani u skladu sa uputstvima proizvođača.**

Svi radnici moraju pravilno da operu ruke sapunom i čistom vodom (**najmanje 20 sekundi**), praćeno pravilnim sušenjem:

- **pre dodirivanja i nošenja zaštitne opreme, zaštitnih maski i naočara, mrežica za kosu bradu**
 - pre početka rada i
 - pre početka pripreme hrane (prilikom prelaska sa rada sa sirovom hranom i hrane spremne za jelo, itd.);
 - **nakon dodirivanja i uklanjanja zaštitne opreme, maski, gumica za kosu i naočara, mrežica za bradu,**
 - nakon rukovanja hemikalijama,
- nakon rukovanja sirovinama ili gotovim proizvodima,
- nakon rukovanja prljavom opremom, kontejnerima za smeće, posuđem, priborom,
- nakon svake pauze, nakon povratka iz skladišta, • nakon kašljanja ili duvanja nosa ili kivanja,
- dodirivanja lica ili kose i korišćenja toaletnih prostorija i
- **nakon činjenja bilo čega što bi moglo kontaminirati ruke, uključujući rukovanje novcem.** Nehigijenske prakse poput pušenja, žvakanja, jedenja, kivanja ili kašljanja preko nezaštićene hrane, pakovanja hrane i površina sa kontaktima sa hranom i pljuvanja (*čak i u kantu za preradu smeća*) zabranjeno je u pogonu za hranu, uključujući područja za preradu, distribuciju, skladištenje, primanje i isporučivanje, odmaranje, ručno pranje i parkirališta.

Kada se rukavice koriste za kontakt sa proizvodom (hrana, ambalaža, začini, posuđe, posuđe, salvete, itd.), one moraju biti jednokratne, čiste i bez poderotina.



Ručne rukavice za jednokratnu upotrebu koriste se da bi se izbegla unakrsna kontaminacija: Promenite rukavice prilikom zamene zadataka (kada se prebacujete sa rada sa sirovom hranom i spremne za jelo hranu itd.), menjajte rukavice svaka 4 sata, menjajte rukavice prljave ili pocepane. Važno je napomenuti da osoblje koje rukuje sirovom hranom ne sme da radi u zonama sa gotovom hranom i ne sme da rukuje hranom koja se prerađuje i pakovanom hranom kako bi sprečilo probleme unakrsne kontaminacije, osim ako u potpunosti nisu promenili uniformu, zaštitnu opremu i dobro oprali ruke.

Svo osoblje koje menja rukavice mora pravilno da opere i dobro osuši ruke pre nego što stavi nove parove rukavica za jednokratnu upotrebu. Zaštitna odeća, ako nije za jednokratnu upotrebu, mora se svakodnevno čistiti. Radnici ne smeju nositi zaštitnu opremu kompanije koja se izdaje izvan područja za preradu hrane (toalet, prostor za odmor, sale za sastanke, van zajedničkih hodnika, itd.) Osoblje uključeno u rukovanje hranom mora održavati visok stepen čistoće. Prilikom ulaska u područja za preradu hrane (područja za preradu visokog i niskog rizika) nosite radnu zaštitnu odeću i opremu, maske za lice (jednokratne ili odobrene dezinfikovane i sanirane nemedicinske maske za lice), mreže za kosu / mreže za bradu, ručne rukavice i odgovarajuću obuću, kako bi se osiguralo da kosa na glavi, dlaka na licu (brada, brkovi, zalisci itd.), znojenje itd. ne zagađuju proizvod, površine u kontaktu sa hranom i materijale za pakovanje.



Menjajte maske za lice •• svaka 4 sata, • odmah nakon što maska za lice postane vlažna i • odmah nakon kihanja ili kašljanja u masce za lice. Sve osoblje koje menja maske za lice mora pravilno da opere i osuši ruke pre nego što stavi nove maske.

Osoblje restorana i drugi radnici koji rukuju predmetima korišćenim od strane gostiju (prljave šolje, tanjiri, salvete itd.) Ili rukuju kesama za smeće moraju da koriste rukavice za jednokratnu upotrebu (i da operu ruke pre stavljanja novih i nakon njihovog uklanjanja) i obezbede kecelje i često ih menjaju . • Perači sudova treba da koriste opremu za zaštitu očiju, nosa i usta od prskanja zagađivača, koristeći kombinaciju zaštitne opreme za lice i zaštitnih naočara i / ili štitnika za lice. Peračima za pranje posuđa moraju imati nepropusne kecelje, koje se često menjaju. Zaštitna oprema za višekratnu upotrebu, kao što su štitnici za lice i zaštitne naočare, treba pravilno dezinfikovati između različitih upotreba.





UTOVAR I ISTOVAR ROBE



Prema smernicama koje su utvrdile vlasti u različitim zemljama, dole navedene (iz italijanskog Ministarstva saobraćaja i infrastrukture) smatraju se primerima „najbolje prakse“:

U idealnom slučaju, vozači bi trebalo da nose rukavice ili maske ili da ostanu u svom vozilu. Vozači mogu da pristupe prostoru za istovar / utovar, čak i ako ne nose nikakvu zaštitnu opremu, ali ne smeju da napuste vozilo i ne smeju biti bliže od 1 metra od ostalih zaposlenih.

Tokom utovara / istovara ne bi trebalo da bude direktnog kontakta sa zaposlenima, uključujući razmenu dokumenata, a vozač / zaposleni moraju da drže udaljenost od najmanje 2 metra.

Ne bi trebalo da postoji pristup prostorijama kompanije, osim toaleta. Ovi toaleti moraju imati odgovarajuću opremu za pranje ruku.

Paketi, dokumenti i drugi vidovi primljene robe su dozvoljeni, ali ne sme biti direktnog kontakta sa primaocem / kurirom.

Tamo gde je potrebno raditi na udaljenosti manjoj od 1 metra od druge osobe, a nisu obezbeđeni zaštitne barijere, maske se moraju koristiti i u zatvorenom i na otvorenom prostoru. Fizičko distanciranje uključuje nove načine rada, kao što su: bolja organizacija vremena ulaska i izlaska, kao i preuzimanje robe dobavljača.



ZDRAVLJE RADNIKA



Mere individualne kontrole i provera

- Obezbediti provera temperature i / ili simptoma za sve radnike na početku smene i sve prodavce, izvođače radova ili druge radnike koji ulaze u objekat. Uverite se da osoba za proveru temperature / simptoma ne sme doći u bliski kontakt sa radnicima. I osoba zadužena za proveru i zaposleni treba da nose zaštitne maske za lice.

- Ako vam je potreban samopregled kod kuće, što je odgovarajuća alternativa njegovom obezbeđivanju u objektu, osigurajte da je pregled izvršen pre nego što je radnik napustio dom radi smene i da sledi CDC smernice, kao što je opisano u odeljku Obuka i informacije.





Kontrola zdravlja i bezbednost radnika

- PRIPREMITE LIČNE PROCEDURE HIGIJENSKOG PONAŠANJA PREMA NACIONALNIM PREPORUKAMA I PREPORUKAMA SZO, TAKO ŠTO ĆETE POSTAVITI ZNAKOVE U KUPATILA, SVLAČIONICE. NA ULAZIMA I NAJVIDLIJIVIJIM MESTIMA KOMPANIJE.
- IZLOŽITE SPECIFIČNE BROŠURE KOJE OBJAŠNJAVAJU ZABRANE ULAZKA I BORAVKA U KOMPANIJI UKOLIKO OSOBA IMA VEĆU TEMPERATURU VIŠU OD 37,5 ° C, U SLUČAJU POJAVE SIMPTOMA TOKOM RADNOG VREMENA, U SLUČAJU KONTAKTA SA LJUDIMA KOJI SU COVID-19 POZITIVNI U PRETHODNIH 14 DANA.
- OPREMITE OSOBLJE ZAŠTITNOM OPREMOM, KORISTEĆI U SKLADU SA PREPORUKAMA KOJE SU USPOSTAVILE VAŠE ZDRAVSTVENE ORGANIZACIJE I SZO
- PROMOVIŠITE ČESTO PRANJE RUKU, PROMENU RUKAVICA OBEZBEĐUJUĆI DOVOLJNO SREDSTAVA ZA DEZINFEKCIJU I REZERVNIH RUKAVICA.
- OBUČITE OSOBLJE O PRAVILNIM NAČINIMA UKLANJANJA RUKAVICA I OSTALE LIČNE ZAŠTITNE OPREME. NEPRAVILNO UKLANJANJE OPREME MOŽE PROUZROKOVATI KONTAMINACIJU.
- USVOJITE PROCEDURE ZA PROŠIRENJE HIGIJENE RUKU DO NADLAKTICE , UZ MOGUĆE KORIŠĆENJE JEDNOKRATNE ZAŠTITE.
- OBEZBEDITI SREDSTVA ZA DEZINFEKCIJU RUKU I OSTAVITI IH U VEĆEM BROJU NA ULAZU SVAKE PROSTORIJE, PORED BILO KOJE RADNE STANICE, U PROSTORIJAMA ZA ODMOR I TOALETIMA.
- OSTAVITE RADNICIMA POGODAN PROSTOR DA ODLOŽE RADNU ODEĆU I OBEZBEDITE IM ODGOVARAJUĆE HIGIJENSKE USLOVE. IZBEGAVAJTE UGROŽAVANJE RADNIČKE ODEĆE, USVAJANJEM ADEKVATNIH MERA KOJE GARANTUJU HIGIJENU U SVLAČIONICI.
- U SLUČAJU OČITAVANJA TEMPERATURE RADNIKA, POŠTUJTE TRENUTNE PROPISE OBRADJE LIČNIH PODATAKA I OBAVESTITE RADNIKE O PROPISU, ČAK I USMENO.
- OBEZBEDITE ČIŠĆENJE NA KRAJU SVAKE SMENE I DEZINFIKUJTE TASTATURE, RUČNI PRIBOR, EKRANE NA DODIR, KOMPJUTERKE MIŠEVE I PREKIDAČE (LIFTOVI I KVAKE I SL.) S ODGOVARAJUĆIM DETERGENTIMA I U KUHINJI I U DRUGIM PROSTORIJAMA.
- PLANIRATI PERIODIČNU SANACIJU SOBA, OKRUŽENJA, RADNIH MESTA, ZAJEDNIČNIH PROSTORA, ZAJEDNIČKIH SVLAČIONICA, TOALETA I KUHINJE
- U SLUČAJU PRISUTNOSTI OSOBE SA COVID-19 U PROSTORU KOMPANIJE, IZVRŠITE ČIŠĆENJE I DEZINFEKCIJU I PROVETRAVANJE PROSTORIJA
- PREFERIRAJTE AKO JE MOGUĆE DOSTAVU NA KUĆNU ADRESU ILI USLUGU „ZA PONETI”
- AKO JE MOGUĆE, OZNAČITE ULAZ I IZLAZ ZA RAZNE PROSTORIJE I OBEZBEDITE DETERDŽENTE, NAZNAČENE ADEKVATNIM ZNAKOVIMA KOD VRATA.



- OSIGURATI NEPREKIDNU VENTILACIJU ZA ZAJEDNIČKE SOBE, POSTAVLJAJUĆI MAKSIMALNO VREME ZAUSTAVLJANJA I OBAVEZU MAKSIMALNOG ODRŽAVANJA UDALJENOSTI OD 1 METRA.
- RAZMOTRITE UGRADNJU VISOKO EFIKASNIH PREČISTAČA VAZDUHA, NADOGRAĐIVAJUĆI VAZDUŠNE FILTERE ZGRADE NA NAJVIŠU MOGUĆU EFIKASNOST I STVARIVANJE OSTALIH MODIFIKACIJA DA BI POVEĆALI KOLIČINU SPOLJAŠNJEG VAZDUHA I VENTILACIJE U SVIM RADNIM PODRUČJIMA.
- U VEZI SA PRISTUPOM DOBAVLJAČA, IDENTIFIKUJTE PROCEDURE ULAZA, TRANZITA I IZLAZA, KROZ UOBIČAJENE RUTE I VREMENA DA BI SMANJILI MOGUĆNOSTI KONTAKTA SA OSOBLJEM.
- ODREDITE VOZAČIMA TRANSPORTNIH VOZILA DA OSTANU UNUTAR NJIH. ZA POTREBNE AKTIVNOSTI UTOVARAVANJA I ISTOVARANJA VOZAČ MORA DA DRŽI STROGU UDALJENOST OD JEDNOG METRA.
- ZA DOBAVLJAČE / ILI OSTALE EKSTERNO ZAPOSLENE OBEZBEDITE NAMENSKE TOALETE I OSIGURAJTE ADEKVATNO DNEVNO ČIŠĆENJE.
- AKO POSTOJI USLUGA DOSTAVE NA KUĆNU ADRESU U ORGANIZACIJI KOMPANIJE, SIGURNOST RADNIKA TREBA GARANTOVATI I POŠTOVATI U SVAKOM MOMENTU.
- ORGANIZOVATI PAUZE ZAPOSLENIH U SKLADU SA PROPISIMA O PLATI I SATU, DA BI SE ODRŽALI PROTOKOLI FIZIČKE DISTANCE.
- OGRANIČITI DOZVOLJENI BROJ ZAPOSLENIH U PROSTORIJAMA ZA ODMOR.



BEZBEDNOST GOSTIJU



Restorani moraju da preduzmu razumne mere, uključujući postavljanje natpisa na strateškim i vrlo vidljivim mestima, kako bi podsetili goste da treba da koriste sredstvo za dezinfekciju ruku, zaštitnu opremu za lice i da upražnjavaju fizičko distanciranje dok čekaju na uslugu.

Budite obazrivi tokom komunikacije, tako da vaše mere ne budu shvaćene kao da odražavaju veći stepen rizika na vašoj lokaciji. Budite strpljivi dok vas pitaju za dodatne informacije i objasnite mirno i jasno da su preduzete sve vaše mere kako biste zaštitili zdravlje svih gostiju. Nikada ne zaboravite da im zahvalite na strpljenju dok radite na tome da osigurate njihovu sigurnost.

DOLAZAK GOSTIJU

Moraju se usvojiti odgovarajuća organizaciona rešenja kako bi se izbeglo okupljanje kupaca po ulasku u lokal. Broj gostiju mora biti prilagođen veličini prostorije.

Ne dozvolite gostima da se okupljaju na ulazu ili u čekaonicama ili barovima. Izbegavajte nuđenje bilo kakve hrane ili pića kupcima koji čekaju.

Obeležite putanju koja će osigurati odvajanje gostiju dok čekaju da sednu, što može uključivati oznake na podu, udaljavanje na otvorenom, čekanje u automobilima i zamolite ih da budu što precizniji kada rezervišu sto. Kao što je već rečeno, pružite im potpuna



uputstva o fizičkom udaljavanju i merama higijene ruku. Ako je moguće, odredite ulazna i izlazna vrata. Ako je moguće ovu meru primenite na što više različitih prostorija. Obezbedite uređaje za pranje ruku i sredstva za dezinfekciju ruku, označite odgovarajućim natpisima u blizini svakih vrata. Utvrdite ulaz / izlaz u toalete i iz njih, kako biste uspostavili staze kako bi ste izbegli bliski kontakt gostiju i osoblja, i po potrebi označite podne oznake pre ulaska u toalet.

BEZ DELJENJA HRANE

Obezbedite ulje, so, biber i začine za jednu porciju kako biste izbegli deljenje hrane.

JELOVNIK

Kako bi se izbeglo nepotrebno dodirivanje površina restorana, dobra ideja je obezbediti jednokratne menije ili ih učiniti digitalno dostupnim kako bi kupci mogli da ih pregledaju na ličnom elektronskom uređaju. Ako je vaš meni sezonski ili se svakodnevno priprema, osoblje zaduženo za usluživanje stolova može ga pročitati gostima (ili naučiti napamet), dajući savete i predloge o iskustvu degustacije. Zapitajte se u kojoj meri možete tražiti od kupaca da naruče pre vremena, kada rezervišu svoj sto, i dajte ovu opciju koliko god možete, jer će pojednostaviti mnoge aranžmane.

Ako vam nijedno od ovih rešenja ne odgovara ili je suviše teško upravljati njima u okviru vašeg poslovanja, morate pravilno dezinfikovati svaki meni pre i posle upotrebe gostiju.

PRIBOR ZA JELO

Izbegavajte prethodno postavljanje stolova, već ih postavite ubrzo nakon dolaska gostiju. Salvete, pribor za jelo, stakleno posuđe i sav ostali pribor za jelo treba da budu postavljeni po dolasku vašeg gosta. Ne ostavljajte stalke za kartice, flajere, držače za salvete, sveće, cveće ili bilo koji drugi predmet na stolovima: održavajte ga čistim od nepotrebnih stvari. Priljave stoljnjake i salvete koje se koriste za trpezarijskim stolovima treba ukloniti odmah nakon svake upotrebe gostiju i iznešeni iz trpezarijskih mesta u zatvorenim vrećama. Radnici bi trebalo da nose rukavice i maske za lice prilikom rukovanja prljavim stoljnjacima, postupaju oprezno tokom ovog postupka, a nakon toga pravilno oprati ruke.

DECA

Izbegavajte da koristite dečije prostore i zajedničke predmete zabave kao što su društvene igre, olovke i papirne blokove, biljarske stolove itd. Izbegavajte deljenje audio opreme, telefona, tableta, prenosnih računara, stolova, olovaka i drugih uređaja kad god je to moguće. Iako se čini nepristojnim, na pristojan način izbegavajte upotrebu posuda za hranu i piće koje su doneli gosti, poput flašica za bebe i pakovanja hrane za bebe.

Ako porodica sa decom zahteva rezervaciju, ljubazno ih unapred obavestite o merama bezbednosti hrane za decu.



NAČINI PLAĆANJA

Na ulazu i izlazu, ispred šaltera i na blagajni, treba postaviti znakove koji pokazuju smernice u vezi sa međuljudskim distanciranjem. Koristite opcije bezkontaktnog plaćanja koliko god možete, ako su dostupne. Zamolite goste i zaposlene da razmenjuju gotovinu ili plaćanja karticama stavljanjem na ležište računa ili na šalter, a ne rukom kako bi se izbegao direktan kontakt ruku. *Kada gost plati gotovinom, ljubazno ga zamolite za tačan iznos kusura.*

LISTA GOSTIJU I KONTAKTI

U mnogim slučajevima se od menadžera restorana traži da prikupe precizne informacije u vezi sa kontakt podacima koji služe ispitivanjima institucijama javnog zdravlja ako se kod gostiju pojave pozitivni slučajevi COVID-19: u vezi sa ovom aktivnošću, imajte na umu da morate uvek poštovati zaštitu lokalnih pravila i propise o zaštiti ličnih podataka.



DOSTAVA NA KUĆNU ADRESU I



HRANA ZA PONETI

- Podstičite dostavu na kućnu adresu i uslugu hrane za poneti kad god je to moguće, nudeći čitav niz rešenja, uključujući dostavu, uslugu hrane za poneti i predočite sve opcije gostima/mušterijama, kada je to moguće.
- Podstičite digitalne i porudžbine od kuće, ako je moguće (tj. nudite opcije za naručivanje unapred preko telefona ili putem interneta)
- Napravite „automatsku odgovor“ za sve narudžbine primljene na mreži objašnjavajući COVID-19 protokole.
- Zamolite mušterije da sačekaju u svojim automobilima ili dalje od restorana dok čekaju da preuzmu hranu, u slučaju da je hrana za poneti ili napravite „zone za preuzimanje“.
- Vežbajte socijalno distanciranje prilikom isporuke hrane, npr. nudeći bezkontaktnu dostavu i šalžite tekstualne poruke obaveštenja ili pozovite kada isporuke stignu.
- Uverite se da su prehrambeni proizvodi smešteni u spremnike za hranu pre nego što ih preuzmete, iznesete ili isporučite.
- Obavezno umotajte i pakujte hranu za transport tako da se spreči kontaminacija hrane.
- Redovno čistite i sanirajte hladnjake i kese za pakovanje koji se koriste za dostavu hrane.



- Vodite računa o utvrđenim praksama o bezbednosti hrane za kontrolu vremena / temperature, sprečavajući unakrsnu kontaminaciju, pravilno oprane ruke, bez bolesnih radnika i pravilno skladištenje hrane.
- Osoblje za dostavu treba da nosi maske, rukavice i pravilno pere ruke između isporuka, što je više moguće. Ako pranje ruku nije opcija, treba da dezinfikuju ruke dezinfekcionim sredstvom za ruke na bazi alkohola (70% ili više).
- Održavajte toplu hranu toplom, a hladnu hranu hladnom, odlažući je u odgovarajuće transportne posude.



PONOVNO OTVARANJE



Pre ponovnog otvaranja:

- Izvršite temeljno čišćenje i sanitaciju u svim delovima objekta, kao što su kuhinje, čekaonice i predvorja, sobe za odmor, mesta za obrok i područja ulaska i izlaska.
- Dezinfikujte najčešće korišćene površine, uključujući vrata, kvake na vratima, rešetke, stolice, terminale za kreditne kartice, priznanice, toalete i uređaje za pranje ruku.
- Odredite raspored za snabdevanje (svakodnevno, nedeljno), izbegavajući istovremeni istovar.
- Vreme dolaska zaliha mora biti obavezno van radnog vremena.
- Ukoliko je potrebno, razmotrite opcije za čišćenje od strane drugih kompanija kako bi vam pomogle oko čišćenja.
- Opremite prostore kao što su trpezarije, barovi i kuhinje odgovarajućim sanitarnim proizvodima, uključujući dozere sredstava za dezinfekciju ruku, poželjno je da budu bezkontaktni i higijenske maramice za svo osoblje koje direktno pomaže gostima/mušterijama.
- Koristite sredstva za dezinfekciju koja su označena kao efikasna protiv novih virusnih patogena i kompatibilna sa kontaktima sa hranom.
- Zatvorite područja u kojima se gosti mogu okupljati ili dodirivati hranu ili prehrambene proizvode koje drugi gosti mogu koristiti.
- Sprovesti mere kako bi se osiguralo fizičko udaljavanje od najmanje 2m između radnika i gostiju. To može uključivati postavljanje podnih oznaka i fizičkih barijera.
- Preuredite prostore, predvorja, barove sa pićima, kuhinje i radne stanice kako biste omogućili udaljenost od najmanje 2m između ljudi koji borave u objektu.
- Primeniti tehnološka rešenja za smanjenje moguće interakcije od osobe do osobe: mobilno naručivanje i tableti sa menijima; poslati poruku po dolasku radi sedenja; opcije beskontaktnog plaćanja.
- Štampati znakove koji sadrže informacije o tome kako zaustaviti širenje COVID-19, pravilno oprati ruke, promovisati svakodnevne zaštitne mere, kako pravilno nositi i skinuti zaštitnu opremu i promovisati fizičko distanciranje.





