



# #restartGastro

Bezpieczne miejsce do jedzenia w czasach COVID-19

**Porady dla branży gastronomicznej**



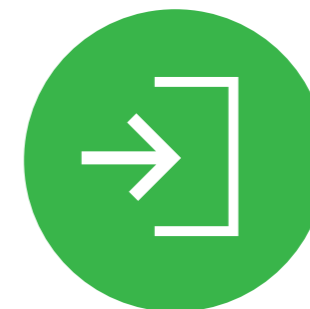


# SPIS TREŚCI

- 1. Wstęp**
- 2. Rada ekspertów, zespół redakcyjny**
- 3. Porady dla właścicieli, menedżerów, szefów kuchni**
  - 3.1** Zadbaj o ekonomię Twojego biznesu
  - 3.2** Zapewnij warunki zachowania dystansu społecznego
  - 3.3** Zorganizuj procesy w Twoim lokalu po nowemu
  - 3.4** Zorganizuj bezpieczną i ekonomiczną współpracę z dostawcami produktów i usług
- 4. Zadbaj o bezpieczeństwo zdrowotne pracowników**
- 5. Zadbaj o Twoich klientów**
- 6. Załączniki:**
  - lista kontrolna zadań na początek otwarcia lokalu
  - codzienna lista kontrolna zadań
  - karta szkolenia dla pracowników
  - linki do ważnych stron



1.



## Wstęp

### **Drodzy przedsiębiorcy, menedżerowie, szefowie kuchni!**

Przygotowaliśmy dla Was poradnik napisany z perspektywy przedsiębiorców z branży gastronomicznej przez doświadczonych ekspertów, zajmujących się bezpieczeństwem ludzi oraz żywienia.

Proponujemy Wam całościowe spojrzenie obejmujące różne aspekty działania Waszego biznesu, jakbyście otwierali swoje lokale zupełnie na nowo.

Informacje w poradniku nie są systemem HACCP. Stanowią natomiast zbiór wskazań, jak można zminimalizować ryzyko związane z COVID-19. Należy oczywiście także stosować wszystkie wytyczne GMP/GHP, HACCP, które są wymagane przez prawo. Szczegółowe wytyczne rządowe można znaleźć na stronie:

[www.gov.pl/web/rozwoj/gastronomia](http://www.gov.pl/web/rozwoj/gastronomia)

Kliknij w link

Wskazówki w poradniku mają na celu pomóc Wam uruchomić biznes na nowo, zadbać o klientów i zapewnić bezpieczny standard, zgodny z obowiązującymi przepisami w celu ograniczenia narażenia na COVID-19.

Jeśli jesteście zainteresowani dodatkowymi szczegółami oraz chcielibyście skorzystać z gotowych do użycia formularzy, list kontrolnych czy kart szkoleń dla pracowników, zapraszamy na strony:

[www.makro-dla-gastronomii.pl/restartgastro](http://www.makro-dla-gastronomii.pl/restartgastro)

[Kliknij w link](#)

[www.akademia-inspiracji-makro.pl](http://www.akademia-inspiracji-makro.pl)

[Kliknij w link](#)

2.



## Rada ekspertów, zespół redakcyjny

### Rada ekspertów:



**Łukasz Jarema**, współwłaściciel, menedżer w Grupa walychrobrego.com, trener branży gastronomicznej, Szczecin.



**Marcin Przybysz**, szef kuchni restauracji EPOKA, Warszawa



**Artur Kaczmarczyk**, menedżer restauracji Pańska 85, Warszawa



**Grzegorz Fic**, szef kuchni i współwłaściciel restauracji ALBERTINA Restaurant & Wine, Kraków



**Kamil Sakalus**, menedżer restauracji Schronisko Smaków, Bukowina Tatrzańska



**Miłosz Kowalski**, szef kuchni restauracji Puro Hotel Kazimierz, Kraków, wydawca i felietonista portalu „Wszystko dla kucharzy”, współautor książki „Anglia – kucharska rzeczywistość”



**Iwona Kowalczyk**, Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka SGGW w Warszawie, kierownik studiów podyplomowych Nowoczesna Organizacja i Zarządzanie w Gastronomii i kursów szkoleniowych Profesjonalne Zarządzanie w Gastronomii



**Eksperti z firmy Siliker Polska**, która jest częścią Mérieux NutriSciences Corp., międzynarodowej sieci akredytowanych laboratoriów i biur konsultingowych wyspecjalizowanych w świadczeniu usług z zakresu zapewnienia jakości i bezpieczeństwa żywności.



**Agata Zgódk**, menedżer pionu – Zarządzanie Jakością, MAKRO



**Rafał Zaręba**, szef kuchni, Akademia Inspiracji MAKRO, Warszawa



**Tomasz Świerczek**, szef kuchni, Akademia Inspiracji MAKRO,  
Kraków



**Arkadiusz Witkowski**, kierownik krajowy ds. BHP, MAKRO,  
Warszawa

### Zespół redakcyjny MAKRO:



**Wioletta Dudzińska-Szajniuk**, menedżer pionu – Szkolenia  
i Rozwój, Warszawa



**Renata Nowicka**, starszy kierownik ds. rozwoju grupy  
klientów HoReCa, Warszawa



**Elżbieta Krzyżak**, dyrektor rynku Małopolska



**Artur Plecke**, dyrektor rynku Zachodnio-Pomorskiego



## Porady dla właścicieli, menedżerów i szefów kuchni

3.1



### Zadbaj o ekonomię Twojego biznesu

- ✓ Przeanalizuj nowe możliwe oczekiwania i potrzeby Twoich klientów.
- ✓ Przemyśl Twój biznes „na nowo”, uwzględniając okoliczności kryzysowe.
- ✓ Dokładnie oblicz wszystkie składowe kosztów i przychodów z uwzględnieniem nowych wymogów i ograniczeń.
- ✓ Wyznacz próg rentowności dla swojego przedsiębiorstwa w nowych realiach.
- ✓ Określ najlepsze godziny otwarcia i dostosuj obsadę personelu.
- ✓ Zastanów się, jak możesz obniżyć koszty działalności restauracji (wynajmu, personelu, mediów, energii).
- ✓ Dostosuj menu do nowej sytuacji, staraj się używać rzeczywisty food cost.

