

## Безопасность на работе: набор инструментов для предприятий общественного питания в связи со вспышкой COVID-19



## Мы здесь для того, чтобы помочь вам

Вспышка COVID-19 сильно повлияла на вашу работу. Потребители соблюдают правила «социального дистанцирования» и остаются дома, следуя рекомендациям органов здравоохранения. Вам приходится быстро изменять бизнес-модели, сокращая часы работы, закрывая залы ресторанов, предлагая только обслуживание «на вынос», не выходя из машины и услуги доставки.

Наша компания, мировой лидер в области профессиональной гигиены, здесь, чтобы помочь вам. Наши профессиональные знания в области гигиены помогут обеспечивать безопасность и уверенность сотрудников и клиентов как в этой кризисной ситуации, так и в будущем. Мы разработали этот набор инструментов с рекомендациями, как сделать гигиену рук приоритетом на предприятии общественного питания. Мы надеемся, что эта информация будет для вас актуальной и полезной.

Спасибо за вашу работу на передовой в это кризисное время. Мы надеемся, что вы и ваш персонал всегда будут в безопасности.

С уважением,

Ханнеке Купирс  
Директор по маркетингу сегмента HoReCa  
Essity Professional Hygiene



## COVID-19

При приготовлении, распределении и отдачи готовых блюд гигиена всегда имеет первостепенное значение. Ее роль в ресторанной индустрии многократно возросла в связи с пандемией COVID-19. Для того, чтобы избежать дополнительной нагрузки на системы здравоохранения, которые сейчас находятся под большим давлением, надо предпринимать необходимые шаги для защиты населения не только от пищевых инфекций, но и от новой коронавирусной инфекции.

Источником заражения COVID-19 в ресторане могут стать сотрудники и клиенты: вирус передается по воздуху, когда инфицированный человек чихает или кашляет, или через зараженные поверхности и предметы. Но пищевое предприятие может уменьшить риск распространения COVID-19, напоминая сотрудникам о важности регулярной гигиены рук и дезинфекции, уделяя основное внимание удалению вируса, который вызывает заболевание.

Этот инструмент содержит материалы, которые помогут вам выполнять практические рекомендации в вашем ресторане во время пандемии и в будущем.



### Как COVID-19 распространяется в ресторане?



**Воздушным путем:  
при кашле и  
чиханье**



**Через личный контакт:  
прикосновение или  
рукопожатие**



**При прикосновении к  
предмету или  
поверхности,  
зараженной вирусом, а  
затем ко рту, носу или  
глазам**

# Гигиена рук

Если ваш ресторан работает в условиях пандемии COVID-19, крайне важно уделять больше внимания частому и правильному мытью рук, чтобы защитить сотрудников и клиентов. В условиях пандемии еще важнее соблюдать рекомендации по мытью рук на предприятиях общественного питания. Сотрудники должны мыть руки после каждого:

- посещения туалетной комнаты;
- выхода и возвращения на кухню и на разделочные участки;
- выноса мусора;
- использования очищающих растворов;
- употребления еды, напитков, курения, жевания жевательной резинки или табака;
- обработки сырых продуктов, птицы или морепродуктов;
- прикосновения к телу или одежде;
- чиханья, кашля или использования салфетки;
- работы с деньгами;
- перед тем как надеть перчатки, и сняв их.

Необходимо следить за тем, чтобы на стойках мытья рук всегда было достаточно мыла и бумажных полотенец для рук. Ниже приводятся материалы, которые помогут усилить соблюдение гигиены рук на предприятиях общественного питания.



## Материалы

**Мытье рук**

Мытье рук теплой водой с мылом и вытирание бумажными полотенцами

Подобрать оборудование можно на сайте [tork.ru](http://tork.ru)

**Мытье рук**

[Скачать](#)

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

Before...

After...

And...  
Once every hour – to compensate for occasions you may have missed

**5 steps for effective handwashing**

1. Wet hands and arms
2. Apply Tork soap – be sure to dispense enough to cover both hands
3. Scrub hands and arms vigorously for 30 seconds
4. Rinse hands and arms thoroughly with water for 30 seconds
5. Dry hands and arms with a single-use Tork paper towel

**Советы по гигиене для персонала предприятий общественного питания**

[Скачать](#)

## Гигиена помимо мытья рук

Личная гигиена играет ключевую роль при работе с пищевыми продуктами и особенно в условиях вспышки COVID-19. Несмотря на важное значение гигиены рук, следует также учитывать и другие аспекты личной гигиены.

1. При приготовлении пищи или во время обработки пищевых продуктов следует всегда прикрывать волосы головным убором
2. Ежедневно меняйте рабочую одежду. Персонал не должен носить рабочую одежду за пределами предприятия, а одежду, которую можно стирать в стиральной машине, следует стирать горячей водой для удаления бактерий и вирусов.
3. Не носите ювелирные украшения, наручные часы и лак для ногтей. Во время работы с пищевыми продуктами при наличии на коже трещин или ран необходимо надевать перчатки.
4. На тканевых салфетках для кухни могут быть микробы, которые легко передаются напрямую через пищу или руки. Мы рекомендуем использовать одноразовый нетканый материал и заменять его при наличии визуальных загрязнений. Нельзя высушивать руки после мытья на кухне кухонными полотенцами — используйте вместо этого бумажные полотенца.