IZGLED PROSTORA: organizovanje socijalnog rastoiania



Da bi sproveli fizičko distanciranje, restorani moraju ograničiti kapacitet mesta za sedenje u skladu sa dimenzijama prostora.

Ograničeni kapacitet može se razlikovati lokalno: u mnogim slučajevima restoranima može biti teško da uspostave sigurnost ljudi i optimiziraju svoje poslovanje. Ipak, COVID-19 će primorati većinu restorana da bolje organizuju raspored stolova i šankova kako bi osigurali da sve stranke ostanu udaljene **najmanje 2m**.

U stvari, zahtev za socijalnim distanciranjem, date indikacije i potrebne mere mogu se razlikovati od preduzeća do preduzeća, kao i od regiona do regiona. U većini slučajeva možemo pretpostaviti da su ljudi koji zajedno idu u restoran su svesni kakvim uslovima je izloženo zdravlje njihovih prijatelja i partnera. Ipak, postoji mnoštvo situacija poput menzi ili lokala na koje se ova pretpostavka ne odnosi.

Iz ove perspektive, što se posebno odnosi na restorane, veća pažnja se posvećuje razmaku stolova, a ne razmaku između ljudi koji zauzimaju isti sto.

Ipak, u zavisnosti od vrste aktivnosti kojom se bavite, možda ćete morati razmotriti priliku da usvojite restriktivnije mere (prepreke od pleksiglasa, itd.) kako biste zaštitili svoje goste. Sve ovo rečeno, a kako bi se garantovali visoki bezbednosni standardi, treba primeniti sledeće predloge:

- sedišta koja služe za dva različita stola moraju biti postavljena tako da osiguravaju rastojanje od **najmanje 2m**;
- da bi se osoblju omogućio siguran prolaz, preporučuju se hodnici između stolova **minimalne širine 2.5m**;

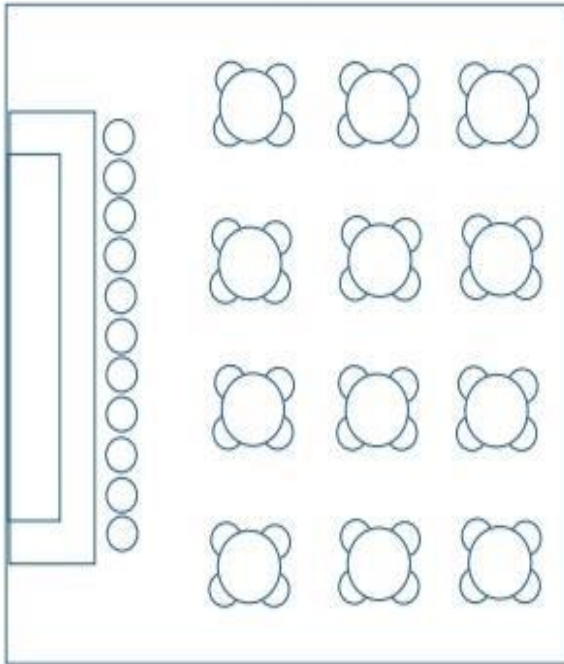
Uklonite stolove i stolice iz prostora za obedovanje tako da gosti i zaposleni mogu držati fizičku udaljenost od 2m. Ako se stolovi i stolice ne mogu pomeriti, koristite vizuelne znakove da biste pokazali da nisu dostupni za upotrebu ili postavite pleksiglas ili druge vrste nepropusnih fizičkih barijera kako biste smanjili izloženost stranki.



Mnogi gradovi širom sveta olakšavaju restoranima proširenje prostora na otvorenom tokom pandemije koronavirusa. Ako možete proširiti svoje kapacitete na otvorenom, dajte mu prioritet. Imajte na umu da će ponuda alkohola u tim oblastima biti u skladu sa lokalnim zakonima i propisima. Štaviše, pregledajte svoj plan/politike i procedure za bezbednost hrane/HACCP (dobrovoljno ili odobreno) i razmotrite dodatne mere VACCP za posluživanje hrane na otvorenom.

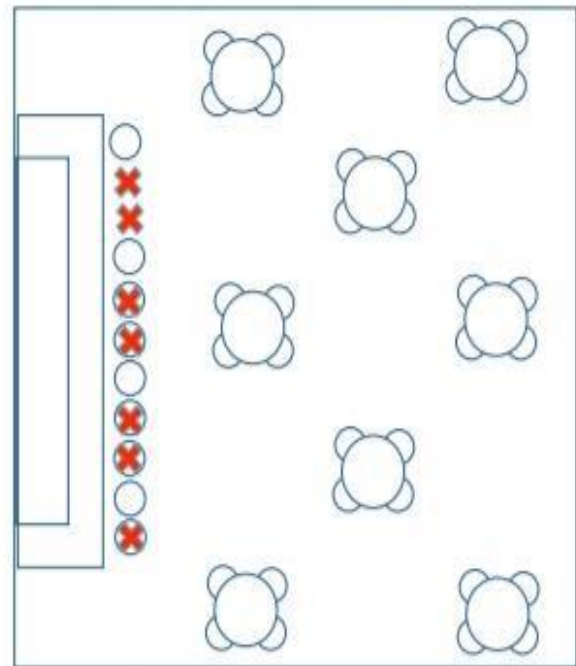


Before COVID-19 Layout



1000 sf area 60 seats

After COVID-19 Layout

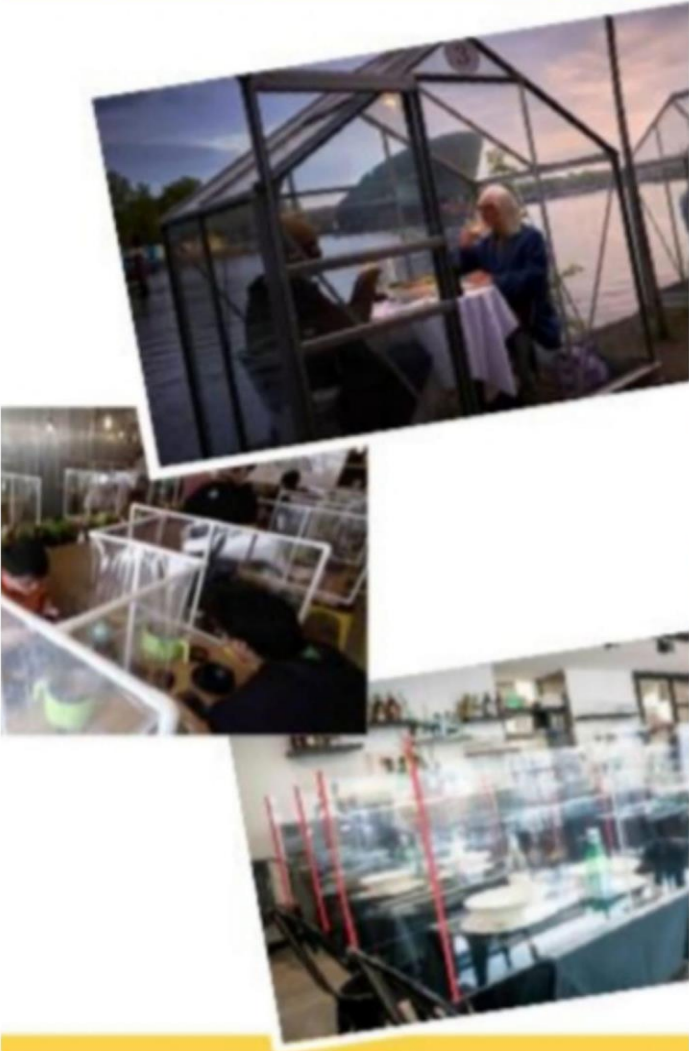


1000 sf area 36 seats

COVID19 Guidance And Best Practices RESTAURANTS



DESIGNING SOCIAL DISTANCING



UPOZNAJTE AUTORE



PAOLA CANE je viši savetnik i autor, stručnjak za pitanja usklađenosti, opozive proizvoda i upravljanje krizama. Njeno bogato iskustvo uključuje sprečavanje, otkrivanje i reagovanje na različite opasnosti od proizvoda u lancu snabdevanja hranom, farmaceutskom, prehrambenom sektoru.

Mail: info@miasolution.it

Skype: [pamasr1](#)

LinkedIn: [paola-cane-0b675a87/](#)



Karijera **JOCELYN C. LEE** traje više od 25 godina u pogonima za preradu hrane, pogonima za proizvodnju hrane, kao dobavljač hrane za železnički transport (državni i savezni) za brodske usluge prehrane i opšte usluge bezbednosti hrane kao QA (quality assurance), izvršni kuvar, vodeći kordinator za bezbednost hrane HACCP-HARPC, korporativni službenik i profesionalni menadžer za bezbednost hrane. Njeno opsežno iskustvo uključuje kulinarski razvoj, upravljanje objektima, bezbednost hrane, koordinaciju i primenu HACCP-HARPC, HACCP za posebne procese visokog rizika, osiguranje kvaliteta proizvodnje / kontrolu kvaliteta / kontrolu procesa, usklađenost sa propisima, kontinuirano unapređenje, sisteme upravljanja sigurnošću hrane i Start-Up Consulting/savetovanje.

Mail: jlee@gourmetrail.com

LinkedIn: <https://www.linkedin.com/in/jocelynleefoodsafetyconsultant>



ZASLUGE PREVOĐENJA



Veselina Pelagić

predsednik Upravnog odbora, Fondacija za istraživanje i razvoj, bezbednost hrane i eko zdravlje (FRD)

LINKEDIN Profil: <https://www.linkedin.com/in/veselina-pelagic-29063727>

Email: veselina.pelagic@frd.org.rs



Dejana Kulešević

Saradnik za ruralni razvoj, Fondacija za istraživanje i razvoj, bezbednost hrane i eko zdravlje (FRD)

LINKEDIN Profil: <https://www.linkedin.com/in/dejana-kulešević->

Email: dejana.kulešević@frd.org.rs

Nekoliko reči o FRD: Fondacija za istraživanje i razvoj, bezbednost hrane i eko zdravlje (FRD) je dobrovoljna, nezavisna, nevladina i neprofitna organizacija, osnovana na neodređeno vreme, radi postizanja opšte korisnih ciljeva kroz promotivne aktivnosti u poljoprivredi, bezbednosti hrane i eko zdravlja utvrđenih statutom. Naša vizija je integrisanje znanja o bezbednosti hrane i ekološkog zdravlja u globalnom, regionalnom i nacionalnom okruženju u kojem verodostojna nauka informiše o javnom zdravlju, bezbednosti hrane, zaštiti potrošača i zaštiti životne sredine. Naša misija je ta da se Fondacija zalaže za korisne komunikacije naučno zasnovanih informacija o održivoj poljoprivredi, zdravlju životinja i biljaka, bezbednosti hrane, javnom zdravlju i eko zdravlju. **Website:** <https://www.frd.org.rs/>

POSVETA

Beskrajna zahvalnost:

- ☀️ Radnicima u zdravstvenom sistemu ✨
- ☀️ Radnicima u prehrambenoj industriji ✨
- ★ I drugim značajnim radnicima- herojima ★



Izvori i Reference

COMMUNICATION FROM THE COMMISSION

COVID-19: EU Guidance for the progressive resumption of tourism services and for health protocols in hospitality establishments

COVID-19 GUIDANCE FOR RESTAURANTS AND FOODSERVICE ESTABLISHMENTS, Georgia Department of public Health

Documento tecnico su ipotesi di rimodulazione delle misure contenitive del contagio da SARS-CoV-2 nel settore della ristorazione, INAIL

Critical COVID-19 Guidance Standards for Hospitality Reopening Developed by the Florida Restaurant and Lodging Association in partnership with the National Restaurant Association and the American Hotel and Lodging Association

COVID-19 Industry Guidance: Dine in Restaurants, California Department of Public Health

Linee guida di indirizzo per la prevenzione della diffusione del Sars. CoV2 nel settore della ristorazione, Consiglio dell'ordine Nazionale dei tecnologi alimentari

COVID-19 Reopening Guidance A Guide For The Restaurant Industry, National Restaurant association

COVID-19 and food safety: guidance for food businesses, WHO

COVID19 Guidance for restaurants and food delivery, City of Berkeley Food Safety and the Coronavirus Disease 2019 (COVID-19), FDA

CDC Centers for Disease Control and Prevention | Coronavirus Disease 2019 (COVID-19) | Communication Resources | Guidance Documents

Supporting pet food during the COVID-19 pandemic, P. Cane, D. Primrose

Managing business during the health crisis, P. Cane

ACTIVE COVID-19 Prevention Measures

Sanitation-Hygiene Requirements Ensuring Safe Food and Workers,P. Chakraborty | J.C.Lee

[*EPA List N: Disinfectants for coronavirus \(COVID-19\)](#)

<https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-coronavirus-covid-19>

[*CDC: Community, Disinfection of building installations](#)

<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/disinfecting-building-facility.html>



PAOLA CANE JOCELYN LEE

कोविड- १९ रेस्टॉरंट्स मार्गदर्शन आणि सर्वोत्तम पद्धती



MARATHI Translators, Maharashtra INDIA

SONALI GAIKWAD सोनाली गायकवाड

अन्न प्रक्रिया उद्योग मंत्रालय (एमओएफपीआय)

DINESH SHELKE दिनेश शेळके

अन्नतंत्र महाविद्यालय व.ना.म.कृ.वि. परभणी



कोविड- १९
रेस्टॉरंट्स
मार्गदर्शन आणि सर्वोत्तम पद्धती

या बेस्ट प्रॅक्टिस मार्गदर्शकामध्ये रेस्टॉरंट्स क्षेत्राद्वारे अन्न आणि पेय पदार्थांच्या तयारी व व्यवस्थापनादरम्यान मार्गदर्शक तत्वांची आंतरराष्ट्रीय निर्देशिका आणि कोविड 19 जोखमीची काळजी आणि प्रतिबंध व्यवस्थापनासाठी सर्वोत्तम सल्ल्यांच्या शिफारसी आहेत. हे खालील राष्ट्रीय आणि आंतरराष्ट्रीय संस्थांद्वारे जारी केलेले संकेत लक्षात घेते: जागतिक आरोग्य संघटना (डब्ल्यूएचओ), इटालियन आरोग्य मंत्रालय, कॅलिफोर्निया सार्वजनिक आरोग्य विभाग, फ्लोरिडा सार्वजनिक आरोग्य विभाग, जॉर्जिया सार्वजनिक आरोग्य विभाग, इस्टिटो सुपीरिओर डेला सॅनिटी, आयएएल, सीडीसी, एफडीए आणि कोविड 19 प्रतिबंधक तज्ञ जगभरातील सहकारी आणि सारस-कोव्ह -२ विषाणूपासून प्रतिबंधक सुरक्षा उपायांचा अवलंब करणे आवश्यक आहे अशा सहकाऱ्यांना आणि रेस्टॉरंट कंपन्यांसह सामायिक करण्यास मदत करण्यासाठी अन्न सुरक्षा व्यावसायिकांनी संकलित केले आहे.

लेखक: डॉ. पोला केन मिया सोल्यूशन

सह-लेखक | संपादक: जोसलिन सी. ली फूड सेफ्टी कन्सल्टंट

कागदपत्र स्कोप

कोविड -१९ साथीच्या रूपामुळे रेस्टॉरंट्सना अभूतपूर्व नुकसान झाले आहे.

हजारो कंपन्यांना दिवाळखोरीचा सामना करावा लागतो किंवा जगण्यासाठी त्यांचे दिवस मोजावे लागतात, कोट्यावधी कामगारांच्या नोकऱ्या गमावल्या किंवा सुटल्या गेल्या. जागतिक लॉकडाऊननंतर हळूहळू पुन्हा उद्घाटन करण्याच्या धोरणाच्या प्रकाशात, या दस्तऐवजाचे उद्दीष्ट आहे की त्यांच्या कर्मचाऱ्यांचे, ग्राहकांचे आणि त्यांच्या व्यवसायाच्या अस्तित्वाची आणि समृद्धीची खात्री करून घेण्यासाठी त्यांचे रेस्टॉरंट्स ठोस मार्गदर्शक सूचना प्रदान कराव्यात. कोणत्याही विशिष्ट राष्ट्रीय किंवा स्थानिक नियमांना पूर्वाग्रह न ठेवता, या दस्तऐवजाचा हेतू रेस्टॉरंट क्रियाकलाप सुरक्षितपणे पुन्हा उघडण्यास प्रोत्साहित करणे आहे.

स्थानिक आणि / किंवा राष्ट्रीय सार्वजनिक आरोग्य अधिकाऱ्यांशी सतत संवाद केल्याने एखाद्या विशिष्ट भौगोलिक क्षेत्रातील नवीनतम नियम आणि नियमांबद्दल अद्यतने सुनिश्चित केल्या जातील- ज्यात अतिथींसाठी विशिष्ट व्यवस्था, रूग्णवाहिका आणि रुग्णालयाची काळजी इत्यादींचा समावेश आहे.

हे मार्गदर्शन बार, कॉफी शॉप्स, फूड कोर्ट, क्लब, मैफिली, नर्सिंग होम, कामगिरी किंवा करमणूक स्थळे, हॉटेल्स किंवा शाळेच्या कॅन्टीनसाठी किंवा कंपनीसाठी नाही.



सूची	पृष्ठ
परिचय	318
योजना	319
प्रशिक्षण आणि माहिती	320
कामगारांची सुरक्षा	322
मुख्य मुद्दे : हातधुणे आणि हातमोजे बदलणे	322
माल लोड करणे आणि अनलोड करणे	324
कामगारांचे आरोग्य	325
स्वतंत्र नियंत्रण उपाय आणि स्क्रीनिंग	325
कामगारांची आरोग्य आणि सुरक्षा चेकलिस्ट	325
अतिथी सुरक्षा	327
अतिथी आगमन	327
खाद्यपदार्थ सामायिकरण टाळणे	328
मेन्यू	328
टेबल सामग्री	328
मुले	329
देय पद्धती	329
अतिथी यादी आणि संपर्क	329
मुख्यपृष्ठ वितरण आणि घेतले	330
ऑपरेशन पुन्हा सुरू करत आहे	331
लेआउट: सामाजिक अंतर डिझाइन करीत आहे	332
मांडणी : आधी आणि नंतर COVID-19	333
लेखकांचा परिचय	337
अनुवादाचे श्रेय	339
समर्पण	340
ग्रंथसंपदा आणि स्रोत	341



परिचय

डिसेंबर 2019 मध्ये वुहानच्या चिनी प्रोव्हन्समध्ये मनुष्यामध्ये पूर्वी न ओळखलेला एक नवीन विषाणू फुटला होता, तिथे अज्ञात कारणामुळे न्यूमोनियाचा मोठ्या प्रमाणात अहवाल देण्यात आला होता.

11 मार्च, 2020 रोजी WHO ने कोविड -१९ चे वर्गीकरण (साथीचे रोग) सर्वत्र (साथीचा रोग) साथीच्या रोगात बदलण्याचे घोषित केले आणि यामुळे जगभरात कोट्यवधी लोक मरण पावले आणि लाखो नोंदवलेल्या पुष्टी झालेल्या घटना घडल्या. आतापर्यंत, आतिथ्य | रेस्टॉरंट | केटरिंग सेक्टरवर (साथीचा रोग) सर्व देशभर (किंवा साथीचा रोग) सर्व आजाराचा सर्वात वाईट परिणाम झाला. लॉकडाऊनमुळे संपूर्ण क्षेत्रावर तीव्र परिणाम झाला आहे. सध्या तरी कोविड -१९ चे संकट नियंत्रणात असल्याचे दिसून आले आहे, आतिथ्य उद्योगासाठी हे स्पष्ट झाले आहे की "नेहमीप्रमाणे व्यवसाय" परत होणार नाही. त्याऐवजी रेस्टॉरंट उद्योगाने नव्याने कार्यनीती आणि आता व्यवसाय स्वीकारून नव्याने विचार करावा.

बऱ्याच जणांना, एक व्यवहार्य अंतरिम पर्याय म्हणजे अन्न वितरण प्रदात्यांमध्ये रूपांतरित करणे. काहींनी घरी मल्टी-सेन्सररी जेवणाच्या अनपेक्षित अनुभवावर ग्राहकांना गुंतवून, संपूर्ण मेनू टेबलवेअर आणि टेबल ड्रेसिंग जे व्हर्च्युअल शेफ किंवा वेटरच्या उपस्थितीत दिले आहेत जे डिश सादर करतात आणि सल्ला देतात, स्वतःचे "डायनिंग आउट" अनुभव पुन्हा नव्याने तयार केले आहेत. चाखण्याचा अनुभव. सर्वात पारंपारिक व्यवसाय अपरिहार्यपणे बऱ्याच "मोकळ्या जागांवर" पुनर्विचार आणि पुनर्विभाजन करीत आहेत कारण अधिकार्यांनी आवश्यक असलेल्या शारीरिक अंतराची हमी देण्यासाठी प्रत्येक आस्थापनामध्ये जास्तीत जास्त जेवणाची खोली क्षमता स्थापित करणे आवश्यक आहे. टॅब्लेटॉपच्या कपातचे मूल्यांकन करणे आणि नवीन लेआउट्स स्वीकारणे बऱ्याच रेस्टॉरंटना बजेटच्या अडचणी आणि संभाव्य उत्पन्नाच्या नुकसानास सामोरे जाण्यास भाग पाडतील.

हे दस्तऐवज इंग्रजीमध्ये प्रकाशित केले गेले आहे आणि इतर अनेक भाषांमध्ये उपलब्ध आहे. जर भाषांतरित सामग्री भिन्न असेल तर मूळ इंग्रजी आवृत्ती अंतिम भाषेसाठी संदर्भित करायची आहे.





योजना



काळजीपूर्वक तयारी करणे आणि नियोजन करणे कोणत्याही प्रयत्नांची महत्त्वाची पायरी आहे. योजना आणि कार्यपद्धती कोणत्याही संस्थेचा आवश्यक भाग असतात आणि कंपन्यांच्या ऑपरेशन्स, कायदे आणि नियमांचे पालन, निर्णय घेण्यासाठी आणि अंतर्गत प्रक्रिया सुधारित करण्यासाठी मार्गदर्शन करतात. प्रत्येक स्थानासाठी लेखी, वर्कसाइट-विशिष्ट कॉव्हीड -१९ प्रतिबंध योजना तयार करा.

ज्यांच्याकडे सर्वसाधारणपणे आरोग्यविषयक संकट योजना आहे, त्यांच्यासाठी कोविड -१९ चे विशिष्ट जोखीम मूल्यांकन सर्व कामाच्या ठिकाणी केले पाहिजे आणि या योजनेची अंमलबजावणी करण्यासाठी जबाबदार व्यक्ती (प्रभारी) नियुक्त करावे.

अशी कोणतीही योजना नाही जी सर्व परिस्थितींमध्ये योग्य असू शकेल आणि तत्काळ कोविड -१९ (साथीचा रोग) सर्व देशभर (किंवा खंडभर) असलेला आरोग्यासाठी एक विलक्षण संकट आहे ज्यास विशिष्ट जोखीम, एक्सपोजरचे स्रोत, संप्रेषणाचे मार्ग आणि इतर वैशिष्ट्यपूर्ण वैशिष्ट्यांचा सामना करण्यासाठी विद्यमान योजनांचे अद्ययावत करणे आवश्यक आहे. कोविड -१९.

कोविड -१९ क्राइसिस मॅनेजमेंट प्लॅनमध्ये कमीतकमी काही मूलभूत घटक असू शकतात जी संपूर्ण रचना निश्चित करतात:

- θ संकट व्यवस्थापन कार्यसंघ आणि संपर्क पत्रक (म्हणजेच कर्मचारी किंवा ग्राहकांमधील कोविड -१९ संक्रमणाविषयी माहिती देण्यासाठी रेस्टॉरंटच्या आसपासच्या स्थानिक आरोग्य विभागासाठी संपर्क माहिती)
- θ भागधारक संपर्क पत्रक
- θ जोखीम मूल्यांकन मॅट्रिक्स
- θ घटनेचा अहवाल फॉर्म आणि अधिसूचना फॉर्म
- θ चेकलिस्ट आणि सर्वोत्कृष्ट सराव वर्कशीट
- θ मीडिया देखरेख
- θ संकटानंतरचे मूल्यांकन आणि पुनर्प्राप्ती हस्तक्षेप

आपल्याला 6,000 पृष्ठांचे हस्तलेखन तयार करण्याची आवश्यकता नाही जे कोणीही उघडण्याची हिम्मत करीत नाही! काही प्रकरणांमध्ये, आपण चालविलेल्या क्रियाकलाप प्रकारांवर आणि त्यावरील परिमाणांवर अवलंबून, अगदी कृत्रिम योजना पुरेशी असू शकतात.

हे लक्षात ठेवा की सर्वात वाईट संकटाची योजना म्हणजे प्रमाणित मॉडेलसची कॉपी करणे आणि पेस्ट करणे याचा परिणाम आहे जे रेस्टॉरंटच्या सामर्थ्य आणि कमकुवतपणा आणि कंपनी प्रोफाइलवर सानुकूलित केलेले नाहीत ... केवळ कायदेशीर कर्तव्याचे पालन करण्यास तयार आहेत किंवा फक्त कारण "एखाद्याने विचारले की, 'त्यांना एक टन कागदावर पुरून टाका'.



विलंब न करता योग्य कृती करण्याच्या स्पष्ट सूचना प्रदान करण्याच्या क्षमतेची योजनेच्या कार्यक्षमतेचा थेट संबंध आहे.

बऱ्याच योजनांमध्ये बऱ्याच वेळा कार्यपद्धतींवर लक्ष केंद्रित केले जाते, परंतु त्यांच्यात ऑपरेटिंग दिनचर्या अधिग्रहण करण्यावर थोपवणे नाही.

योजना व्यावहारिकपणे ठेवल्या पाहिजेत: म्हणूनच आपण योजनेवर कर्मचाऱ्यांना प्रशिक्षण आणि संवाद साधता. असे करण्यात अयशस्वी होण्यामुळे, आपल्या व्यवसायावर अंतहीन नकारात्मक परिणाम होऊ शकतात आणि परिणामी कामाच्या ठिकाणी कोविड -१९ संक्रमण संक्रमणास ऑपरेशन तात्पुरते बंद किंवा मर्यादित केले जाऊ शकते. कंपनीने कार्ये आणि कार्य संदर्भांच्या आधारावर अद्यतनित पर्याप्त आणि संबंधित प्रशिक्षण प्रदान केले पाहिजे, ज्याच्या विशिष्ट संदर्भासह:

- सध्याचे कोविड -१९ ((हे काय आहे, प्रेरित पॅथॉलॉजी)
- प्रसारण पद्धत
- प्रतिबंध नियम आणि पद्धती
- उत्तरदायित्व
- वैयक्तिक स्वच्छता (हात आणि श्वसन मार्ग)
- पीपीई
- पीपीई विल्हेवाट लावण्याची पद्धत - साफसफाई आणि सेनिटायझिंगचा योग्य वापर



प्रशिक्षण आणि माहिती



कंपनीने कार्ये आणि कार्य संदर्भांच्या आधारावर पर्याप्त आणि अद्ययावत प्रशिक्षण प्रदान केले पाहिजे, ज्याचा विशिष्ट संदर्भ:

नवीन कोरोनावायरस (हे काय आहे, प्रेरित पॅथॉलॉजी) प्रसारण पद्धत

- प्रतिबंधक नियम
- चांगल्या स्वच्छता पद्धती
- शारीरिक अंतर
- पर्सनल व्यवस्थापन
- बँक ऑफिस, प्रवेशद्वार, रिसेप्शन, प्रशासन, रोखपाल इ.
- अन्न वितरण सेवा उपाय
- पुरवठादार व्यवस्थापन
- तांत्रिक सेवा आणि देखभाल व्यवस्थापन
- पडताळणी व देखरेख

कोविड -१९ पॉझिटिव्ह संक्रमित प्रकरणांचे व्यवस्थापन (अतिथी आणि कामगार)

विशेषतः या माहितीची चिंता करणे आवश्यक आहे:

कोविड -१९ लक्षण आणि मूलभूत माहिती प्रतिबंध आणि नियंत्रण (आयपीसी) उपायांची जाणीव;

स्वतः ची स्क्रीनिंग घरी, अंतर्भूत तापमान आणि / किंवा लक्षण तपासणी;



शेवटच्या १४ दिवसांत वर्कप्लेसमधील प्रवेशाचा अग्रभाग, सार्क-कॉव्ह -२ साठी आभ्यासाद्वारे संपर्क साधला गेला आहे किंवा त्या आराखड्यानुसार इतर विभागांमधून तयार झाला आहे.

अतिथी मध्ये को बीड हिंदी तीन सारखे के लक्षण आढळून आल्यास किंवा जाणवत असल्यास वैद्यकीय मदत कशी मिळवावी;

पी.पी.ई. आणि मुख्यतः उच्च न्यायालयीन वागणूक वापरणे, शारीरिक व प्रामाणिकपणाच्या नियमांचे पालन करणे, शारीरिक आपत्ती कायम ठेवणे संबंधीचे सर्व नियम पूर्ण करण्याचे समिती; कामावर येत नसल्याबद्दल जागरूकता, परंतु जेव्हा त्यांच्याकडे शरीर-टेम्परचरमध्ये फ्लू सारखे लक्षण / वाढीव काम, स्वतंत्र चाचणी किंवा कमी किंवा इतर वस्तूच्या अलीकडील वस्तूंचा गमावलेला अनुभव असतो. कॉव्हीड -१. सह निदान झाले.

आपल्या कार्याचे प्रकार आणि परिमाण लक्षात घेता (त्यामध्ये स्वयंपाकघरातील प्रभारी असंख्य कर्मचारी आणि टेबल सर्व्हिसचा प्रभारी कर्मचारी यांचा समावेश असू शकतो) एसएआरएस-कोव्ह -२ च्या जोखमीवर सामान्य प्रशिक्षण व्यतिरिक्त, आपल्याला आवश्यक असू शकते अधिक लक्षित माहितीच्या आधारे अतिरिक्त प्रशिक्षण द्या.



रेस्टॉरंट अतिथींनी आपल्या वेबसाइटवर डिजिटल माध्यमांसह, प्रवेश करण्यायोग्य पद्धतीने सर्व आवश्यक माहिती प्राप्त केली पाहिजे. आपण ही माहिती आपल्या वेबसाइटवर प्रकाशित करू शकता किंवा पत्रके मुद्रित करू शकता आणि रेस्टॉरंटच्या प्रवेशद्वारावर विशिष्ट चिन्हेद्वारे समान उपाययोजनांचा संच प्रदर्शित करू शकता. माहितीमध्ये हे समाविष्ट केले जावे: हँड सॅनिटायझर वापरण्याच्या सूचना, आवश्यक असल्यास फेस मास्कचा वापर करणे, इतर ग्राहकांकडून शारीरिक अंतर राखणे, रेस्टॉरंट पृष्ठभागावर अनावश्यक स्पर्श करणे टाळणे, स्थानिक आरोग्य विभागासाठी संपर्क माहिती. प्रवेशद्वारावर अल्कोहोल-आधारित हात सॅनिटायझरची उपलब्धता सुनिश्चित करणे विसरू नका आणि हाताने स्वच्छतेचा सराव करण्याची आठवण करून देणारी सही. रेस्टॉरंटसना हे सुनिश्चित करण्याची शिफारस केली जाते की संपर्क ट्रेसिंगसाठी अतिथींची आवश्यक माहिती उपलब्ध असेल. संपर्क साधण्याच्या प्रयत्नांसाठी कार्टेकोरपणे मर्यादित असावे कोविड -१९ चा उद्रेक आणि गोपनीयता डेटा संरक्षणावरील स्थानिक किंवा फेडरल निकषांच्या अनुरूप सेट अप, उच्च पातळीवरील गोपनीयता आणि डेटा संरक्षण सुनिश्चित करते.



कामगारांची सुरक्षा

कामगार सुरक्षा ही मुख्य जबाबदारी आहे.
चांगल्या वैयक्तिक स्वच्छता पद्धती लागू करणे महत्वाचे आहे.

हातमोजे घालण्यापूर्वी हात योग्य प्रकारे धुवावेत, जरी हे वारंवार बदलले जात असले तरीही. हातचे हातमोजे परिधान केल्याने हात धुण्याची योग्य जागा घेतली जात नाही.
पुढील परिस्थितीत हा नियम लागू केला जाण्याची शक्यता आहे: घाबरून किंवा शिंकल्यानंतर;
गलिच्छ उपकरणे हाताळल्यानंतर; आणि इतर कोणत्याही क्रियाकलापानंतर जेथे कोविड -१९ दूषित होण्याची शक्यता असते.
कचरा व्यवस्थापनासाठी वापरल्या जाणाऱ्या सर्व हातमोज्यांची योग्यरित्या, लेबल केलेल्या कचऱ्याचा कंटेनरमध्ये विल्हेवाट लावणे आवश्यक आहे.

हात साफसफाईची उत्पादने आणि सेनिटायझर्स समर्पित हात धुण्याच्या सुविधांच्या पुढे पुरेसा पुरवठा असावा. या सुविधा वॉल-माउंटड टचलेस हँड एअर ड्रायर किंवा डिस्पोजेबल पेपर टॉवेल्स (योग्य विल्हेवाट डब्यांसह) पुरेशा प्रमाणात पुरविल्या पाहिजेत. इतर वैयक्तिक स्वच्छतेच्या उत्कृष्ट पद्धतींमध्ये फॉरआर्म्स (हात व्यतिरिक्त) धुणे आणि डिस्पोजेबल संरक्षणात्मक गाऊन / कोट / बॉयलर सूट परिधान करणे आणि समर्पित, लेबल केलेल्या कचऱ्याच्या डब्यात हे वारंवार विल्हेवाट लावणे समाविष्ट आहे.



मुख्य मुद्दे



चांगले हाताळणे | हातमोजा बदलत आहे



वर्ल्ड हेल्थ ऑर्गनायझेशन (डब्ल्यूएचओ) च्या मार्गदर्शक सूचनांनुसार तोंड, नाक आणि डोळे यांचे संरक्षण करण्यासाठी वैयक्तिक संरक्षक उपकरणे वापरली पाहिजेत.

चेहरा पांघरूण सामान्य माहिती face चेहरा पांघरूणांचा योग्य वापर, यासह:

- चेहरा पांघरूण परिधान करणाऱ्यांना काही संरक्षण प्रदान करते परंतु विषाणू-युक्त कण फिल्टर करण्याचे मानके पूर्ण करण्यासाठी डिझाइन केलेले नाहीत,
- चेहरा पांघरूण शारीरिक अंतर आणि वारंवार हात धुण्याची गरज पुनर्स्थित करीत नाहीत,
- चेहरा पांघरूण नाक आणि तोंड झाकले पाहिजे,



- चेहरा पांघरूण सामायिक केले जाऊ नये
- प्रत्येक पाळीनंतर चेहरा पांघरूण धुऊन किंवा टाकून द्यावे.

स्थापना स्वच्छता आणि सुरक्षितता (परिसर आणि उपकरणे): निर्जंतुकीकरण आणि स्वच्छता प्रक्रियेनुसार विकसित केलेल्या प्रत्येक शिफ्ट बदलामध्ये सुविधा (विश्रांती कक्ष, स्टोरेज, पॅट्री, कॅन्टीन आणि बैठक खोल्यांचा समावेश) स्वच्छ करणे आवश्यक आहे.

आर्द्रता निष्क्रिय पृष्ठभागावर कोरोनाव्हायरस या कादंबरीच्या अस्तित्वाची जाहिरात करू शकते; योग्य ठिकाणी चांगली वायुवीजन आणि अधिक साफसफाईची वेळापत्रक वारंवारता असल्याचे सुनिश्चित करून कोविड -१९ जोखीम कमी करणे महत्वाचे आहे. कोठे वापरलेले, एअर फिल्टर्स | वेंटिलेशन सिस्टमचे अद्ययावत एचपीए (उच्च कार्यक्षमता पार्टिक्युलेट अटक) फिल्टरसह श्रेणीसुधारित केले जावे, निर्मात्यांच्या निर्देशानुसार सॅनिटाइज्ड आणि / किंवा अधिक वेळा बदलले जावे.

सर्व कामगारांनी हात साबणाने आणि पिण्यायोग्य पाण्याने (किमान २० सेकंदासाठी) योग्य प्रकारे धुवावे, त्यानंतर मुख्य मुद्यांवर योग्य कोरडे टाकावे:

पीपीई फेसमास्क, चेहरा पांघरूण, श्वसन व डोळ्याचे कपडे, दाढी स्नूडस स्पर्श करण्यापूर्वी आणि काम सुरु करण्यापूर्वी अन्नाची तयारी सुरु करण्यापूर्वी (कच्च्या पदार्थांसह काम करणे आणि पदार्थ खाण्यासाठी तयार इत्यादी दरम्यान स्विच करताना); पीपीई फेसमास्क, चेहरा पांघरूण, केसांचे बंधन आणि नेत्रवस्तू, दाढी स्नूड्स स्पर्श करून आणि काढून टाकल्यानंतर, रसायने हाताळल्यानंतर, कच्चा माल किंवा तयार झालेले उत्पादन हाताळल्यानंतर घाणेरडी उपकरणे, कचरापेटी, भांडी-भांडी हाताळल्यानंतर,

प्रत्येक विश्रांतीनंतर, स्टोरेजमधून परत आल्यानंतर

- खोकला किंवा नाक वाहून किंवा शिंका येणे नंतर, चेहरा किंवा केस स्पर्श केल्यानंतर आणि शौचालय सुविधा वापरल्यानंतर आणि हाताने पैशांसह हात दूषित करू शकेल असे काहीही करून. असुरक्षित आहार जसे की धूम्रपान करणे, चघळणे, खाणे, शिंकणे किंवा खोकला खोकला असुरक्षित अन्न, अन्न पॅकेजिंग आणि अन्न संपर्क पृष्ठभाग आणि थुंकणे (अगदी प्रक्रिया कचऱ्याच्या डब्यातदेखील) प्रक्रिया क्षेत्र, वितरण, साठवण, यासारख्या खाद्य सुविधांमध्ये प्रतिबंधित असेल. आवक-जाणारे / प्राप्त करणारे व वितरण क्षेत्र, ब्रेक क्षेत्रे, हात धुण्याचे क्षेत्र आणि पार्किंगची ठिकाणे.



जिथे हातमोजे उत्पादनांच्या संपर्कासाठी वापरले जातात (अन्न, पॅकेजिंग, मसाले, फ्लॅटवेअर, डिश, नॅपकिन्स इत्यादी), ते एकल वापर, स्वच्छ आणि अश्रुमुक्त असतील. डिस्पोजेबल हातचे हातमोजे क्रॉस दूषित होण्यापासून टाळण्यासाठी वापरले जातात: कार्ये बदलताना (कच्च्या पदार्थांमधून काम करताना आणि खाण्यासाठी तयार असलेल्या इत्यादींमधून स्विच करताना) हातमोजे बदला, दर ४ तासांनी हातमोजे बदला, गलिच्छ किंवा फाटलेले असताना हातमोजे बदला. हे लक्षात घेणे महत्वाचे आहे की जे कर्मचारी कच्चे हाताळतात त्यांनी खाद्यपदार्थ खाण्याची तयारी दर्शविली नाही आणि क्रॉस दूषिततेच्या समस्येस प्रतिबंध करण्यासाठी प्रोसेसिंग आणि पॅक केलेले खाद्यपदार्थ हाताळू नयेत, जोपर्यंत त्यांनी आपला गणवेश, पीपीई पूर्णपणे बदलला नाही आणि हात न धुता घ्यावेत.

हातमोजे बदलणाऱ्या सर्व कर्मचाऱ्यांनी डिस्पोजेबल ग्लोव्हज ठेवण्यापूर्वी आपले हात व्यवस्थित धुवावे आणि कोरडे करणे आवश्यक आहे. संरक्षक कपडे, डिस्पोजेबल नसेल तर दररोज स्वच्छ केले पाहिजेत. कामगारांनी फूड प्रोसेसिंग क्षेत्राच्या बाहेर पीपीई (टॉयलेट एरिया, ब्रेक एरिया, मीटिंग रूम, कॉमन हॉलवेच्या बाहेर इत्यादी) पीपीई घालू नये. अन्न हाताळणीत सामील झालेल्या कर्मचाऱ्यांनी उच्च प्रमाणात स्वच्छता राखली पाहिजे. खाद्यपदार्थ हाताळणीमध्ये प्रवेश करताना (उच्च आणि कमी जोखीम असलेल्या प्रक्रिया क्षेत्रामध्ये) पीपीई कपडे, फेसमास्क पांघरूण (एकल वापर डिस्पोजेबल किंवा मंजूर निर्जंतुकीकरण-सेनेटिझाइड नॉन-मेडिकल फेसमास्क), केसांची जाळी, चेहर्यावरील केसांची जाळी / दाढी, डोकेचे केस, चेहर्याचे केस (दाढी, मिश्या, साइडबर्न इ.), घाम येणे इत्यादीमुळे उत्पादन, अन्न संपर्क पृष्ठभाग आणि पॅकेजिंग सामग्री दूषित होणार नाहीत याची खात्री करण्यासाठी हातचे हातमोजे आणि योग्य पादत्राणे.



फेसमास्क - दर ४ तासांनी, फेसमास्क ओलसर झाल्यावर, आणि • लगेच शिंका येणे किंवा फेसमास्कमध्ये खोकला बदला. फेसमास्क बदलणाऱ्या सर्व कर्मचाऱ्यांनी नवीन फेसमास्क ठेवण्यापूर्वी त्यांचे हात व्यवस्थित धुवावेत आणि सुकवावेत.

सर्व्हर, बुसर्स आणि इतर कामगार ग्राहकांकडून वापरल्या जाणाऱ्या वस्तू (गलिच्छ कप, प्लेट्स, नॅपकिन्स इ.) किंवा कचरा पिशव्या हाताळताना डिस्पोजेबल हातमोजे वापरावे (आणि त्यास ठेवण्यापूर्वी आणि ते काढून टाकण्यापूर्वी हात धुवावेत) आणि अँफ्रॉन प्रदान करावे आणि वारंवार बदलले जातील . डिशवॉशर्सने चेहरा झाकण, संरक्षक चष्मा आणि / किंवा



चेहरा ढाल यांचे मिश्रण वापरून डोळे, नाक आणि तोंड दूषित स्प्लॅशपासून संरक्षण करण्यासाठी उपकरणे वापरली पाहिजेत. डिशवॉशरना अभेद्य एप्रन प्रदान केले जाणे आवश्यक आहे आणि वारंवार बदलणे आवश्यक आहे. पुन्हा वापरता येण्याजोग्या संरक्षणात्मक उपकरणे जसे की फेस-शील्ड आणि गॉगल वापर दरम्यान योग्यरित्या निर्जंतुक केले जावे.



माल लोड करणे आणि अनलोड करणे



वेगवेगळ्या देशांमधील अधिकाऱ्यांनी दिलेल्या मार्गदर्शनानुसार खालील (इटालियन परिवहन व पायाभूत सुविधा मंत्रालयाकडून) “सर्वोत्कृष्ट पद्धती” चे उदाहरण मानले जाते:

तद्वतच, ड्रायव्हर्सनी हातमोजे किंवा मुखवटे घालावेत किंवा त्यांच्या वाहनातच राहिले पाहिजे. वाहन चालक अनलोडिंग / लोडिंग क्षेत्रात प्रवेश करू शकतात, जरी कोणतेही संरक्षणात्मक उपकरणे न घातलेले असले तरीही त्यांनी त्यांचे वाहन सोडले पाहिजे आणि इतर कर्मचाऱ्यांकडून 3 फूट (1 मीटर) पेक्षा जास्त नसावे.

कागदपत्रांच्या देवाणघेवाणीसह लोडिंग / अनलोडिंग दरम्यान कर्मचाऱ्यांशी थेट संपर्क साधू नये आणि चालक / कर्मचाऱ्यांनी कमीतकमी 3 फूट अंतर राखणे आवश्यक आहे.

शौचालयांव्यतिरिक्त कंपनीच्या आवारात प्रवेश नसावा. या शौचालयांमध्ये हाताने धुण्यासाठी पुरेसे असणे आवश्यक आहे.

पार्सल, कागदपत्रे आणि इतर प्रकारच्या एक्सप्रेस वस्तूंना परवानगी आहे, परंतु प्राप्तकर्त्या / कुरिअरशी थेट संपर्क साधू नये.

जिथे दुसऱ्या व्यक्तीपासून 3 फूट (1 मीटर) अंतरावर काम करणे आवश्यक असेल आणि संरक्षणात्मक पडदे उपलब्ध नाहीत तेथे मुखवटा घराच्या आणि बाहेरील दोन्ही बाजूंनी वापरला जाणे आवश्यक आहे.