По возможности предоставляйте работникам средства индивидуальной защиты (СИЗ): маски для лица, сетки на волосы и одноразовые перчатки. Следует отстранять работников от работы, если у них есть симптомы COVID-19, и допускать к работе только после полного выздоровления.



«Работники предприятий общественного питания должны носить перчатки, но перчатки следует часто менять, и перед тем, как надеть новые, тщательно вымыть руки. Следует заменять перчатки после выполнения работ, не связанных с приготовлением пищи, например, после открытия/закрытия двери рукой или выноса мусора. Одноразовые перчатки на предприятиях общественного питания не должны заменять мытье рук. Вирус COVID-19 может оставаться на одноразовых перчатках точно так же, как и на руках».

— Всемирная организация здравоохранения

# Очистка поверхностей

Чтобы помочь сдержать распространение COVID-19, рестораны должны регулярно соблюдать рекомендации по очистке и дезинфекции поверхностей, которых часто касаются.

- **Служебные помещения:** дверные ручки, выключатели, диспенсеры, поверхности контакта с пищевыми продуктами, поверхности, которых касаются руками, краны в раковинах, ручки и инвентарь.
- **Залы ресторанов:** дверные ручки, выключатели, диспенсеры, защитные экраны, меню, столы и стулья, столешницы, прилавки раздачи пищи и кассы.
- **В туалетных комнатах:** дверные ручки, выключатели, диспенсеры, краны и ручки в раковинах, сиденья унитаза и ручки слива.

Составьте четкую процедуру для соблюдения работниками и планируйте частую уборку помещений на протяжении дня, так как COVID-19 можно подхватить при контакте с поверхностями, зараженными вирусом. Результаты исследований показывают, что вирус может жить на поверхностях от нескольких часов до нескольких дней.

Ниже приводятся материалы, которые помогут соблюдать чистоту и гигиену в ресторанах для снижения распространения COVID-19.



## Материалы

COVID-19 and food safety: guidance for food businesses

Interim guidance  
7 April 2020

World Health Organization

**COVID-19 и пищевая безопасность: рекомендации для предприятий общественного питания (при содействии ВОЗ)**

[Скачать](#)

TORK Think ahead.

Пост мытья рук в соответствии с системой HACCP

**Скачать**

TORK Think ahead.

Рабочее место повара  
Минимизирует риски и соблюдение принципов HACCP

**Скачать**

## Рекомендации по размещению диспенсеров

Продолжая работать во время пандемии COVID-19, обеспечьте надлежащую гигиену рук, оптимальным образом размещая диспенсеры. Основопологающие принципы для зон ресторана.

**1 Входы в ресторан**  
Предоставьте персоналу и клиентам, забирающим свой заказ, возможность соблюсти гигиену рук, размещая у входов в рестораны стойки мытья/дезинфекции рук. Размещайте на виду объявления, напоминающие о необходимости соблюдать гигиену рук и правила дистанцирования.

**2 Кухня**  
Следите за тем, чтобы в диспенсерах у раковин для мытья посуды всегда было достаточно мыла и бумажных полотенец и размещайте меньшие по размеру диспенсеры с удобным доступом на отдельных рабочих местах. Бесконтактные диспенсеры помогут уменьшить риск заражения и распространения микробов.

**3 Выход из кухни**  
Разместите у двери, ведущей из кухни, диспенсер с одноразовыми полотенцами и протирачными материалами, чтобы в условиях пандемии работники могли регулярно протирать прилавок, где клиенты забирают заказы. Также разместите у всех дверей в подсобные помещения диспенсеры с дезинфицирующим средством.

**4 Прилавок**  
Разместите рядом с прилавком диспенсеры с дезинфицирующим средством, чтобы дезинфицировать руки после выдачи заказа каждому клиенту, особенно, если клиент расплачивается наличными, в случае чего, как известно, возможно распространение микробов. Устанавливайте диспенсеры с полистовой подачей салфеток, чтобы клиенты касались только той салфетки, которую берут.

**5 Туалетные комнаты**  
Следите за тем, чтобы в этих помещениях было достаточно диспенсеров с мылом, полотенцами, салфетками и дезинфицирующим средством. Регулярно их перезаправляйте. Бесконтактные диспенсеры позволяют уменьшить контакт с поверхностями, а диспенсеры с дезинфицирующим средством — соблюдать личную гигиену в условиях пандемии. Салфетки, которыми можно воспользоваться при чиханье или кашле, помогут предотвратить распространение патогенных организмов.

**6 Корзины для мусора**  
Размещайте корзины для мусора рядом со всеми диспенсерами для предупреждения скопления отходов бумажных полотенец и перекрестного загрязнения. Размещайте также корзины для мусора у дверей, чтобы открыть дверь бумажным полотенцем и выбросить его для предотвращения заражения.