शारीरिक अंतरावर काम करण्याचे नवीन मार्ग समाविष्ट आहेत, जसे की: रखडलेली नोंद आणि बाहेर पडायची वेळ आणि पुरवठादार माल डाऊनलोड करण्यासाठी शेड्यूलिंग.

कामगारांचे आरोग्य



वैयक्तिक नियंत्रण उपाय आणि तपासणी

- शिफ्टच्या सुरुवातीस सर्व कामगार आणि आस्थापनामध्ये प्रवेश करणारे कोणतेही विक्रेते, कंत्राटदार किंवा इतर कामगार यांना तपमान आणि / किंवा लक्षण तपासणी प्रदान करा. तापमान / लक्षण स्क्रीनर शक्य तितक्या कामगारांशी जवळचा संपर्क टाळत असल्याचे सुनिश्चित करा. स्क्रीनर आणि कर्मचारी दोघांनीही स्क्रीनिंगसाठी चेहरा पांघरून घालावे.
- आस्थापना येथे प्रदान करण्यासाठी हा एक योग्य पर्याय म्हणून घरी स्व-स्क्रीनिंगची आवश्यकता असल्यास, कामगारांनी शिफ्टसाठी घर सोडण्यापूर्वी स्क्रीनिंग केले होते आणि वरील प्रशिक्षण आणि माहिती विभागात वर्णन केल्यानुसार सीडीसी मार्गदर्शक सूचनांचे अनुसरण केल्याचे सुनिश्चित करा.



कामगारांची आरोग्य आणि सुरक्षा चेकलिस्ट

- राष्ट्रीय आणि त्यांच्या अनुषंगाने ज्यांची शिफारस केली जाते त्यानुसार वैयक्तिक मान्यता देणारी व्यावहारिक धोरणे तयार करा.

कार्यक्षेत्रातील कामकाजाच्या निरंतर कामकाजाच्या ,5,5 डिग्री सेल्सियसपेक्षा कमी कनिष्ठ उपक्रमात संस्थेच्या प्रवेश व कार्यालयाच्या स्पष्टीकरणांच्या स्पष्टीकरण माहिती पुस्तके ठेवा. मागील 14 दिवस.

- पीपीई सह कर्मचारी तयार करा, आपल्या आरोग्य प्राधिकरणाद्वारे आणि जागतिक आरोग्य संघटनेच्या मार्गदर्शक सूचनांद्वारे स्थापित केलेल्या निर्देशांसह अनुपालन वापरा.
- हँड सॅनिटर्स आणि स्पेअर ग्लोव्हजची सुटका करून, बहुतेक वेळेस हात न धुणे, चमक बदलणे
- ग्लोव्हज आणि इतर वैयक्तिक संरक्षणात्मक उपकरणे काढून टाकण्याच्या अचूक पद्धतीची माहिती आणि प्रशिक्षित स्टाफ आणि पत्रिकेचे निराकरण कसे करावे. पीपीई रिमूव्हल कंटेंटिनेशनसाठी जोखीम सांगू शकते हे धोक्याचे नाही
- पूर्वपर्यंत हयजीन वाढविण्याच्या प्रक्रियेचा अवलंब करा, डिस्पोजेबल प्रोटेक्शनचा वापर करताच संभाव्य
- हँड सॅनिटियर्सला प्रदान करा आणि कोणत्याही खोलीच्या प्रवेशावरून त्यांची सुटका करा, कोणत्याही कामकाजाच्या स्टेशनच्या पुढील, पुनर्वसन आणि शौचालयांमध्ये.



- त्यांचे कार्य वेतन आणि त्यांना योग्य सेवेतील उच्च न्यायालयीन अटींची हमी देण्यासाठी कामगारांना योग्य जागा द्या. बदलत्या रूममध्ये गॅरंटी हायजीन जे काही योग्य उपाययोजना करतात त्याद्वारे कामगारांच्या वैयक्तिक कपड्यांच्या प्रगतीपासून दूर रहा.
- कामगार टेम्पलेट रीडिंगच्या कामकाजाच्या अधीन, वैयक्तिक डेटा प्रक्रियेच्या सदैव नियमांचा आदर करा आणि त्या कायद्याबद्दल कामगारांना माहिती द्या.
-
- प्रत्येक शिफ्ट अखेरीस क्लीनिंग क्लिनिंग, आणि कीपॅड्स, हॅन्डल्ड्स, टच स्क्रीन, कम्प्युटर मॉसेस आणि बटन्स (एलिवेटर्स, डोअर ओपनर्स, इत्यादी) च्या सन्मानानुसार, आराखड्यातून प्रवेश मिळवा.
- पर्यावरण, कार्यक्षेत्र, बदलत्या रूमस, स्वच्छतागृहे आणि किचेन यांच्या नियोजित परिपूर्ण संहिता
- कॉव्हिड -१ मधील एखाद्या व्यक्तीच्या अस्तित्वाच्या घटनेत, कंपनीच्या क्षेत्रातील स्वच्छता आणि संनियंत्रण प्रक्रियेच्या अंतर्गत असलेल्या प्रीमिसिजमध्ये, ज्याने त्यांना व्हेटिलेटेड केले आहे
- प्रीडिकेट आणि आवड, जेथे शक्य असेल तेथे, होम डिलिव्हरी सर्व्हिस किंवा नेहमी सेवा घ्या.
- जर संभाव्य असेल तर, प्रवेश-दाराचे आणि एखाद्या विशिष्ट दरवाजाचे निकष बाहेर काढा आणि निकषांची गारंटी द्यावयाचे असल्यास, मान्यतेच्या चिन्हाद्वारे दरवाजे जवळील स्वाक्षरी.
- सामान्य रूमसाठी निरंतर चालू व्हेटिलेशन प्रदान करा, प्रत्येक ऑपरेटरला जास्तीत जास्त थांबवण्याची मुदत द्या आणि लोकांकडून त्यांचे एक यशस्वी सुरक्षा आपोआप कायम राहावे यासाठी वचन.
-
- कन्सिडर इनस्टॉलिंग पोर्टेबल हाय-एफफिशियन्सी एअर क्लेनियर्स, बिलिंगच्या एअर फिल्टर्सला अतिरीक्त कार्यक्षमतेच्या संभाव्यतेमध्ये श्रेणीसुधारित करणे, आणि संस्थेच्या जागेत आणखी सुधारणा करणे आणि काम वाढवणे.
- पुरवठादारांच्या प्रवेशाच्या संदर्भात, एंट्री करा, हस्तांतरण करा आणि बाहेर पडा कार्यपद्धती, मूलभूत पद्धती, मार्ग आणि वेळ यामधून, कार्यालयाशी संपर्क साधण्याची शक्यता कमी करा.
- त्यांच्या वाहनांवर बोर्डवर उभे राहण्यासाठी ट्रान्सपोर्टच्या वाहनांच्या चालकाची कल्पना करा. लोडिंग आणि अनलॉडिंगच्या आवश्यक क्रियांसाठी, ड्रायव्हरला एका मीटरची कठोर आपत्ती ठेवायला हवी.
- पुरवठादार / कन्व्हेयर्स आणि / किंवा इतर बाह्य वैयक्तिक ओळख / इन्स्टॉल समर्पित शौचालय आणि रोजंदारीच्या साफसफाईची खात्री.
- जर कंपनीकडून एखादी गृह वितरण सेवा आयोजित केली गेली असेल तर कामगारांच्या सुरक्षिततेची हमी दिली पाहिजे आणि प्रत्येक विभागातील तिचा आदर केला पाहिजे.
- शारीरिक दूरी पाळण्यासाठी कामगारांचे विराम समय पाळीवाळीने करण्याचा प्रयत्न करा.
- विराम रूममध्ये एकाच वेळी परवानगी असलेल्या कर्मचार्यांची संख्या मर्यादित करा.
- हँड सॅनिटायर्सला प्रदान करा आणि कोणत्याही खोलीच्या प्रवेशावरून त्यांची सुटका करा, कोणत्याही कामकाजाच्या स्टेशनच्या पुढील, पुनर्वसन आणि शौचालयांमध्ये.



- त्यांचे कार्य वेतन आणि त्यांना योग्य सेवेतील उच्च न्यायालयीन अटींची हमी देण्यासाठी कामगारांना योग्य जागा द्या. बदलत्या रूममध्ये गॅरंटी हायजीन जे काही योग्य उपाययोजना करतात त्याद्वारे कामगारांच्या वैयक्तिक कपड्यांच्या प्रगतीपासून दूर रहा.
- कामगार टेम्पलेट रीडिंगच्या कामकाजाच्या अधीन, वैयक्तिक डेटा प्रक्रियेच्या सदैव नियमांचा आदर करा आणि त्या कायद्याबद्दल कामगारांना माहिती द्या.
-
- प्रत्येक शिफ्ट अखेरीस क्लीनिंग क्लिनिंग, आणि कीपॅड्स, हॅन्डल्ड्स, टच स्क्रीन, कम्प्युटर मॉसेस आणि बटन्स (एलिवेटर्स, डोअर ओपनर्स, इत्यादी) च्या सन्मानानुसार, आराखड्यातून प्रवेश मिळवा.
- पर्यावरण, कार्यक्षेत्र, बदलत्या रूमस, स्वच्छतागृहे आणि किचेन यांच्या नियोजित परिपूर्ण संहिता
- कॉव्हिड -१ मधील एखाद्या व्यक्तीच्या अस्तित्वाच्या घटनेत, कंपनीच्या क्षेत्रातील स्वच्छता आणि संनियंत्रण प्रक्रियेच्या अंतर्गत असलेल्या प्रीमिसिजमध्ये, ज्याने त्यांना व्हेटिलेटेड केले आहे
- प्रीडिकेट आणि आवड, जेथे शक्य असेल तेथे, होम डिलिव्हरी सर्व्हिस किंवा नेहमी सेवा घ्या.
- जर संभाव्य असेल तर, प्रवेश-दाराचे आणि एखाद्या विशिष्ट दरवाजाचे निकष बाहेर काढा आणि निकषांची गारंटी द्यावयाचे असल्यास, मान्यतेच्या चिन्हाद्वारे दरवाजे जवळील स्वाक्षरी.
- सामान्य रूमसाठी निरंतर चालू व्हेटिलेशन प्रदान करा, प्रत्येक ऑपरेटरला जास्तीत जास्त थांबवण्याची मुदत द्या आणि लोकांकडून त्यांचे एक यशस्वी सुरक्षा आपोआप कायम राहावे यासाठी वचन.
-
- कन्सिडर इनस्टॉलिंग पोर्टेबल हाय-एफफिशियन्सी एअर क्लेनियर्स, बिलिंगच्या एअर फिल्टर्सला अतिरीक्त कार्यक्षमतेच्या संभाव्यतेमध्ये श्रेणीसुधारित करणे, आणि संस्थेच्या जागेत आणखी सुधारणा करणे आणि काम वाढवणे.
- पुरवठादारांच्या प्रवेशाच्या संदर्भात, एंट्री करा, हस्तांतरण करा आणि बाहेर पडा कार्यपद्धती, मूलभूत पद्धती, मार्ग आणि वेळ यामधून, कार्यालयाशी संपर्क साधण्याची शक्यता कमी करा.
- त्यांच्या वाहनांवर बोर्डवर उभे राहण्यासाठी ट्रान्सपोर्टच्या वाहनांच्या चालकाची कल्पना करा. लोडिंग आणि अनलोडिंगच्या आवश्यक क्रियांसाठी, ड्रायव्हरला एका मीटरची कठोर आपत्ती ठेवायला हवी.
- पुरवठादार / कन्व्हेयर्स आणि / किंवा इतर बाह्य वैयक्तिक ओळख / इन्स्टॉल समर्पित शौचालय आणि रोजंदारीच्या साफसफाईची खात्री.
- जर कंपनीकडून एखादी गृह वितरण सेवा आयोजित केली गेली असेल तर कामगारांच्या सुरक्षिततेची हमी दिली पाहिजे आणि प्रत्येक विभागातील तिचा आदर केला पाहिजे.
- शारीरिक दूरी पाळण्यासाठी कामगारांचे विराम समय पाळीवाळीने करण्याचा प्रयत्न करा.
- विराम रूममध्ये एकाच वेळी परवानगी असलेल्या कर्मचार्यांची संख्या मर्यादित करा.





अतिथींची सुरक्षा



आपल्या अतिथींना त्यांनी हेन्ड सॅनिटायझर, चेहरा आच्छादन वापरावे आणि सेवेची प्रतीक्षा करताना शारीरिक अंतराचा सराव करावा, टेबल डाइनिंग आणि टेक-आऊटची आठवण करून देण्यासाठी रेस्टॉरंट्सने वाजवी उपाययोजना करणे आवश्यक आहे.

संप्रेषण करित असताना आश्वासन द्या, जेणेकरून आपल्या उपाययोजना आपल्या ठिकाणी उच्च प्रमाणात जोखीम दर्शविते. अधिक माहिती विचारत असताना संयम बाळगा आणि शांतपणे आणि स्पष्टपणे समजावून सांगा की सर्व अतिथींच्या आरोग्यास संरक्षण देण्यासाठी आपल्या सर्व उपाययोजना केल्या आहेत. जेव्हा तुम्ही त्यांची सुरक्षा सुनिश्चित करण्यासाठी कार्य करता तेव्हा त्यांच्या धैर्याबद्दल त्यांचे आभार मानण्यास विसरू नका.

अतिथींचे आगमन

व्यवसायात प्रवेश केल्यावर ग्राहकांची जमवाजमव टाळण्यासाठी पर्याप्त संघटनात्मक उपाय अवलंबले पाहिजेत. परिसराच्या आकारानुसार अतिथींची संख्या उद्धृत करणे आवश्यक आहे, प्रवेशद्वारावर किंवा प्रतीक्षा क्षेत्रात किंवा बारच्या ठिकाणी अतिथींना एकत्र जमू देऊ नका. प्रतीक्षा करणाऱ्या ग्राहकांना कोणताही आहार किंवा पेय पर्याय देण्याचे टाळा.

पाहण्यांचे वेगळेपण सुनिश्चित करण्यासाठी मार्ग तयार करा ज्यात बसण्याची वाट पाहत असाल तर मजल्यावरील खुणा, मैदानाचे अंतर, कारमध्ये प्रतीक्षा करणे आणि जेव्हा ते टेबल बुक करतात तेव्हा त्यांना शक्य तितके तंतोतंत होण्यास सांगा. आधीच सांगितल्याप्रमाणे, त्यांना हातांनी स्वच्छता शारीरिक अंतर आणि आरोग्यविषयक उपायांबद्दल पूर्ण सूचना द्या. शक्य असल्यास, प्रवेशद्वार आणि बाहेर जाण्याचा दरवाजा नियुक्त करा. शक्यतो हा उपाय विविध लाउंज आणि खोल्यांसाठी लागू आहे. हँडवॉशिंग सुविधा आणि हँड सॅनिटायझर्सच्या अस्तित्वाची हमी, प्रत्येक दाराजवळ योग्य चिन्हे असलेले. अतिथी आणि कर्मचाऱ्यांच्या सान्निध्यात टाळता येतील आणि आवश्यक असल्यास विश्रांती घेण्यापूर्वी मजल्यावरील खुणा समाविष्ट करून मार्ग स्थापित करण्यासाठी प्रसाधनगृहात / बाहेर जाण्यासाठी प्रवेश निश्चित करा.



खाद्यपदार्थ सामायिकरण टाळणे 🍷

सामायिक खाद्यपदार्थ टाळण्यासाठी सिंगल सर्व्ह केलेले तेल, मीठ, मिरपूड आणि मसाले घाला.

मेन्यू 📄

रेस्टॉरंटच्या पृष्ठभागावरील अनावश्यक स्पर्श टाळण्यासाठी डिस्पोजेबल मेनू प्रदान करणे किंवा मेनू डिजिटल स्वरूपात उपलब्ध करून देणे चांगले आहे जेणेकरून ग्राहक वैयक्तिक इलेक्ट्रॉनिक डिव्हाइसवर पाहू शकतील. जर आपला मेनू हंगामी असेल किंवा दररोजच्या तळावर तयार असेल तर टेबल सर्व्हिसचे प्रभारी कर्मचारी अतिथींना ते वाचू शकतात (किंवा मनापासून ते शिकतील), चाखण्याच्या अनुभवाबद्दल सल्ला आणि सूचना देतील. स्वतः ला विचारा की आपण ग्राहकांना वेळेवर ऑर्डर करण्यास किती वेळ सांगू शकता, जेव्हा ते टेबल बुक करतात तेव्हा आणि हा पर्याय आपल्याला मिळेल तेथे द्या, कारण यामुळे बऱ्याच व्यवस्था सुलभ होतील.

जर यापैकी कोणतेही निराकरण आपल्यास बसत नसेल किंवा आपल्या व्यवसायाचे व्यवस्थापन करणे फार कठीण नसेल तर आपण ग्राहकांच्या वापरापूर्वी आणि नंतर प्रत्येक मेनूची योग्यरित्या निर्जंतुकीकरण करावी.

टेबल वेअर 🍽️

प्री-सेटिंग टेबल बंद करा आणि अतिथींच्या आगमनानंतर सारण्या लवकरच सेट करा. आपल्या अतिथींच्या आगमनानंतर नॅपकिन्स, कटलरी, काचेच्या वस्तू आणि इतर सर्व टेबलवेअर पुरवल्या जातील. कार्ड स्टँड, फ्लायर्स, नॅपकिन धारक, मेणबत्त्या, फुले किंवा इतर कोणतीही वस्तू टेबलांवर सोडू नका: त्यास अनावश्यक सामग्रीपासून स्वच्छ ठेवा. जेवणाच्या टेबलावर वापरलेले डर्टी टेबलचे कपडे आणि नॅपकिन्स प्रत्येक ग्राहकाच्या वापराच्या नंतर लगेचच काढून टाकल्या पाहिजेत आणि सीलबंद बॅगमध्ये जेवणाच्या ठिकाणी आणल्या पाहिजेत. गलिच्छ तागाचे काम करताना कामगारांनी हातमोजे आणि चेहरा मुखवटे घालावेत आणि गलिच्छ अन्न सेवेच्या वस्तू हाताळल्यानंतर लवकरच आपले हात व्यवस्थित धुण्यासाठी या प्रक्रियेदरम्यान अत्यंत सावधगिरी बाळगणे आवश्यक आहे.



बालक

मुलांच्या क्षेत्राचा वापर आणि सामायिक मनोरंजन वस्तू जसे की बोर्ड गेम्स, पेन्सिल आणि नोट ब्लॉक, पूल सारण्या इ. बंद करा. मुलांनी सतत स्वच्छ केलेल्या वस्तू. शक्य असेल तेव्हा ऑडिओ उपकरणे, फोन, टॅब्लेट, लॅपटॉप, डेस्क, पेन आणि इतर डिव्हाइस सामायिक करणे टाळा. जरी ते असभ्य दिसत असले तरी, बाळाच्या बाटल्या आणि बाळाच्या पदार्थासारख्या ग्राहकांनी आणलेले खाद्यपदार्थ आणि पेय भांडी आणि कंटेनरचा विनम्रपणे वापर टाळा.

जर मुलांसह कुटुंबाला बुकिंग आवश्यक असेल तर मुलांसाठी अन्न सुरक्षा उपायांच्या आधी त्यांना विनम्रपणे त्यांना कळवा.

देयक पद्धती

प्रवेशद्वारावर आणि बाहेर जाताना, काउंटरसमोर आणि कॅश डेस्कवर, अंतराच्या अंतराच्या संबंधातील संकेत दर्शविणारी स्थिती चिन्हे. उपलब्ध असल्यास टचलेस पेमेंट पर्यायांचा वापर करा. ग्राहकांना आणि कर्मचाऱ्यांना थेट हाताशी संपर्क साधू नये म्हणून पावती ट्रेवर किंवा काउंटरवर ठेवून रोख किंवा कार्ड पेमेंटची देवाणघेवाण करण्यास सांगा. जेव्हा ग्राहक रोख रकमेची भरपाई करतात तेव्हा नम्रपणे नेमका बदल विचारतात.

चांगल्या यादी आणि संपर्क

बऱ्याच प्रकरणांमध्ये रेस्टॉरंटच्या व्यवस्थापकांना अतिथींमध्ये कोविड -१९ सकारात्मक घटना उद्भवल्यास सार्वजनिक आरोग्याच्या तपासणीसंदर्भात असलेल्या संपर्काच्या तपशीलाशी संबंधित सूक्ष्म माहिती संकलित करण्यास सांगितले जाते: या क्रियेसंदर्भात, कृपया लक्षात ठेवा की आपण नेहमीच वैयक्तिक डेटाच्या नियमांचे स्थानिक संरक्षणाचे पालन कराल आणि नियमन.





मुख्यपृष्ठ वितरण आणि घेतले



- जेव्हा शक्य असेल तेव्हा टेकआउट, वितरण आणि ग्राहकांसाठी पर्यायांद्वारे ड्राईव्हसह संपूर्ण समाधानाची ऑफर देऊन टेकआउट आणि वितरण सेवेस प्रोत्साहित करा.
- शक्य असल्यास डिजिटल आणि रिमोट ऑर्डरला प्रोत्साहित करा (उदा. फोनवर किंवा ऑनलाईन आगाऊ ऑर्डर देण्यासाठी पर्याय ऑफर करणे)
- COVID-19 प्रोटोकॉल स्पष्ट करणारे ऑनलाईन ऑर्डर प्राप्त झालेल्या सर्व ऑर्डरसाठी "ऑटो रिप्लाय" संदेश तयार करा.
- टेकआउट झाल्यास, किंवा पिकअप झोन स्थापित करण्यासाठी ग्राहकांना त्यांचे पदार्थ घेण्यासाठी किंवा रेस्टॉरंटसपासून दूर थांबण्यास सांगा.
- अन्न वितरित करताना सामाजिक अंतराचा सराव करा, उदा. "टच नाही" वितरण आणि मजकूर अलर्ट पाठविणे किंवा वितरण आल्यावर कॉल करणे.
- खात्री करा की खाद्यपदार्थांच्या वस्तू "टू द गो" मध्ये ठेवल्या गेल्या आहेत.
- अन्न वाहतुकीसाठी वापरलेले कोणतेही रॅपिंग व पॅकेजिंग केले आहे याची खात्री करून घ्या जेणेकरून अन्नातील दूषित होण्यास प्रतिबंध होईल.
- पदार्थ वितरित करण्यासाठी वापरल्या जाणाऱ्या कूलर आणि इन्सुलेटेड पिशव्या नियमित स्वच्छ आणि स्वच्छ करा.
- वेळ / तात्पुरता नियंत्रण ठेवण्यासाठी, क्रॉस दूषित होण्यापासून प्रतिबंधित करणे, हात धुतले जाणे, आजारी कामगार नसलेले आणि अन्नाचे योग्य साठवण यासाठी स्थापित अन्न सुरक्षा पद्धतींचे निरीक्षण करा.
- वितरण कर्मचाऱ्यांनी मुखवटे घालावे, हातमोजे घालावेत आणि शक्य तितक्या प्रसूती दरम्यान त्यांचे हात योग्य प्रकारे धुवावेत. जर हात धुणे हा पर्याय नसेल तर त्यांनी अल्कोहोल-आधारित (70% किंवा त्याहून अधिक) हाताने स्वच्छ केलेल्या सेनेटायझरने त्यांचे हात स्वच्छ केले पाहिजेत.
- योग्य वाहतूक पात्रात साठवून गरम पदार्थ गरम आणि थंड पदार्थ थंड ठेवा.





ऑपरेशन पुन्हा सुरु करत आहे



पुन्हा उघडण्यापूर्वी:

- स्वयंपाकघर, ग्राहकांच्या प्रतीक्षेत असलेले क्षेत्र आणि लॉबी, ब्रेक रूम, लंच आणि एंग्रेस व एग्जिट यासारख्या सर्व भागात संपूर्ण स्वच्छता आणि स्वच्छता करा.
- दरवाजे, दरवाजे हँडल, क्रॅश बार, खुर्या, क्रेडिट कार्ड टर्मिनल, एटीएम पिन पॅड, पावती ट्रे, टॉयलेट्स आणि हात धुण्याच्या सुविधांसह सामान्यतः वापरल्या जाणाऱ्या पृष्ठभागावर निर्जंतुकीकरण करा.
- पुरवठाचे वेळापत्रक (दररोज, साप्ताहिक), एकाच वेळी अनेक स्त्राव होतात हे टाळतांना.
- पुरवठा आवक वेळ सेवा वेळेच्या बाहेर अनिवार्य असणे आवश्यक आहे.
- तृतीय-पक्षाच्या साफसफाई कंपन्यांना आवश्यकतेनुसार वाढत्या साफसफाईची मागणी करण्यास मदत करण्यासाठी पर्याय.
- डायनिंग रूम, बार एरिया, यजमान स्टॅन्ड आणि हँड सॅनिटायझर डिस्पेंसरसह टचलेस यासह योग्य स्वच्छता उत्पादनांसह स्वयंपाकघर यासारख्या जागा सुसज्ज करणे आणि ग्राहकांना आणि ग्राहकांना थेट मदत करणाऱ्या सर्व कर्मचाऱ्यांना स्वच्छता करणारे वाईप.
- उदयोन्मुख व्हायरल रोगजनकांच्या विरुद्ध आणि अन्न संपर्कास अनुकूल असे लेबल असलेले जंतुनाशक वापरा.
- जिथे ग्राहक एकत्रित होऊ शकतात किंवा इतर अतिथी वापरू शकतील अशा खाद्यपदार्थ किंवा खाद्यपदार्थांच्या वस्तूंना स्पर्श करू शकतात अशा ठिकाणी बंद करा.
- कामगार आणि ग्राहक यांच्यात कमीतकमी सहा फुटांचे अंतर निश्चित करण्यासाठी उपाययोजना राबवा. यात मजल्यावरील खुणा किंवा चिन्हे आणि शारीरिक अडथळे यांचा समावेश असू शकतो.
- जेवणाचे आणि काम करणाऱ्या लोकांमध्ये कमीतकमी सहा फूट अंतर ठेवण्यासाठी मोकळी जागा, लॉबी, पेय बार, स्वयंपाकघर आणि वर्कस्टेशन्सची पुनर्रचना करा.



- संभाव्य व्यक्ती ते व्यक्ती संवाद कमी करण्यासाठी तंत्रज्ञानाच्या उपायांची अंमलबजावणी करा: मोबाइल ऑर्डर करणे आणि मेनू टॅब्लेट; बसण्यासाठी मजकूर; कॉन्टॅक्टलेस पेमेंट पर्याय.
- कोविड -१९ चा प्रसार कसा थांबवायचा, योग्य प्रकारे हात धुवावेत, दररोजच्या संरक्षणात्मक उपायांना प्रोत्साहित करावे, पीपीई योग्य प्रकारे कसे परिधान करावे आणि पीपीई कसे काढावे आणि शारीरिक अंतर वाढवावे याविषयी माहिती असलेली चिन्हे मुद्रित करा.



लेआउट: सामाजिक अंतर डिझाइन करीत आहे



शारीरिक अंतराची अंमलबजावणी करण्यासाठी, रेस्टॉरंट्सना जेवणाच्या क्षेत्राच्या परिमाणानुसार बसण्याची क्षमता मर्यादित करणे आवश्यक आहे.

मर्यादा क्षमता स्थानिक पातळीवर भिन्न असू शकते: बऱ्याच प्रकरणांमध्ये रेस्टॉरंटमध्ये लोकांच्या सुरक्षिततेचा समतोल साधणे आणि त्यांचे कामकाज ऑप्टिमाइझ करणे कठीण वाटू शकते. तथापि, **सर्व ग्राहक पक्ष किमान 6 फूट अंतरावर** राहतील याची खात्री करण्यासाठी बहुतेक रेस्टॉरंट्स बहुतेक रेस्टॉरंट्सना त्यांचे टेबल आणि बारचे लेआउट बदलण्यास भाग पाडतील.

खरं तर, सामाजिक अंतराची आवश्यकता, दर्शविलेले संकेत आणि आवश्यक उपाय व्यवसाय ते व्यवसाय ते एक प्रदेश ते प्रदेश वेगवेगळे असू शकतात. बहुतेक प्रकरणांमध्ये आम्ही असे गृहित धरू शकतो की जे लोक एकत्र रेस्टॉरंटमध्ये जातात त्यांना आपल्या मित्रांच्या आणि भागीदारांच्या आरोग्यास आणि त्यांच्या संपर्कात येण्याविषयी माहिती असते. तथापि, कॅटीन किंवा बारसारख्या बऱ्याच परिस्थिती आहेत ज्यात ही धारणा लागू होत नाही.

या दृष्टीकोनातून, रेस्टॉरंट्सना संबोधित करताना, समान टेबल व्यापलेल्या लोकांमध्ये अंतर ठेवण्याऐवजी टेबलच्या अंतरांकडे जास्त लक्ष दिले जाते.

तथापि, आपण ज्या प्रकारच्या गतिविधी चालवता त्यानुसार आपण आपल्या ग्राहकांच्या संरक्षणासाठी अधिक प्रतिबंधात्मक उपाय (प्लेक्सिग्लास अडथळे इ.) अवलंबण्याची संधी



विचारात घेऊ शकता. हे सर्व सांगितले जात आहे आणि उच्च सुरक्षा मानकांची हमी देण्यासाठी खालील संकेत लागू केले पाहिजेत:

दोन वेगवेगळ्या टेबलावर बसणाऱ्या जागा **किमान 6 फूट अंतर सुनिश्चित करून ठेवल्या पाहिजेत;**

कर्मचाऱ्यांना सुरक्षित जाण्यासाठी परवानगी देण्यासाठी टेबलांमधील कॉरिडॉरची **किमान रुंदी 8 फूट लांबीची शिफारस केली जाते;**

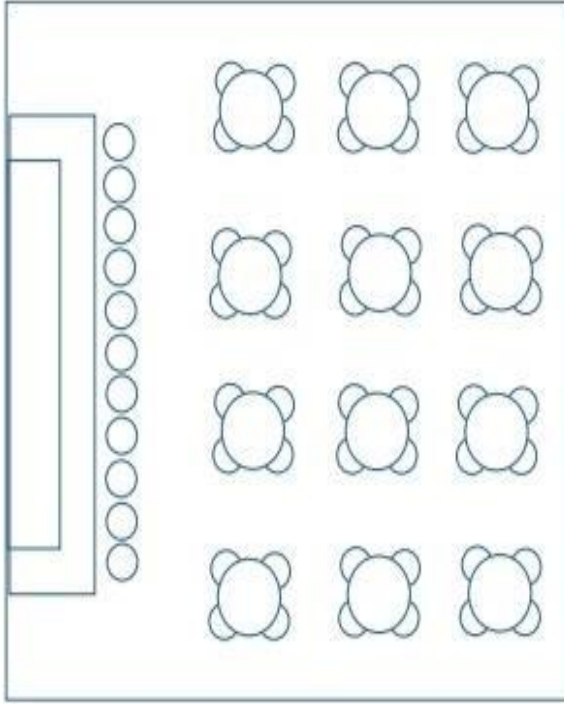
जेवणाच्या ठिकाणी सारण्या व खुर्च्या काढा जेणेकरून ग्राहक व कर्मचाऱ्यांसाठी सहा फूट शारीरिक अंतर राखता येईल. जर टेबल आणि खुर्च्या हलविल्या जाऊ शकत नाहीत तर ते वापरण्यासाठी उपलब्ध नाही हे दर्शविण्यासाठी व्हिज्युअल संकेत वापरा किंवा ग्राहकांमधील एकसपोजर कमी करण्यासाठी प्लेक्सीग्लास किंवा इतर प्रकारच्या अभेद्य शारीरिक अडथळे स्थापित करा.



संपूर्ण ग्लोबच्या आसपासची अनेक शहरे रेस्टॉरंट्ससाठी कोरोनाव्हायरस साथीच्या (साथीच्या रोग) साथीच्या आजाराच्या वेळी मैदानी जेवणाचा विस्तार करणे सुलभ बनवित आहेत. आपण आपले मैदानी आसन वाढवू शकत असल्यास त्यास प्राधान्य द्या. लक्षात ठेवा त्या भागात अल्कोहोलची ऑफर देणारे स्थानिक कायदे व नियमांचे पालन करतात. याव्यतिरिक्त, आपल्या अन्न सुरक्षा योजनेचे / धोरणांचे आणि कार्यपद्धतींचे / एचएसीसीपीचे (ऐच्छिक किंवा मंजूर) पुनरावलोकन करा आणि अन्न बाहेरची सेवा देण्याच्या अतिरिक्त व्हीएसीसीपी उपायांचा विचार करा.

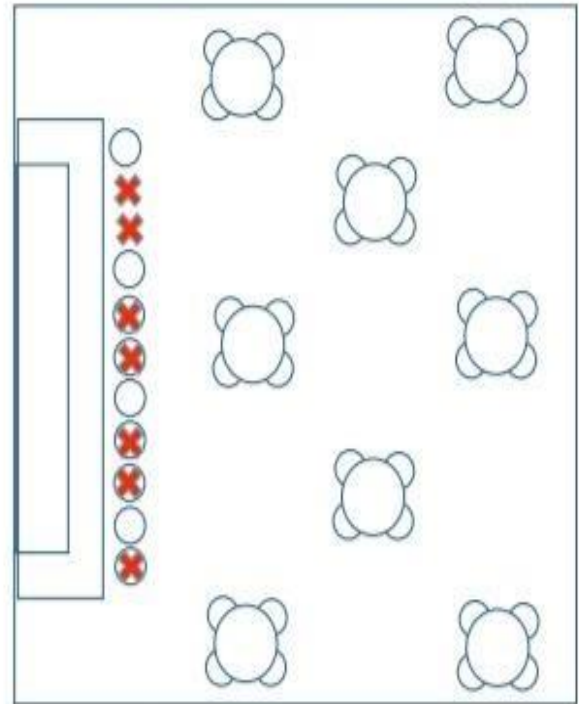


COVID-19 लेआउटच्या



1000 चौरस फूट 60 जागा

COVID-19 मांडणीनंतर



1000 चौरस फूट 36 जागा

कोविड १९ - रेस्टोरेंट
मार्गदर्शन और सर्वोत्तम प्रथाएँ



सामाजिक अंतर डिजाइन करणे

DESIGNING
SOCIAL
DISTANCING



लेखक



पाओला केन एक ज्येष्ठ सल्लागार आणि लेखक आहेत, अनुपालन समस्यांमधील तज्ञ, उत्पादनाची आठवण आणि संकट व्यवस्थापन. तिच्या विस्तृत अनुभवात अन्न पुरवठा साखळी, फार्मास्युटिकल, खाद्य आणि खाद्य क्षेत्रातील विविध उत्पादनांच्या धोक्यांपासून बचाव, शोधणे आणि त्यास प्रतिसाद देणे समाविष्ट आहे.

मेल: info@miasolution.it

स्काईप: [pamasr1](https://www.skype.com/user/pamasr1)

Linkedin: [paola-cane-0b675a87/](https://www.linkedin.com/in/paola-cane-0b675a87/)



जोसलीन सी. ली च्या कारकीर्दीत फूड प्रोसेसर सुविधा, अन्न प्रतिष्ठापने, ऑन-फूड सर्व्हिससाठी अन्न-पुरवठा करणारे खाद्य पुरवठादार आणि अन्न सुरक्षा सामान्य सेवा म्हणून क्यूए, शेफ, फूड सेफ्टी एचएसीसीपी-एचआरपीसी लीड अशी २ वर्षांवरील कालावधी आहे. - समन्वयक, कॉर्पोरेट अधिकारी आणि व्यावसायिक खाद्य सुरक्षा व्यवस्थापक. जोसलीनच्या विस्तृत पार्श्वभूमीमध्ये पाककला विकास, सुविधा व्यवस्थापन, अन्न सुरक्षा एचएसीसीपी-एचआरपीसी समन्वय आणि अंमलबजावणी, विशेष उच्च-जोखमीच्या प्रक्रियेसाठी एचएसीसीपी, उत्पादन गुणवत्ता आश्वासन / गुणवत्ता नियंत्रण / प्रक्रिया नियंत्रण, नियामक अनुपालन, सातत्याने सुधारणा, अन्न सुरक्षा व्यवस्थापन प्रणाली आणि प्रारंभ- अप सल्ला.

Mail: jlee@gourmetrail.com

Linkedin: <https://www.linkedin.com/in/jocelynleefoodsafetyconsultant>



भाषांतर क्रेडिट्स



Dr. Sonali Gaikwad

डॉ. सोनाली गायकवाड

अन्न प्रक्रिया उद्योग मंत्रालय (एमओएफपीआय)

शीर्षक: स्रोत व्यक्ती

रासायनिक तंत्रज्ञान संस्था

मुंबई, महाराष्ट्र, भारत

परिचय: नवीन उत्पादन विकास / नवीन उपक्रम / तांत्रिक समर्थन / गुणवत्ता आश्वासन / पुरवठादार विकास / घटक सोर्सिंग संबंधित क्रियाकलाप / तंत्रज्ञान श्रेणीसुधारणा / सेन्सॉरी तंत्र / खाद्य सुरक्षा / मजबूत मौखिक - लिखित संप्रेषण कौशल्य / गंभीर अद्याप सर्जनशील अद्याप मानसिकता. मी नवीन कल्पना व्युत्पन्न करण्यात आणि व्यापकपणे संबंधित समस्यांसाठी संभाव्य निराकरणे तयार करण्यात आनंदित आहे. विशिष्ट व्याजांमध्ये पर्यायी प्रथिने, वनस्पती आधारित आणि भविष्यातील अन्न समाविष्ट होते.

मी संशोधन पेपर प्रकाशित केला आहे: पुस्तकाचा धडा: ०१, पोस्टर सादरीकरण (राष्ट्रीय / आंतरराष्ट्रीय):

नवोदित खाद्य व्यावसायिकांना समर्थन आणि मार्गदर्शन करण्यासाठी ऑनलाइन फोरमसह स्पीकर वेबिनार आमंत्रित केले. मी इन्स्टिट्यूट ऑफ फूड सायन्स (आयएफएसटी) यूकेचा असोसिएशन मेंबर, एएफएसटीआय इंडियाचे लाइफ मेंबर आणि लाइफ प्रोफेशनल मेंबर इन्स्टिट्यूट ऑफ स्कॉलर (आयएनएससी), इन्स्टिट्यूट ऑफ स्कॉलर (इंस्क) च्या जर्नलसाठी पुनरावलोकनकर्ता आहे.

मी अन्न तंत्रज्ञान महाविद्यालय आणि महाराष्ट्र उद्योजक विकास विकास केंद्र (एमसीईडी) ची अतिथी प्राध्यापक आहे.

प्रतिष्ठित पुरस्कार: अर्ली करिअर अवॉर्ड- आयएफएसटी यूके आणि यंग अॅचिव्हर अवॉर्ड २०२१- इन्स्टिट्यूट ऑफ स्कॉलर इंडिया. प्रमाणित - अंतर्गत लेखा परीक्षक आणि अन्न सुरक्षा पर्यवेक्षक.



भाषांतर क्रेडिट्स



Dinesh Shelke

दिनेश शेळके

अन्नतंत्र महाविद्यालय परभणी, महाराष्ट्र, भारत इथे
आपलं अन्नतंत्र आणि विज्ञान या विषयात पदवीचे शिक्षण
घेत करत आहेत.

अन्नतंत्र, अन्नसुक्ष्म जीवशास्त्र, अन्न अभियांत्रिकी, अन्न सुरक्षा व्यवस्थापन, अन्नपुरवठा साखळी
या विषयांवर यांची विशेष पकड आहे.

Linkedin :- [linkedin.com/in/dinesh-shelke-7a042917b](https://www.linkedin.com/in/dinesh-shelke-7a042917b)

ई-मेल :- dineshelke111@gmail.com

समर्पण

अनंत कृतज्ञता आणि धन्यवाद ✨

- हिरो फ्रंटलाइन वैद्यकीय-आरोग्यसेवा व्यावसायिक ✨
- चॅम्पियन फूड इंडस्ट्री कामगार 🌟
- अनसंग हीरो अत्यावश्यक कामगार ★



Bibliography and Resources

COMMUNICATION FROM THE COMMISSION

COVID-19: EU Guidance for the progressive resumption of tourism services and for health protocols in hospitality establishments

COVID-19 GUIDANCE FOR RESTAURANTS AND FOODSERVICE ESTABLISHMENTS, Georgia Department of public Health

Documento tecnico su ipotesi di rimodulazione delle misure contenitive del contagio da SARS-CoV-2 nel settore della ristorazione, INAIL

Critical COVID-19 Guidance Standards for Hospitality Reopening Developed by the Florida Restaurant and Lodging Association in partnership with the National Restaurant Association and the American Hotel and Lodging Association

COVID-19 Industry Guidance: Dine in Restaurants, California Department of Public Health
Linee guida di indirizzo per la prevenzione della diffusione del Sars. CoV2 nel settore della ristorazione, Consiglio dell'ordine Nazionale dei tecnologi alimentari

COVID-19 Reopening Guidance A Guide For The Restaurant Industry, National Restaurant association

COVID-19 and food safety: guidance for food businesses, WHO

COVID19 Guidance for restaurants and food delivery, City of Berkeley Food Safety and the Coronavirus Disease 2019 (COVID-19), FDA

CDC Centers for Disease Control and Prevention | Coronavirus Disease 2019 (COVID-19) | Communication Resources | Guidance Documents

Supporting pet food during the COVID-19 pandemic, P. Cane, D. Primrose

Managing business during the health crisis, P. Cane

ACTIVE COVID-19 Prevention Measures

Sanitation-Hygiene Requirements Ensuring Safe Food and Workers, P.Chakraborty | J.C.Lee

[*EPA List N: Disinfectants for coronavirus \(COVID-19\)](https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-coronavirus-covid-19)

<https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-coronavirus-covid-19>

[*CDC: Community, Disinfection of building installations](https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/disinfecting-building-facility.html)

<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/disinfecting-building-facility.html>



PAOLA CANE JOCELYN LEE

कोविड- १९

रेस्टुरेन्ट

मार्गदर्शन र उत्तम अभ्यास



SARIKA AGARWA, सारिका अग्रवाल, नेपाली अनुवादक
खाद्य सुरक्षा कार्य, प्रबन्ध निर्देशक, प्रमुख परामर्शदाता
बैंगलोर शहर, भारत



कोभिड -१९ रेस्टुरेन्ट

मार्गदर्शन र उत्तम अभ्यासहरू

यस उत्तम अभ्यास मार्गदर्शनमा कोभिड १९ को जोखिमको अवस्थामा रेस्टुरेन्ट क्षेत्रले खाना र पेय पदार्थको तयारी तथा प्रशासनमा हेरचाह तथा रोकथामको प्रबन्धको सिफारिसको लागि मार्गदर्शन तथा उत्तम अभ्यासहरूको अन्तर्राष्ट्रिय निर्देशिका समिलित रहेको छ । देहायका राष्ट्रिय तथा अन्तर्राष्ट्रिय निकायहरू: विश्व स्वास्थ्य संगठन, इटालियन स्वास्थ्य मन्त्रालय, क्यालिफोर्निया जनस्वास्थ्य विभाग, फ्लोरिडा सार्वजनिक स्वास्थ्य विभाग, जर्जिया सार्वजनिक स्वास्थ्य विभाग, Istituto Superiore della Sanità, INAIL, CDC, FDA ले जारी सङ्केतहरू र खाद्य सुरक्षा पेशाकर्मीहरूले कोभिड १९ रोकथाम विशेषज्ञता सहपाटी तथा विश्व भरिका रेस्टुरेन्ट कम्पनीहरू जसलाई SARS-CoV-2 भाइरसको संक्रमण विरोधी सुरक्षा अपनाउन आवश्यक सुरक्षा उपायहरू साझा गर्न सहयोग गर्ने तयार गरेका उपायहरू ग्रहण गरेको छ ।

लेखक: डा. पोला केन मिया सोलुसन

सह-लेखक/ सम्पादक: जोसेलिन सी ली खाद्य सुरक्षा परामर्शदाता

दस्तावेजको दायरा

कोभिड 19 महामारीका कारण रेस्टुरेन्टले अपूर्व नोकसानी बहन गर्नु परेको छ ।

हजारौं कम्पनीहरू टाट पल्टिएका छन् वा आफ्नो अस्तित्वको सङ्घर्षका दिन गणना गर्दै छन्, लाखौं कामदारहरूको रोजगारी गुमेको छ वा तिनीहरूलाई बिदा गरीएको छ । विश्वव्यापी बन्दाबन्दी पछि पुन विस्तारै खोल्ने लक्ष सहितको यस नीतिसंग सामन्जस्य हुने गरि यस दस्तावेजले रेस्टुरेन्टलाई आफ्नो कर्मचारी, ग्राहकको स्वास्थ्यको सुरक्षाको लागि र तिनीहरूको अस्तित्व र समृद्धि सुनिश्चित गर्न ठोस मार्गनिर्देशन प्रदान गर्दछ । कुनै राष्ट्र विशेष वा स्थानीय नीतिनियम संग कुनै पूर्वाग्रह नराखी यस दस्तावेजको उदेश्य रेस्टुरेन्ट क्रियाकलापको सुरक्षित पुर्वक पुन संचालन गर्न प्रोत्साहन गर्नु रहेको छ ।

स्थानीय र / वा राष्ट्रिय जनस्वास्थ्य निकायहरूसंगको लगातार सम्बादले कुनै निश्चित भौगोलिक क्षेत्र भित्रको - पाहुनाको लागि विशेष प्रबन्ध सहित एम्बुलेटरी र अस्पताल हेरचाह सम्बन्धमा पछिल्लो अद्यावधिक नियम तथा नियमावलीको सुनिश्चित गर्दछ ।

यो मार्गदर्शन बारहरू, कफी शपहरू, फूड कोर्ट्स, क्लबहरू, कन्सर्ट, नर्सिंग होम्स, प्रदर्शन तथा मनोरन्जन स्थलहरू, होटलहरू वा विद्यालयका वा कम्पनीका चमेनागृहहरूको लागि होइन ।



विषय सुची	पृष्ठ
परिचय	345
योजना	346
तालिम तथा जानकारी	348
कामदारको सुरक्षा	350
हात धुने तथा पन्जा लगाउने मुख्य बुँदा	351
मालसामान लोड वा अनलोड गर्ने	353
कामदारको स्वास्थ्य	354
व्यक्तिगत नियन्त्रणका उपाय र जाँच	354
कामदारको स्वास्थ्य र सुरक्षा सम्बन्धि सुची	354
पाहुनाको सुरक्षा	356
पाहुनाको आगमन	356
साझा खाना प्रतिबन्ध	356
मेनु	356
टेबलवेयर (भाडाबर्तन)	357
बच्चाहरु	357
भुक्तानी माध्यम	357
पाहुनाको सुची र सम्पर्क	357
होम डेलिभरी र टेकआउट	358
पुनखोली संचालन	359
लेआउट: सामाजिक दूरीको डिजाइन	360
कोभिड १९ अघि वा पछिको लेआउट	362
लेखक संग भेट गर्नुहोस	363
अनुवादको श्रेय	364
समर्पित	364
सन्दर्भ सुची र श्रोत	365



परिचय

मानिसमा पहिले कहिले देखा नपरेको नयाँ भाइरस सन् २०१९ मा चिनको बुहान प्रान्तमा फैलियो जसले व्यापक रूपमा अज्ञात कारणले निमोनिया भएको रिपोर्ट गरिएको थियो ।

सन् २०२० मार्च ११ मा विश्व स्वास्थ्य सङ्गठनले विश्वभरी सयौं हजारको मृत्यु हुने र लाखौंमा समस्या भएको दर्ता पुष्टि हुने भनि कोभिड-१९ लाई महामारीको संकट निम्त्याउनेमा परिवर्तन हुने भनि वर्गीकरण गर्यो । हाल सम्म अतिथि सत्कार, रेस्टुरेन्ट, क्याटरिङ क्षेत्र यस महामारीमा सबैभन्दा धेरै प्रभावित रहेको छ । बन्दाबन्दिले पुरै क्षेत्र नराम्ररी प्रभावित भएको छ । हाल कोभिड-१९ नियन्त्रणमा रहेको देखिए पनि अतिथि सत्कार उद्योग पूर्ण रूपमा स्पष्ट हुनु पर्दछ पहिले जस्तो व्यापार हुने छैन र त्यसको सट्टामा रेस्टुरेन्ट उद्योगले नयाँ व्यवसाय मोडेलको बारेमा पुन सोच्नु पर्ने नयाँ रणनीति अपनाउनु पर्दछ ।

धेरैको लागि व्यवसायको अन्तरिम विकल्प खान वितरण गर्ने कार्य गरेका छन् । कतिपयले बाहिर गएर खाने अनुभव पुन पुनर्संरचना गरि ग्राहकहरुलाई पूर्ण मेनु, भाडावर्तन र टेबल सजावट गरि खानाका परिकार र स्वाद परिक्षणको सल्लाह दिने भर्चुअल शेफ वा वेटरको उपस्थितिमा घरमा बहु-भोजनको अधभुत अनुभव गराउने कार्यमा संलग्न रहेका छन् । धेरै परम्परागत व्यवसायहरुले निकायहरुले तोके बमोजिमको आफ्ना प्रत्येक स्थलमा आवश्यक सामाजिक दुरीको सुनिश्चिता गर्न पुनर्विचार गरिरहेका र पुनडिजाइन गरिरहेका छन् । टेबलटप्स हटाउदा र नयाँ लेआउटको प्रयोग गर्दा धेरै रेस्टुरेन्टहरुले बजेट सिमितता बहन गर्ने र अनुमानित आयमा घाटा बहन गर्नेछन ।

* यो दस्तावेज अंग्रजी भाषामा तथा अन्य धेरै भाषामा प्रकाशन गरिएको छ । यदि अनुवाद गरिएको भाषामा केहि फरक परेमा सक्कल अंग्रजी भाषामा उल्लेख गरिएका विषय बस्तुको अन्तिम व्याख्या मान्य हुनेछ ।





योजना



सावधानीपूर्वक तयारी र योजना कुनै पनि प्रयासको लागि एक महत्वपूर्ण कदम हो । योजनाहरु तथा कार्यविधिहरु कुनै पनि संस्थाको महत्वपूर्ण हिस्सा हो र नीति नियमको पालना गरी कम्पनी संचालनको लागि रोडम्याप प्रदान गर्दछ र निर्णय गर्न र अन्तरिक कार्यविधिको समिक्षा गर्न निर्देशन प्रदान गर्दछ । प्रत्येक स्थानको लागि एक लिखित, कार्यस्थल विशिष्ट कोभिड -19 रोकथाम योजना स्थापित गर्नुहोस् । आफ्नो ठाउँमा साधारण स्वास्थ्य संकट योजनाको भएकाहरुको लागि सम्पूर्ण कार्य क्षेत्रको कोभिड-१९ को लागि वृहत जोखिम मूल्यांकन गर्नु पर्दछ र त्यस्तो योजना कार्यन्वयन गर्ने दायित्व भएको एक जिम्मेवार व्यक्ति (PIC) को नियुक्ति गर्नु पर्दछ ।

सबै परिस्थितिमा ठिक हुने कुनै योजना हुदैनन्, हालको कोभिड-१९ महामारी विशेष किसिमको स्वास्थ्य सुरक्षा सङ्कट हो जसलाई विशेष संक्रमणको जोखिम, संक्रमणको श्रोत, सर्ने माध्यम, र कोभिड-१९ को अन्य विशेष विशेषतालाई सम्बोधन गर्न हाल कायम रहेको योजनालाई अद्यावधिक गर्नु पर्दछ ।

कोभिड-१९ सङ्कट व्यवस्थापन योजनामा न्यूनतम केहि आधारभूत तत्वहरु हुन्छन् जसले सम्पूर्ण संरचनाको निर्धारण गर्दछ:

- सङ्कट व्यवस्थापन टोली र सम्पर्क पाना (भन्नाले कर्मचारी वा ग्राहकहरु बीच कोभिड-19 संक्रमणको बारेमा जानकारी आदानप्रदानको लागि रेस्टुरेन्टको वरपर स्थानीय स्वास्थ्य विभागको सम्पर्क जानकारी)
- सम्बन्धित व्यक्तिको सम्पर्क जानकारी
- जोखिम मूल्यांकन म्याट्रिक्स
- घटना रिपोर्ट फारम र अधिसूचना फारम
- चेकलिस्ट र उत्तम अभ्यास कार्यपत्र
- मिडिया अनुगमन
- संकट पछि मूल्यांकन र निकोहुने हस्तक्षेप

तपाईंले कसैले पनि खोल्न र पढ्न नचाहाने ६००० पृष्ठ म्यानुअल तयार गर्न आवश्यक छैन । कुनै अवस्थामा तपाईंले संचालन गरेको क्रियाकलापको प्रकार र यसको आयामको आधारमा अत्याधिक सिंथेटिक योजनाहरु पर्याप्त हुन सक्छन् ।



कृपया ध्यान दिनुहोस कि रेस्टुरेन्टको सबलता र दुर्बलता अनुरूप तयार नगरी मानक मोडल जस्ताको त्यस्तै सारी नक्कल गर्नु सबभन्दा खराब सङ्कट योजनाहरु हुन्छन र र कम्पनीको प्रोफाइल कानूनी दायित्व बहन गर्न मात्र तयार गरिएका छन् वा कसैले माग गरेमा कागजी रुपमा मात्र पेश गर्ने ।

योजनाको निपुणता कुनै विलम्ब नगरी उचित कारवाही गर्न स्पष्ट निर्देशन प्रदान गर्ने क्षमतासंग प्रत्यक्ष सहसम्बन्ध छ ।

धेरै योजना प्राय कार्यविधि संग केन्द्रित हुन्छन, तर तिनीहरुमा संचालन कार्यतालिका कार्यान्वयनको प्राप्ति गर्न सक्दैनन् ।

योजना कार्यान्वयनमा ल्याउनु पर्दछ: जसले गर्दा तपाईंले योजनाको बारेमा आफ्ना कर्मचारीलाई तालिम दिनु पर्दछ र संचार गर्नु पर्दछ । त्यसो गर्न नसकेमा तपाईंको व्यवसायमा समाप्त नहुने नकारात्मक प्रभाव पर्दछ र कार्यस्थलमा कोभिड -१९ संक्रमण फैलन सक्दछ जसले संचालक अस्थायी रूपमा बन्द गर्न सक्दछ वा सिमित गर्न सक्दछ । कम्पनीले कार्यभार तथा कामको प्रसङ्ग सम्बन्धि अद्यावधिक गरिएको पर्याप्त र सम्बन्धित तालिम प्रदान गर्नु पर्दछ, विशेष गरि

- हालको कोभिड -१९ (यो के हो, उत्प्रेरक जाँच)
- फैलने विधि
- रोकथाम नियम तथा अभ्यास दायित्व
- व्यक्तिगत सरसफाई (हात तथा स्वासप्रस्वास)
- PPE को सहि प्रयोग PPE निस्पाटन विधि सरसफाई तथा स्वच्छता

तालिम तथा जानकारी

- नयाँ कोरोना भाइरस (यो के हो, उत्प्रेरक जाँच)
- फैलने विधि
- रोकथाम नियम
- असल स्वच्छता अभ्यास
- भौतिक दुरी
- कर्मचारी व्यवस्थापन
- कार्यालय पछाडी, प्रवेश, सोधपुछ, क्याशियर आदि
- खाना वितरण सेवा मापदण्ड
- आपूर्तिकर्ताको व्यवस्थापन
- प्राविधिक सेवा तथा मर्मतसम्भारको व्यवस्थापन
- प्रमाणीकरण तथा अनुगमन
- कोभिड -१९ संक्रमित अवस्थाको व्यवस्थापन (पाहुना तथा कामदार)



विशेष गरि, जानकारी देहाय संग सम्बन्धित हुनुपर्दछः
तापक्रम र / वा लक्षण सहित घरमा स्वयं परिक्षण गर्ने;

Sars-cov-2 संक्रमण भएकाहरूसंग पछिल्लो १४ दिन भित्र सम्पर्कमा आएकाहरूलाई वा विश्व स्वास्थ्य सङ्गठन अबुसर जोखिमयुक्त क्षेत्रबाट आएकाहरूलाई कार्यस्थलमा प्रवेश निषेध गर्ने; कोभिड -१९ को लक्षण जस्तै लक्षण भएका, वा लक्षण भएका पाहुनाहरूको सम्बन्धमा, आवश्यक कारवाही गर्ने, र औषधि उपचार कसरी गर्ने;

भौतिक दुरी कायम गर्ने, हात तथा स्वासप्रश्वास स्वच्छताको नियम पालना गर्ने, PPE प्रयोग गर्ने र स्वच्छताको ठिक व्यवहार कायम सम्बन्धि नियम पालना गर्ने प्रतिबद्ध हुने;

कोभिड -१९ को जस्तै लक्षण भएमा / शरीरको तापक्रम वृद्धि भएमा, स्वाद र गन्ध हराएमा र साधारण स्वास्थ्य अवस्था खराब भएमा वा निज संगै बस्ने कोहि कसैलाई कोभिड -१९ संक्रमण भएमा काममा नआई घरमा नै बस्ने जागरण गर्ने ।

तपाईंको क्रियाकलाप प्रकार र आयतनको प्रतिफल (भान्सामा सहभागी हुने अधिकांश कर्मचारी तथा टबेल सेवामा सहभागी हुन् अधिकांश कर्मचारी) सहित Sars-cov-2 को जोखिमको साधारण तालिम समेत लक्षित जानकारीको आधारमा अतिरिक्त तालिम तपाईंले जानकारी प्रदान गर्नु पर्दछ ।



रेस्टुरेन्टका पाहुनाहरूले सम्पूर्ण आवश्यक जानकारी सजिलै प्राप्त गर्न सक्ने गरि, विद्युतीय प्रणाली मार्फत तपाईंको वेबसाइटबाट प्राप्त गर्नु पर्नेछ । तपाईंले यो जानकारी आफ्नो वेबसाइटमा वा छापिएको पर्चा मार्फत प्रकाशन गर्न सक्नु हुनेछ र सोहि प्रकारको मापदण्ड विशेष संकेत मार्फत रेस्टुरेन्ट प्रवेश स्थलमा प्रदर्शन गर्नु पर्नेछ । त्यस्तो जानकारीमा, ह्याण्ड सेनीटाईजर् प्रयोग गर्ने निर्देशन, आवश्यक स्थलमा फेस माक्सको प्रयोग, ग्राहकहरू बीच भौतिक दुरी कायम, रेस्टुरेन्टको अन्य स्थलमा अनावश्यक रूपमा छुने कार्य बन्द, स्थानीय स्वास्थ्य विभागको लागि सम्पर्क जानकारी पर्दछन । रेस्टुरेन्ट प्रवेश स्थलमा असल हात स्वच्छता अभ्यासको स्मरणको जानकारीको बोर्ड सहित अल्कोहल बेस्ड ह्याण्ड सेनीटाईजर्को सुनिश्चित गर्न नबिर्सनुहोस् । कन्ट्याक्ट ट्रेसिंग गर्न आवश्यक हुनेगरि रेस्टुरेन्टहरूलाई पाहुनाहरूको सम्पर्क विवरण राख्न सिफारिस गरिन्छ । कन्ट्याक्ट ट्रेसिंग कोभिड -१९ फैलन रोक्ने उदेश्यमा मात्र सिमित गर्नु पर्दछ र निजि तथ्यांक सुरक्षाको स्थानीय वा संघिय नियम पालना गर्दै उच्चस्तरीय गोपनीयता र तथ्यांक सुरक्षा सुनिश्चित गर्नुपर्दछ ।



कामदारको सुरक्षा मुख्य दायित्व हो ।

असल व्यक्तिगत स्वच्छता अभ्यास लागु गर्नु महत्वपूर्ण हुन्छ ।

बेलाबेलामा पन्जा परिवर्तन गरे पनि पन्जा लगाउनु पूर्व राम्रो संग हात धुनु पर्दछ । पन्जा लगाउनु राम्रो संग हात धुने कार्यको विकल्प होइन ।

यो नियम देहायको अवस्थामा लागु गर्नु पर्दछ: खोकदा वा हाच्छ्यु गर्दा; फोहोरी उपकरण पक्रदा; कोभिड -१९ हुन सक्ने अन्य सम्भावित क्रियाकलाप गर्दा ।

सम्पूर्ण पन्जा सहित फोहोर व्यवस्थापन गर्दा प्रयोग भएकाहरु उचित तरिकाबाट फोहोर राख्ने भाँडामा व्यवस्थापन गर्नु पर्दछ ।

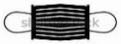
हात सफा गर्ने उत्पादन र सेनीटाईजर हात धुने स्थानमा पर्याप्त रूपमा उपलब्ध गराउनु पर्दछ । यस स्थानमा भित्तामा छुनुनपर्ने हात सुकाउने यन्त्र जडान गर्नु पर्दछ वा पर्याप्तमात्रमा पपेर टावल (उपयुक्त विसर्जन गर्ने भाँडा सहित) उपलब्ध गराउनु पर्नेछ । अन्य व्यक्तिगत स्वच्छता असल अभ्यासमा पाखुरा धुने (हात सहित) र विसर्जन गर्ने गावोन / कोट / बोइलर सुट लगाउने र समय समयमा विसर्जन गर्ने निश्चित भाँडामा विसर्जन गर्ने



मुख्य बुँदा



उपयुक्त तरिकाबाट हात धुने / पन्जा परिवर्तन गर्ने



मुख, नाक र आँखाको सुरक्षार्थ व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरणको प्रयोग विश्व स्वास्थ्य संगठनको निर्देशिका अनुसार गर्नु पर्दछ ।

अनुहार छोप्ने साधारण जानकारी: उपयुक्त तरिकाबाट अनुहार छोप्ने कार्यमा देहाय पर्दछन

- अनुहार छोप्ने उपकरणले लगाउनेलाई केहि सुरक्षा प्रदान गर्दछ तर भाइरस सहितको कण छान्न सक्ने गरि डिजाइन गरेका हुदैनन्,
- अनुहार छोप्ने उपकरण भौतिक दुरी कायम र समय समयमा हात धुने कामको विकल्प होइन,
- अनुहार छोप्ने उपकरणले नाक र मुख छोप्नु पर्दछ,
- अनुहार छोप्ने उपकरणले साझा गर्न हुदैन,
- प्रत्येक पारि पश्चात अनुहार छोप्ने उपकरण धुनु र विसर्जन गर्नु पर्दछ ।



स्वच्छता तथा सुरक्षा स्थापना गर्ने (परिषर र उपकरण): यी सुविधाहरू (पाइखाना, भण्डार, टाशी, चमेनागृह र बैठक कोठा) तर्जुमा गरिएको निर्मुलिकरण र सेनिटाईजेसन अनुरूप पारि परिवर्तन हुँदा सफा गर्नु पर्दछ । आद्रताले सतहमा नोबेल कोरोना भाइरसको जीवनलाई उर्जा थप गर्न सक्दछ; हावाको राम्रो प्रवाह र धेरै पटकको सरसफाईबाट कोभिड -१९ को जोखिम कम गर्न महत्वपूर्ण हुन्छ । **जहाँ परिमार्जित HEPA (high efficiency particulate arresting) फिल्टर सहितको ऐर फिल्टर / भेन्टिलेसन प्रणाली अपग्रेड गर्नु पर्दछ, निर्मुलिकरण गर्नु पर्नेछ र / वा उत्पादकको निर्देशन अनुसार परिवर्तन गर्नु पर्दछ ।**

देहायका मुख्य कुरा गर्नु पूर्व सबै कामदारले राम्रो संग साबुन पानीले (कम्तिमा २० सेकेन्ड) हात धुनु पर्दछ र हात सुकाउनु पर्दछ:

• PPE, फेस मास्क, अनुहार छोप्ने उपकरण, रेस्पिरेटर र चस्मा र दारी छोप्ने उपकरण आदि छुनु र लगाउनु पूर्व,

- काम सुरु गर्नु पूर्व र
- खानाको तयारी गर्नु पूर्व (काँचो खाना र खान तयारी खाना विच काम गर्दा);
- PPE, फेस मास्क, अनुहार छोप्ने उपकरण, कपाल छोप्ने, आँखा छोप्ने र दारी छोप्ने उपकरण छोए पछी वा हटाउँदा,
- रसायन छोए पछी,
- कच्चा पदार्थ वा तयारी समान छोए पछी,
- फोहोरी उपकरण, फोहोर राख्ने भाँडा, भाँडावर्तन छोए पछी,
- हरेक विश्राम पछी, भण्डारबाट फर्के पछी,
- खोकी सके पछी वा नाक पुसे पछी वा हाच्छ्यु गरे पछी,
- अनुहार वा कपाल छोए पछी र पाइखाना प्रयोग गर पछी र
- हातमा संक्रमण सर्ने कुनै कार्य सहित पैसा छोए पछी

नछोपिएको खाना, खाना पोको पर्दा वा खाना राख्ने सतहमा अस्वस्थकर अभ्यासजस्तै धुमपान, चपाउने, खाने, हाच्छ्यु गर्ने वा खोक्ने, र थुक्ने (फोहोर राख्ने भाँडामा समेत) खाना तयार गर्ने स्थानमा सहित प्रशोधन क्षेत्र, वितरण, भण्डारण, भित्र ल्याउने, बाहिर लाने / प्राप्त गर्ने वितरण गर्ने, विश्राम क्षेत्र, हात धुने क्षेत्र र पार्किंग गर्ने क्षेत्रमा समेत प्रतिबन्ध रहेकोछ ।

कुनै उत्पादन (खान, प्याकिङ, मसला, फ्लाटवेर, न्यापकिन आदि) हुँदा पन्जाको प्रयोग गरिने भएमा एक पटक मात्र प्रयोग गर्नु पर्नेछ, सफा हुनु पर्नेछ र च्यातिएको हुनुहुने छैन । विसर्जन मुलक हातमा लगाउने पन्जा संक्रम हुन रोक्न प्रयोग गर्नु पर्नेछ: काम परिवर्तन गर्दा (काँचो खानाबाट तयारी खानामा काम गर्दा) पन्जा परिवर्तन गर्ने, हरेक ४ घण्टामा पन्जा परिवर्तन गर्ने, फोहोर भएमा वा च्यातिएमा पन्जा परिवर्तन गर्ने । यो जान्नु महत्वपूर्ण रहेको छ कि काँचो खानाको क्षेत्रमा काम गर्ने कर्मचारीले आफ्नो पोशाक, PPE पूर्ण परिवर्तन



नगरी र राम्रो संग हात नधोई तयारी खानको क्षेत्रमा काम गर्नु हुदैन र प्रसोधन र प्याकिडको क्षेत्रमा काम गर्नु हुदैन ।

पन्जा परिवर्तन गर्न सम्पूर्ण कर्मचारीले नयाँ पन्जा लगाउनु पुर्व आफ्नो हात धोई सुक्खा पार्नु पर्दछ । सुरक्षा गर्ने लुगा विसर्जन गर्ने प्रकारको नभए हरेक दिन धुनु पर्दछ । कम्पनीले दिएको PPE खाना प्रसोधन क्षेत्र बाहिर (पाइखाना क्षेत्र, विश्राम स्थल, बैठक कक्ष, साझा हल वे बाहिर आदि) कर्मचारीले प्रयोग गर्नु हुदैन । खाना प्रसोधन क्षेत्र भित्र पस्दा (उच्च र न्युन जोखिम क्षेत्र) PPE, फेस मास्क (एक पटक प्रयोग गरि विसर्जन गर्ने प्रकारको वा गैरमेडिकल निर्मुलिकरण गर्ने प्रकारको), कपाल छोप्ने जाली, अनुहारमा भएको कपाल छोप्ने / दारी छोप्ने जाली र, हातमा लगाउने पन्जा र उपयुक्त प्रकारको खुट्टामा लगाउने उपकरण आदि लगाउनु पर्दछ जसले उत्पादन, खाना राख्ने सतह र प्याकिड गर्ने सामग्रीमा संक्रमण हुने छैन ।



प्रत्येक ४ घण्टामा, फेस मास्क भिजे पछी तुरुन्त, फेस मास्कमा हाच्छ्यु र खोके पछी फेस मास्क परिवर्तन गर्नुहोस् । फेस मास्क परिवर्तन गर्ने सम्पूर्ण कर्मचारीहरुले नयाँ मास्क लगाउनु पुर्व राम्रो संग हात धुने र सुक्खा गर्नु पर्दछ ।

सेवा प्रदान गर्ने, टेबल साफ गर्ने र ग्राहकले प्रयोग गरेका समान (फोहरी कप, प्लेट, नेपकिन आदि) हटाउने वा फोहोर राख्ने झोला चलाउने अन्य कामदारले विसर्जन गर्ने पन्जा प्रयोग गर्नु पर्दछ (पन्जा लगाउनु पुर्व र फुकाली सके पछी हात धुनु पर्दछ) र लगाएको एप्रोन बारम्बार सफा गर्नु गर्दछ । मसल्चीले भाँडा धुँदा उछिट्टिने पानीबाट हुने संक्रमणबाट आफ्नो आँखा, नाक र मुख जोगाउन अनुहार छोप्ने, सुरक्षा गर्ने चस्मा, र / वा फेस शिल्ड प्रयोग गर्नु पर्दछ । मसल्चीलाई पानी नछिर्ने एप्रोन प्रदान गर्नु पर्दछ र बारम्बार परिवर्तन गर्नु पर्दछ । पुन प्रयोग गरिने उपकरण जस्तै फेस शिल्ड र चस्मा पुन प्रयोग गर्दा राम्रो संग निर्मुलिकरण गर्नु पर्दछ ।





सामान लोड वा अनलोड



विभिन्न राष्ट्रमा लागु गरिएको निर्देशन अनुसार देहायका (इटालीको यातायात तथा भौतिक पूर्वाधार मन्त्रालयले जारी गरेको) उदहारण असल अभ्यासको रूपमा लिएको छ ।

सामान्यतया सवारी चालकहरुले पन्जा, मास्क लगाउनु पर्ने र आफ्नो सवारी साधनमा बस्नु पर्दछ । कुनै सुरक्षाका उपकरण लगाए पनि वा नलगाए पनि लोड वा अनलोड गर्ने क्षेत्रमा सवारी चालक प्रवेश गर्न पाउने छन् तर आफ्नो सवारी साधन बाहिर निस्कन पाउने छैनन् र अन्य कर्मचारी भन्दा ३ फिट (१ मिटर) भन्दा नजिक हुन पाउने छैनन् । लोड वा अनलोड सहित कागजात साटासाट गर्दा कर्मचारी संग प्रत्यक्ष संसर्ग गर्न पाइने छैन, र सवारी चालक / कर्मचारीले कम्तिमा ६ फिट दुरी कायम राख्नु पर्दछ ।

पाइखाना बाहेक कम्पनीको परिशरमा प्रदेश निषेध रहको छ । त्यस्ता पाइखानामा हात धुने राम्रो व्यवस्था हुनु पर्दछ ।

कुनै समान, कागजात र अन्य प्रकारका एक्सप्रेस सामानलाई अनुमति रहेको हुन्छ, तर प्रापक / कुरियर संग कुनै प्रत्यक्ष सम्पर्क हुनु हुने छैन ।

३ फिट (१ मिटर) भन्दा कम दुरीमा रही काम गर्नु परेमा र कुनै सुरक्षण उपकरण प्रदान नभएमा भित्र तथा बाहिर मास्क लगाउनु पर्दछ । भौतिक दुरीमा काम गर्ने नयाँ तरिकाहरु पर्दछन् जस्तै बिस्तारै प्रवेश गर्ने र निस्कने, समान अनलोड गर्न आपूर्तिकर्ताको समय तालिका परिवर्तन गर्ने ।



कामदारको स्वास्थ्य



व्यक्तिगत नियन्त्रण उपाय तथा जाँच

- आफ्नो पारि सुरु हुनु पहिले सम्पूर्ण कर्मचारीको र परिसर भित्र प्रवेश गर्दा सम्पूर्ण व्यापारी, ठेकेदार, वा अन्य कामदारको तापक्रम र / वा लक्षणको जाँच गर्ने । सम्भव भए सम्म तापक्रम र / वा लक्षण जाँचकीले त्यस्ता कामदार संग दुरी कायम राख्ने । जाँचकी र कर्मचारी दुवैले जाँच गर्दा अनुहार छोप्ने उपकरण प्रयोग गर्नु पर्दछ ।
- घरमा आफुले स्वयंको जाँच गर्ने कार्य संस्थामा प्रदान गर्नेको उपयुक्त विकल्प हुन सक्दछ जसले कामदारले काममा जानु पुर्व आफ्नो स्वयं जाँच गरेका छन् र माथि उल्लेखि तालिम तथा जानकारी खण्डमा बर्णन गरिएका CDC निर्देशिकाको पालना र अनुशरण गर्नु पर्दछ ।





कामदारको स्वास्थ्य तथा सुरक्षा सुची

- बाथरूम, पोशाक परिवर्तन गर्ने कोठा, प्रवेशद्वार र कम्पनीमा सजिलै देखिन स्थानमा विशेष संकेत राखी राष्ट्रिय तथा विश्व स्वास्थ्य संगठनले सिफारिस गरे अनुसार व्यक्तिगत स्वच्छता व्यवहार नीति तर्जुमा गर्ने।
- कार्य समयमा लक्षण सहित ३७.५ डिग्री सेल्सियस भन्दा धेरै तापक्रम भएकाहरूलाई प्रवेश निषेध तथा कम्पनी बसिरहन तथा विगत १४ दिन भित्र संक्रमण पुष्टि भएकाहरूसंग सम्पर्कमा रहेकाहरूलाई प्रतिबन्ध रहेको जानकारी व्याख्या गर्ने विशेष जानकारी पुस्तिका राख्ने ।
- कर्मचारीहरूलाई PPE प्रयोग गर्ने प्रदान गर्ने, तपाईंको स्वास्थ्य निकायबाट जारी भएका संकेतको र विश्व स्वास्थ्य संगठनबाट जारी भएका निर्देशिकाको पालना गर्ने ।
- पर्याप्त मात्रामा ह्याण्ड सेनीटाईजर र पन्जा प्रदान गरि बारम्बार हात धुने र पन्जा बदल्ने कुरा प्रवर्धन गर्ने।
- पन्जा फुकाल्ने सहि तरिका र अन्य व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरणको प्रयोगको बारेमा कर्मचारीलाई जानकारी प्रदान गर्ने र तालिम दिने र प्रयोग पश्चात कसरी विसर्जन गर्ने, PPE कसरी फुकाल्ने भन्ने जानकारी प्रदान गर्ने जसले गर्दा संक्रमणको जोखिम कम हुन्छ ।
- हातको स्वच्छता कायम राख्ने प्रक्रियाकोको अवलम्बन गर्ने ।
- ह्याण्ड सेनीटाईजरको प्रयोग गर्ने र कुनै कोठामा प्रवेश गर्ने, अर्को कार्यस्थल, पाइखानाका प्रवेशद्वारमा पर्याप्त मात्रामा उपलब्ध गराउने ।
- कामदारलाई उनीहरूले लगाएको पोशाक राख्न उपयुक्त स्थान प्रदान गर्ने र उचित सरसफाईको सुनिश्चितता गर्ने । पोशाक परिवर्तन गर्ने कक्षको स्वच्छता सुनिश्चित गर्ने उपायहरूको अनुशरण गरेर कामदारको व्यक्तिगत पोशाकको संकीर्णता हटाउने ।
- कामदारको शरीरको तापक्रमको विषयमा व्यक्तिगत तथ्यांक प्रसोधनको प्रचलित नियमको पालना गर्ने, र कामदारलाई मौखिक रूपमा समेत त्यस्ता नियमको जानकारी प्रदान गर्ने ।
- हरेक पारी पश्चात सफाई गर्ने, र किप्याड, ह्याण्डहेल्डहरू, टचस्क्रीन, कम्प्युटर माउस र बटन (एलिभेटर, डोर ओपनर आदि) उपयुक्त सरफ प्रयोग गरि भान्सा र लाउन्ज निर्मुलिकरण गर्ने ।
- कोठा, वातावरण, कार्यस्थल, साझा क्षेत्र सहित पोशाक परिवर्तन गर्ने कक्ष, पाइखाना र भान्साको नियमित निर्मुलिकरणको योजना तर्जुमा गर्ने ।
- कोभिड -१९ संक्रमित व्यक्ति कम्पनी भित्र उपस्थित भएमा त्यस्तो क्षेत्र सफा गर्ने र निर्मुलिकरण गर्ने कार्य सुरु गर्ने र त्यस्तो क्षेत्र हावा आवतजावतको राम्रो प्रबन्ध मिलाउने ।
- होम डेलिभरी वा टेकअवे सेवाको भविष्यवाणी र पक्षमा सम्भव भए काम गर्ने ।
- सम्भव भए सम्म प्रवेशद्वार र बाहिर आउने द्वार तोक्ने र ढोका नजिक उपयुक्त चिन्ह राखी सरफको सुनिश्चितता गर्ने ।



- साझा कोठाको लागि निरन्तर हावा आवतजावतको प्रबन्ध गर्ने, प्रत्येक संचालकलाई पर्याप्त रोक्ने समय प्रदान गर्ने त्यसमा रहेका मानिस विच एक मिटरको दुरी कायम गराउने जिम्मेवारी कायम गर्ने ।
- उच्च स्तरीय पोर्टेबल हावा स्वच्छ गर्ने यन्त्र जडान गर्ने, सम्भव भए सम्म भवनको ऐर फिल्टर अपग्रेड गर्ने, र बाहिरी हावाको मात्र वृद्धि गर्न अन्य फेरबदल गर्ने र सबै काम गर्ने स्थलमा हावा आवतजावतको प्रबन्ध गर्ने
- आपूर्तिकर्ताको पहुँचको सम्बन्धमा एक मोडालिटी, रुट र समयमा प्रवेश, ट्रान्जिट र बाहिर जाने प्रणालीको पहिचान गर्ने जसले कर्मचारी संगको सम्भावित सम्पर्क कम गर्दछ ।
- सवारीसाधनको सवारी चालकहरूलाई सवारीसाधनमा बस्ने नियम लागु गर्ने । लोड गर्ने अनलोड गर्ने जस्ता आवश्यक कार्यको लागि सवारीचालकले एक मिटरको भौतिक दुरीको नियम कडाईका साथ पालना गर्ने ।
- आपूर्तिकर्ता र / वा अन्य बाहिरी कर्मचारीको लागि निश्चित पाइखानाको प्रबन्ध गर्ने र दैनिक पर्याप्त सरसफाईको सुनिश्चितता गर्ने ।
- कम्पनीले होम डेलिभरी सेवाको प्रबन्ध गरेको अवस्थामा कर्मचारीको सुरक्षाको सुनिश्चितता गर्ने ।
- भौतिक दुरीको मापदण्ड कायम गर्ने तलब तथा कार्य समय सम्बन्धि नियमको पालना गरि कर्मचारीको विश्राम समय अलग अलग गर्ने ।
- विश्राम कक्षमा एकै पटक धेरै कर्मचारीको प्रवेशमा सिमितता गर्ने ।



पाहुनाको सुरक्षा



रेस्टुरेन्टले रणनीतिक तरिकाबाट सजिलै देखिने स्थानमा बोर्ड राखी पाहुनाहरूलाई ह्याण्ड सेनीटाईजरको प्रयोग गर्न स्मरण गराउदै, अनुहार छोप्ने र सेवाको प्रतीक्षा गर्दा, खाना खण्ड र खाना बाहिर लिएर जाँदा भौतिक दुरीको अभ्यास गर्ने ।

कुराकानी गर्दा आश्वस्त हुनुहोस्, जसले गर्दा तपाईंले लागु गर्नु भएका उपायहरूले तपाईंको स्थानमा उच्च जोखिम रहेको संकेत नगरोस् । थप जानकारीको माग गर्दा धैर्य हुनुहोस् र तपाईंले लागु गर्नु भएका उपायहरू पाहुनाको स्वास्थ्यको सुरक्षा गर्न प्रयोग गरिएको भनि शान्त भएर स्पष्ट संग जानकारी प्रदान गर्नुहोस् । तपाईंले प्रदान गरेको सेवामा पाहुनाले देखाएको धैर्यता प्रति धन्यवाद दिन कहिले नबिसर्नुहोस् ।

पाहुनाको आगमन

व्यवसाय स्थलमा प्रवेश गर्दा पाहुनाहरूको अनावश्यक जमघट हुनबाट रोक्न पर्याप्त संस्थागत समाधान अपनाउनु पर्नेछ । पाहुनाहरूको सङ्ख्या परिषरको क्षेत्रफल अनुसार निर्धारण गर्नु पर्दछ ।



पाहुनाहरूलाई प्रवेश स्थल, वा पर्खाई क्षेत्र वा बार क्षेत्रमा जमघट गर्न नदिनुहोस । पर्खाईमा रहेका पाहुनाहरूलाई खाना वा पेय पदार्थ प्रदान गर्ने विकल्प बन्द गर्नुहोस ।

पर्खने अवस्थामा पाहुनाहरू विच दुरी कायम गर्न भुइँमा चिन्ह लगाउने, परिषर बाहिर दूरी कायम गर्ने, कारमा पर्खने र टेबल बुक गर्दा सटिक हुने भनि जानकारी प्रदान गर्नुहोस । अगाडी भने अनुसार हातको स्वच्छता, भौतिक दुरी र स्वास्थ्य उपायहरूको बारेमा पुरा निर्देशन प्रदान गर्नुहोस । सम्भव भएमा प्रवेश गर्ने र बाहिर जाने निश्चित ढोकाको प्रबन्ध गर्नुहोस । सम्भवत यो उपाय धेरै लाउन्ज र कोठाहरूमा लागु हुन्छ । उपयुक्त चिन्हले सङ्केत गरि प्रत्येक ढोका छेउमा हात धुने सुविधा तथा ह्याण्ड सेनीटाईजरको सुविधाको सुनिश्चित गर्नुहोस । तोकिएको बाटोबाट रेस्टरूम जाने आउने बाटो तोक्नुहोस जसले पाहुना तथा कर्मचारी विचको निकटता कम गर्दछ र आवश्यक भएमा रेस्टरूम अगाडी भुइँमा चिन्ह प्रयोग गर्नुहोस ।

साझा खान प्रतिबन्ध

साझा खाना प्रतिबन्ध गर्न एक पटक प्रयोग गरि सकिने गरि तेल, नुन, खोर्सानी र मसला प्रदान गर्नुहोस ।

मेनु

रेस्टुरेन्टका चिजबिजहरूमा अनावश्यक छुनबाट रोक्न सबैभन्दा राम्रो उपाय भनेको प्रयोग पश्चात नष्ट गर्ने मेनु प्रदान गर्ने वा विद्युतीय प्रणाली मार्फत मेनु प्रदान गर्ने जसले गर्दा ग्राहकले आफ्नो व्यक्तिगत उपकरणमा मेनु हेर्न सक्नु । यदि तपाईंको मेनु मौसमी वा दैनिक रूपमा फरक फरक हुने भएमा कार्यरत कर्मचारीले पाहुनाहरूलाई पढेर सुनाउन सक्नेछन (वा याद गरि भन्न सक्नेछन), र त्यसको बारेमा सुझाव दिन र स्वादको बारेमा जानकारी उपलब्ध गराउन सक्नेछन । ग्राहकले टेबल बुक गरेको अवस्थामा कस्तो खाना खाने हो भनि सोध्न सक्नु हुनेछ जसले गर्दा तपाईंले धेरै प्रबन्ध गर्न सक्नु हुनेछ ।

माथि मध्ये कुनै पनि समाधानका उपाय तपाईंलाई उपयुक्त नभएमा वा तपाईंको व्यवसाय व्यवस्थापन गर्न अप्ठ्यारो भएमा ग्राहकले प्रयोग गर्नु अघि र प्रयोग पश्चात राम्रो संग निर्मुलिकरण गर्नुहोस ।

टेबलवेयर (भाडाबर्तन)

पाहुनाको आगमन अगाडी टेबलवेयर नराख्नुहोस् र पाहुना आउने बित्तिकै टेबलवेयर राख्नुहोस । नेप्किन, कटलरी (चम्चा, काँटा, छुरी), ग्लासवेयर र अन्य सबै टेबलवेयर पाहुनाको आगमन पश्चात आपूर्ति गर्नुहोस । कार्ड स्टेन्ड, फ्ल्यार्स, नेप्किन होल्डर, क्यानडाल, फुल वा अन्य कुनै बस्तु टेबलमा नराख्नुहोस्: अनावश्यक बस्तु नराखी टेबल सफा रक्नुहोस ।

खाने टेबलमा प्रयोग गरि फोहोर भएका टेबलपोश र नेप्किन ग्राहकले प्रयोग गरिसके पश्चात तुरुन्त हटाउनु पर्दछ र बन्द झोलामा खाने क्षेत्रबाट हटाउनु पर्दछ । कामदारले फोहोर लिनेन्स चलाउँदा पन्जा तथा फेस मास्क प्रयोग गर्नु पर्दछ र त्यस्तो फोहोरी खाना हटाउने सेवा पश्चात राम्रो संग हात धुने कार्य पूर्ण रूपमा सचेत भएर हात धुनुहोस ।



बच्चाहरु

बालबालिका क्षेत्र र साझा मनोरञ्जन बस्तुहरु जस्तै बोर्ड खेल, पेन्सिल र नोटबुक, पूल टेबल आदि रोक्नुहोस । बालबालिकाहरुले छोएको बस्तु बारम्बार सफा गर्नुहोस । अडियो उपकरण, फोन, ट्याब्लेट, डेस्क, पेन र अन्य उपकरण सकेसम्म साझा गर्न प्रतिबन्ध गर्नुहोस । ग्राहकले ल्याएका खाना तथा पेय पदार्थका वर्तन जस्तै बेबी बोटल र बेबी फूड प्रयोग गर्न नदिन असभ्य देखिए पनि आदर पुर्वक सो प्रयोग गर्न नदिनुहोस । यदि बालबालिका सहितका परिवारलाई बूकिंग आवश्यक भएमा त्यस्ता परिवारलाई बालबालिका खाद्य सुरक्षाका उपायहरुको बारेमा अग्रिम रूपमा आदर पुर्वक जानकारी प्रदान गर्नुहोस ।

भुक्तानी माध्यम

प्रवेश तथा बाहिर जाने स्थानमा, काउन्टर अगाडी र क्यास डेस्क अगाडी व्यक्ति व्यक्ति बीच दुरी कायम राख्ने सङ्केत राख्नुहोस । सम्भव भएमा, तपाईंले सके सम्म छुन नपर्ने भुक्तानीका माध्यम प्रयोग गर्नुहोस । प्रत्यक्ष हातको सम्पर्कबाट बच्न रेसिप्ट ट्रेको प्रबन्ध गरि नगद तथा कार्ड प्राप्त गर्ने ग्राहक तथा कर्मचारीलाई सुझाव दिनुहोस । यदि ग्राहकले नगदमा भुक्तानी गरेमा ठिक्क रकम भएमा सो भुक्तानी गर्न आदर पुर्वक भन्नुहोस ।

पाहुनाको सुची र सम्पर्क

धेरै अवस्थामा रेस्टुरेन्ट प्रबन्धकहरुलाई सावधानीपूर्वक सम्पर्क विवरण सहितको जानकारी सङ्कलन गर्न भनिन्छ जसले पाहुनाहरु मध्ये कसैलाई कोभिड -१९ भएको सार्वजनिक स्वास्थ्य अनुसन्धान गर्न सहयोग गर्नेछ: यस क्रियाकलापका सम्बन्धमा व्यक्तिगत तथ्याँक नियम तथा नियमावली पालना गर्न सावधानी अपनाउनुहोस् ।



होम डेलिभरी र टेकआउट

- टेकआउट, डेलिभरी, र ड्राइभ थ्रो समाधानको सम्पूर्ण विकल्प प्रस्ताव गरि सम्भव भए सम्म टेकआउट र डेलिभरी सेवाको लागि प्रोत्साहन गर्नुहोस ।
- सम्भव भए सम्म डिजिटल र रिमोट माग गर्न प्रोत्साहन गर्नुहोस (फोन वा अनलाइनमा अग्रिम रूपमा माग गर्ने विकल्प प्रदान गर्ने)
- अनलाईन मार्फत प्राप्त आदेशको लागि कोभिड -१९ मापदण्डको सम्बन्धमा स्वतः जवाफ दिने सन्देश सृजना गर्नुहोस ।
- टेकआउट सम्बन्धमा ग्राहकहरुले उनीहरुको खानाको प्रतिक्रिया गर्दा कारमा वा रेस्टुरेन्ट भन्दा पर बसी पर्खन अनुरोध गर्ने र खाना प्राप्त गर्ने स्थान तोक्ने ।



- खाना आपूर्ति गर्दा सामाजिक दुरी कायम गर्ने अभ्यास जारी राख्ने, जस्तै “नो टच” डेलिभरीको पालना गर्ने र डेलिभरी दिने खाना आए पछि टेक्स्ट मेसेज गर्ने वा बोलाउने ।
- लिनु पुर्व, टेकआउट, वा डेलिभरी पुर्व खाना “टु गो” खाना राख्ने भाडामा राख्ने ।
- खाना ओसारपसार गर्दा खानालाई संक्रमणबाट जोगाउन खाना राम्ररी प्याक गरिएको छ कि छैन भनेर सुनिश्चित गर्नुहोस्।
- खाना वितरण गर्न नियमित रूपमा सफा र चिसो र इन्सुलेट गरिएको झोला सफा गर्न.
- समय / तापक्रम नियन्त्रण गर्न स्थापित खाद्य सुरक्षा अभ्यासको पालना गर्ने, क्रस संक्रमणको रोकथाम गर्ने, राम्रो संग हात धुने, बिरामी कामदारलाई काममा नलगाउने, र खाना राम्रो संग भण्डारण गर्ने ।
- डेलिभरी गर्ने कर्मचारीले डेलिभरी गर्दा मास्क लगाउने, पन्जा लगाउने र राम्रो संग हात धुने । यदि हात धुने सुविधा नभएमा अल्कोहल युक्त ह्याण्ड सेनीटाईजरको (७० प्रतिशत वा धेरै) प्रयोग गर्ने । खान तातो र चिसो खान चिसो हुने गरि भण्डारण गर्ने ।



पुनखोली संचालन



पुन खोली संचालन गर्नु अगाडी:

- सम्पूर्ण क्षेत्र जस्तै भान्सा, ग्राहक पर्खने क्षेत्र र लबी, बिश्राम कक्ष, लन्च क्षेत्र र प्रवेश र बाहिर जाने स्थान राम्रो संग सफा गर्ने र स्वच्छता कायम गर्ने ।
- ढोका, ढोका ह्यान्डल, क्रस बार, चर्च, क्रेडिट कार्ड टर्मिनल, एटीएम पिन प्याड, प्राप्ति ट्रे, र हात धुने सुविधाहरू जस्ता सामान्य क्षेत्रहरू कीटाणुनाशक गर्न

आपूर्तिको लागि अनुसूची (दैनिक, साप्ताहिक), एक साथ धेरै डिस्चार्ज हुने नगर्ने।

- सेवा समय बाहिर आपूर्ति प्राप्त गर्ने समय अनिवार्य गर्ने ।
- बढ्दो सफाई मागको लागि आवश्यकता अनुसार तेश्रो पक्ष सफाई गर्ने कम्पनीलाई नियुक्ति गर्ने ।
- खाना खाने कोठा, बार क्षेत्र, होस्ट स्ट्यान्ड, र उचित सरसफाइ उत्पादन, हात सफाई dispensers, टचलेस प्राथमिकता, र सबै स्टाफ प्रत्यक्ष रूपमा ग्राहक र ग्राहकहरू सहयोग गर्न सफा वाइप जस्तै सुसज्जित छन्। र ग्राहकलाई प्रदान गर्ने ।
- उदयमान भाइरल रोगजन्य विरुद्ध सक्षम निर्मुलिकरण गर्ने र खाना संग मिल्ने उत्पादन प्रयोग गर्ने ।
- ग्राहकले खचाखच भएको क्षेत्रमा प्रवेश गर्न सक्ने क्षेत्र र अन्य पाहुनाले प्रयोग गर्न सक्ने खानाका परिकार तथा काँक्रा, छुरी, चम्चा बन्द गर्नुहोस्



- कामदार र ग्राहक बीच 6-फुट शारीरिक दूरी सुनिश्चित गर्न उपायहरू लागू गर्न यो गर्न, चिन्ह र शारीरिक अवरोधसंग भुइँमा चिन्ह लगाउनुहोस्
- खाना खाने र काम गर्ने मानिस बीच ६ फिटको दूरी कायम गर्न क्षेत्र, लबी, पेय पदार्थको बार, भान्सा र काम गर्ने क्षेत्र पुनसंरचना गर्ने ।
- व्यक्ति व्यक्ति बीच सम्पर्क न्यून गर्न प्रविधिको प्रयोग गर्ने: मोबाइलबाट माग गर्ने र मेनु ट्याब्लेट प्रयोग गर्ने; बस्नको सन्देश पठाउने, कन्ट्याक लेस भुक्तानीको प्रबन्ध गर्ने ।
- कोभिड -१९ कसरी फैलन्छ भन्ने रोक्नुहोस् जानकारी, कसरी राम्ररी हात धुने सम्बन्धि छपाईको जानकारी राख्ने, प्रत्येक दिन सुरक्षा उपायको प्रवर्धन गर्ने, PPE कसरी राम्ररी लगाउने र फुकाल्नेको र भौतिक दूरी कायम गर्ने जानकारी दिने ।



लेआउट: सामाजिक दूरीको डिजाइन



भौतिक दूरी कार्यन्वयन गर्न रेस्टुरेन्टहरूले आफ्नो खाना खाने क्षेत्रको क्षेत्रफल अनुसार बस्ने सिट सिमित गर्नु पर्दछ ।

स्थानीय अनुसार बस्ने सिट क्षमता सिमित गर्ने: धेरै अवस्थामा रेस्टुरेन्टले मानिसहरूको सुरक्षा कायम गर्न र तिनीहरूको संचालन अनुकूल गर्न अपट्यारो हुन्छ । यद्दपी कोभिड-१९ ले अधिकांश रेस्टुरेन्टले आफ्नो टेबल र बारको संरचना परिवर्तन गर्न बाध्य हुनेछन जसले गर्दा सबै ग्राहक पक्षहरू एक अर्काबाट **कम्तिमा ६ फिटको दूरीमा हुनेछन** ।

वास्तवमा, सामाजिक दूरीको आवश्यकता, दिएको सङ्केत र आवश्यक उपायहरू व्यवसाय अनुसार र क्षेत्र अनुसार फरक फरक हुनेछन । धेरै अवस्थामा हामी यो अनुमान लगाउन सक्छौं कि रेस्टुरेन्ट जाने व्यक्तिहरू आफ्नो स्वास्थ्य र साथीभाई र साझेदार संगको भेटघाटको बारेमा जानकारी रहेको छ । यद्दपी चमेनागृह वा बारहरूमा यो धारणाहरू लागू नहुने प्रशस्त अवस्थाहरू छन् ।

यस परिप्रेक्ष्यमा, रेस्टुरेन्टहरूको बारेमा सम्बोधन गर्दा टेबलमा बस्ने मानिसहरूको भन्दा सोहि टेबलहरूको स्पेसिंगको विशेष ध्यान दिनु पर्दछ ।



यद्दपी, तपाईले संचालन गर्ने क्रियाकलापको प्रकारको आधारमा आफ्ना ग्राहकहरुको सुरक्षार्थ तपाईले अपनाउने प्रतिबन्ध गर्ने उपायहरुको (Plexiglas barriers) लगाउने अवसरमा ध्यान दिनु पर्दछ । यसो भन्दै गर्दा र अधिकतम सुरक्षाको मापदण्डको सुनिश्चितता गर्न देहाय बमोजिमका संकेतहरु लागु गर्नु पर्दछ:

- दुई टेबल बीचको फरक न्युनतम ६ फिट हुनु पर्नेछ;
- कर्मचारीहरुलाई हिड्न टेबल बीच सुरक्षित प्यासेज, न्युनतम ८ फिट कायम राख्नु पर्दछ;
- ग्राहक र कर्मचारी बीच ६ फिटको दुरी कायम गर्न खाना खाने क्षेत्रमा अनावश्यक टेबल र कुर्ची हटाउनुहोस् । यदि टेबल र कुर्ची हटाउन नमिल्ने भएमा त्यस्ता टेबल प्रयोग गर्न नमिल्ने भएमा ग्राहकहरु बीच सम्पर्क कम गर्न देखिने क्युहरु प्रयोग गर्नुहोस् वा Plexiglas वा अन्य देखिन भौतिक छेकबार प्रयोग गर्नु पर्नेछ ।

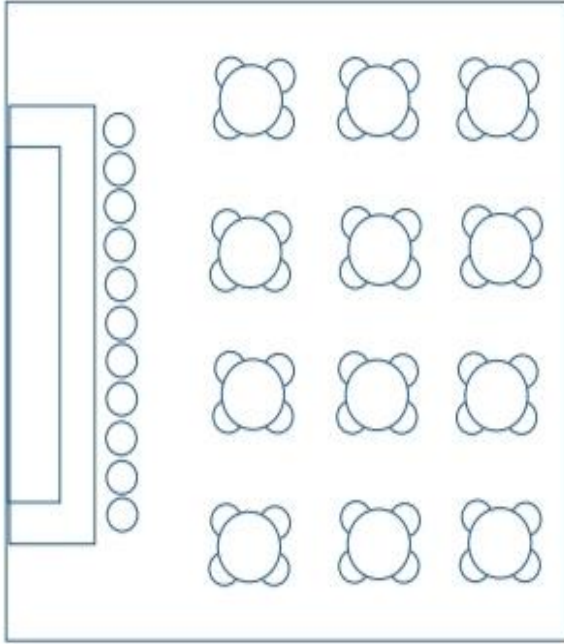


विश्वभरीका अधिकांश शहरहरुले रेस्टुरेन्टहरुलाई कोरोना भाइरस महामारीको समयमा बाहिर खाना खान सजिलो गर्दछन । यदि तपाईले बाहिर बसेर खाना खाने व्यवस्था गर्न सक्नु भएमा त्यसलाई विशेष जोड दिनुहोस् । याद गर्नुहोस् कि त्यस्तो क्षेत्रमा मदिरा प्रदान गर्दा स्थानीय कानून तथा नियमको परिपालना गर्नुहोस् । साथै तपाईको खाद्य सुरक्षा योजना / नीति/ HACCP र VACCP प्रक्रियाको समिक्षा गर्नुहोस् ।



COVID-19 अगाडि पछि कोभिड १९

Before COVID-19 Layout

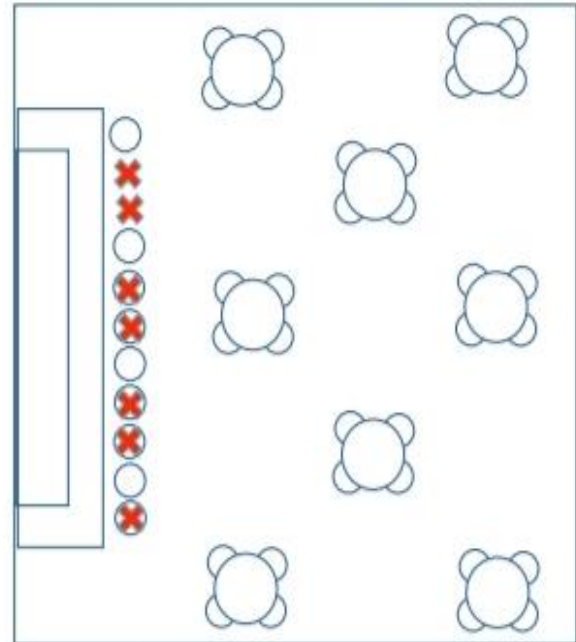


१००० वर्ग फुट क्षेत्रफल ६० सिट

1000 sf area 60 seats

COVID-19 सजावट पछि कोभिड

After COVID-19 Layout



1000 sf area 36 seats

१००० वर्ग फुट ३६ सिट

**कोविड- १९ मार्गदर्शन र उत्तम अभ्यास
रेस्टुरेन्ट**



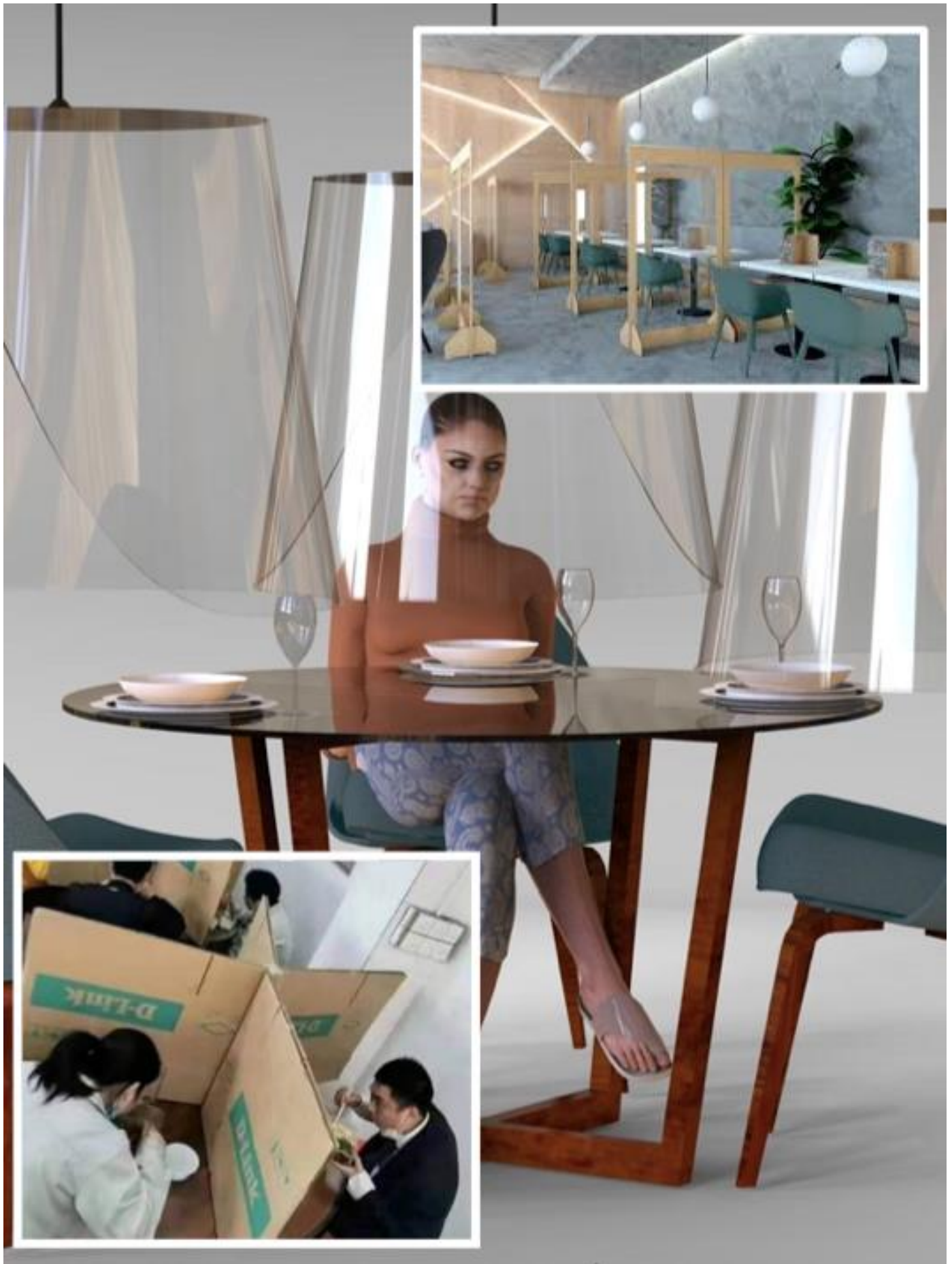
DESIGNING S O C I A L DISTANCING

सामाजिक दूरीको डिजाइन



कोविड- १९ मार्गदर्शन र उत्तम अभ्यास
रेस्टरेन्ट





लेखक संग भेट गर्नुहोस



PAOLA CANE बरिष्ट सल्लाहकार तथा लेखक, अनुपालन मुद्दा, प्रोडक्ट रिकल तथा संकट व्यवस्थापनका विषयका विज्ञ हुनुहुन्छ | उहाँको व्यापक अनुभवमा खाद्य आपूर्ति श्रृंखला, औषधि, खाद्य तथा फिड क्षेत्रमा विभिन्न उत्पादन जोखिमहरू रोक्न, पत्ता लगाउन र प्रतिक्रिया दिने लगायत छन् |

मेल: info@miasoluion.it

Skype: pamasr11

Linkedin: paola-cane-0b675a87/



JOCELYN C. LEE 's खाद्य प्रसोधन सुविधा, खाद्य स्थापनाहरूमा रेल पारवहन (राज्य तथा संघिय) अनबोर्ड खाद्य सेवाको लागि खाद्य आपूर्तिकर्ता र QA, सेफ, खाद्य सुरक्षा HACCP – HARPC मुख्य संयोजक, कर्पोरेट अधिकृत, र व्यावसायिक खाद्य सुरक्षा प्रबन्धकको रूपमा खाद्य सुरक्षा साधारण सेवामा २५ वर्ष सेवा गर्नु भएको छ | JOCELYN को वृहत पृष्ठभूमिमा पाककलाको विकास, सुविधा व्यवस्थापन, खाद्य सुरक्षा HACCP – HARPC संयोजन तथा कार्यन्वयन, विशेष उच्च जोखिमको HACCP, उत्पादन गुणस्तर सुनिश्चितता / गुणस्तर नियन्त्रण / प्रसोधन नियन्त्रण, नियमको परिपालना, निरन्तर सुधार, खाद्य सुरक्षा व्यवस्थापन प्रणाली र स्टार्ट-अप कन्सल्टेन्सी पर्दछन् |

मेल: jlee@gourmetrail.com

Linkedin: <https://www.linkedin.com/in/jocelynleefoodsafetyconsultant>



अनुवादको श्रेय



Sarika Agarwal सारिका अग्रवाल

पद: प्रबन्ध संचालक खाद्य सुरक्षा कार्य, बेंगलोर शहर, भारतको प्रमुख परामर्शदाता

व्यावसायिक प्रोफाइल: <https://www.linkedin.com/in/ynotsarika>

इमेल: ynotsarika@yahoo.com

गुणस्तर नियन्त्रण, खाद्य सुरक्षा, HACCP कार्यन्वयन र निरीक्षणमा मुख्यतः १५ वर्ष भन्दा धेरैको अनुभव रहेको छ । मैले HACCP प्रमुख निरीक्षण कोर्स पुरा गरेको छु र म प्रमाणित FSSC मुख्य निरीक्षकको हुँ ।

खाद्य सुरक्षा कार्य सम्बन्धि: कम्पनीको वेबसाइट: <http://www.foodsafetyworks.com>

साविक “गुणस्तर तथा खाद्य सुरक्षा परामर्शदाता” भनिने कम्पनी उद्योगहरूमा खाद्य सुरक्षा व्यवस्थापन प्रणालीको ज्ञानको कमी पूर्ति गर्न सन् २००९ मा स्थापना भएको हो । यो त्यो समय थियो जब FSSAI नियम कार्यन्वयन भएको थिएन र HACCP र ISO २२००० मापदण्ड निर्यात गर्ने संस्थामा लागु भएको थियो । सन् २००६ मा FSSAI लागु भए पश्चात सन् २०११ मा FSSAI नियम र नीति लागु भई यहाँ सम्म आई पुगेको छ । हाल स्थापना भएका खाद्य इकाईहरूले खाद्य उद्योगका जोखिम (औषधि उद्योग पश्चात) सचेत छन् तर अनुभवको कमी कायम रहेको छ । हामी भारत र दक्षिण पूर्वी एसियाका ठुला र साना संस्था संग हामीले काम गरि रहेका छौं जसमा हामी प्रभावकारी खाद्य सुरक्षा व्यवस्थापन प्रणाली कार्यन्वयन गरि रहेका छौं । समयको अन्तराल संगै राम्रो प्रणालीको कार्यन्वयनको मुख्य अंश डिजाइन रहेको छ तर यसलाई हाल सम्म उपेक्षा गरिएको छ । यस खाली पनको परिपूर्ति गर्न हामी उत्पादन इकाईको योजना तथा डिजाइनको सेवा प्रदान गर्दछौं, चाहे त्यो उद्योग होस्, भान्सा, चमेना गृह वा ल्याब होस् । हामी उत्पादन तर्फ यसलाई सक्त संग पालाना गर्न सक्षम छौं । हामी उद्योगमा खाद्य सुरक्षाकोको एकल बिन्दु समाधानको रूपमा छौं ।

समर्पित

★ असीम कृतज्ञता र धन्यवाद ★

★ हिनो फ्रन्ट लाइन मेडिकल हेल्थकेयर प्रोफेसनलस्र ★

★ च्याम्पियन खाद्य उद्योग कामदारहरू ★

★ अनसंग हिनो असंसियल कामदार ★



सन्दर्भ सामग्री तथा श्रोतहरू

आयोगबाट संचार

कोभिड -१९ : हस्पिटालिटी उद्योगमा पर्यटन सेवाहरूको अग्रगामी पुन सुचारु र स्वास्थ्य मापदण्डको लागि EU को निर्देशिका |

रेस्टुरेन्ट र खाद्य सेवा संस्थाहरूको लागि कोभिड -१९ निर्देशिका, जर्जिया, सार्वजनिक स्वास्थ्य विभाग
Documento tecnico su ipotesi di rimodulazione delle misure contenitive del contagio da SARS-CoV-2 nel settore della ristorazione, INAIL

राष्ट्रिय रेस्टुरेन्ट संघ र अमेरिकन होटेल तथा लजिंग संघको साझेदारीमा फ्लोरिडा रेस्टुरेन्ट तथा लजिंग संघले विकास गरेको हस्पिटालिटी पुन संचालन मापदण्डको लागि क्रिटिकल कोभिड -१९ निर्देशिका

कोभिड -१९ उद्योग निर्देशिका : रेस्टुरेन्टमा खाना खाने, क्यालीफोर्निया स्वास्थ्य सेवा विभाग
Linee guida di indirizzo per la prevenzione della diffusione del Sars. CoV2 nel settore della ristorazione, Consiglio dell'ordine Nazionale dei tcnologi alimentari

कोभिड -१९ पुन संचालन निर्देशिका: रेस्टुरेन्ट उद्योगको लागि दिशानिर्देश, राष्ट्रिय रेस्टुरेन्ट संघ

कोभिड -१९ र खाद्य सुरक्षा : खाद्य व्यवसायको लागि निर्देशिका, विश्व स्वास्थ्य संगठन

रेस्टुरेन्ट तथा खाद्य डेलिभरीको लागि कोभिड -१९ को निर्देशन, बेर्केले शहर खाद्य सुरक्षा तथा कोरोना भाइरस रोग २०१९ (कोभिड -१९), FDA

CDC रोग नियन्त्रण तथा रोकथाम केन्द्र | कोरोना भाइरस रोग २०१९ (कोभिड -१९) संचार श्रोत, निर्देशिका दस्तावेज

कोभिड -१९ महामारीको दौरान पाल्तु जनावरको खानामा सहयोग, P. Cane, D. Primrose

स्वास्थ्य संकटको अवस्थामा व्यवसाय व्यवस्थापन, P. Cane

सुरक्षित खाना तथा कामदार सुनिश्चित गर्न स्वच्छताको आवश्यकता, P. Chakraborty, J. C. Lee

[*EPA List N: Disinfectants for coronavirus \(COVID-19\)](#)

<https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-coronavirus-covid-19>

[*CDC: Community, Disinfection of building installations](#)

<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/disinfecting-building-facility.html>