## 3.2



### Zapewnij warunki zachowania dystansu społecznego

**Zaktualizuj plany sali i przeprojektuj miejsca siedzące zgodnie z zaleceniami:**

1. Zachowaj 2 metry odległości między blatami stolików.

**Ważne! Blaty mogą być odsunięte od siebie o 1 m pod warunkiem, że stoliki będą oddzielone przegrodami o wysokości minimum 1 metra ponad blat stolika.**

2. Zapewnij dystans 1,5 metra od gości siedzących przy osobnych stolikach.
3. Tam, gdzie to możliwe, wprowadź przegrody z pleksiglasu lub innych szczelnych materiałów.
4. Ustal limit gości w Twoim lokalu i umieść przy wejściu w widocznym miejscu informację (min. 4 m<sup>2</sup> na 1 osobę).
5. Rozważ system rezerwacji (telefonicznie, online), aby klienci nie musieli stać w kolejkach.
6. Uczyń technologię Twoim przyjacielem: zamawianie mobilne, menu tablety, sms po przybyciu na miejsce, płatność zbliżeniowa, aktualizacje stron internetowych.





### 3.3



## Zorganizuj procesy w Twoim lokalu po nowemu

**Przestrzegaj ustalonych protokołów bezpieczeństwa żywności i najlepszych praktyk dla zakładów gastronomicznych (HACCP) oraz ważnych zaleceń COVID-19, w tym:**

- 1.** Używaj środków dezynfekujących zgodnie z instrukcjami na etykiecie.
- 2.** Po użyciu myj, opłukuj i dezynfekuj powierzchnie mające kontakt z żywnością, naczynia, przybory, powierzchnie do przygotowywania posiłków i wyposażenie do napojów.
- 3.** Często dezynfekuj powierzchnie wspólne dotykane wielokrotnie przez pracowników i klientów typu klamki, uchwyty urządzeń, poręcze, oparcia krzeseł itp.

- 4.** Zrezygnuj z barów sałatkowych, bufetów i stacji obsługi napojów, które wymagają od klientów korzystania ze zwykłych naczyń lub dozowników.
- 5.** Prowadź dokładne grafiki pracy, na bieżąco analizuj stan obsady w lokalu i szukaj optymalizacji.
- 6.** Wprowadź rozdzielne zmiany dla pracowników.
- 7.** Rozważ dodatkowy czas między zmianami, w celu ograniczenia kontaktów personelu oraz sprzątnięcia pomieszczeń i powierzchni.
- 8.** Zapewnij dozowniki z płynem do dezynfekcji rąk dostępne dla gości w sali jadalnej (przy punktach zamówień/kasowych) oraz przy wyjściu z toalet.
- 9.** Ustal i przestrzegaj maksymalnej liczby gości w restauracji.
- 10.** Wyznacz bezpieczne strefy na zewnątrz dla gości oczekujących

na wejście. Doprowadzaj gości do konkretnego wolnego stolika.

- 11.** Zadbaj o dyscyplinę utrzymania 2-metrowej odległości między klientami stojącymi w kolejce (widoczne wskazówki, naklejki na podłodze lub stojące znaki).
- 12.** Zapewnij noszenie maseczek oraz rękawiczek przez kelnerów, kucharzy i obsługę.
- 13.** Zapewnij każdorazową dezynfekcję stolika po zakończeniu obsługi gości, wraz z wymianą serwet, obrusa i podkładek pod talerze. Po zakończonej dezynfekcji w widoczny sposób oznacz stolik „Zdezynfekowano”.
- 14.** Zapewnij, w miarę możliwości, częste wietrzenie pomieszczeń restauracyjnych.
- 15.** Usuń dodatki (np. cukier, jednorazowe sztucze, wazoniki, serwetniki) z obszaru sali jadalnej i wydawaj je wraz z zamówieniem bez-

pośrednio przez obsługę.

16. Czyścić i dezynfekuj menu wielokrotnego użytku. Jeśli używasz papierowe menu, wyrzucić je po każdym użyciu przez klienta.
17. Ustal sposób i kanały komunikacji wewnętrznej dotyczące postępowania pracowników. Zadbaj, aby informacje docierały do wszystkich pracowników.
18. Na bieżąco monitoruj (lub wyznacz odpowiedzialne osoby) sytuację w kraju oraz w Twoim biznesie związaną z występowaniem koronawirusa SARS COV-2.

## Przydatne linki do oficjalnych wytycznych:

- **mycie rąk**

<https://gis.gov.pl/zdrowie/zasady-prawidlowego-mycia-rak/>

[Kliknij w link](#)

- **dezynfekcja rąk**

<https://gis.gov.pl/aktualnoscijak-skutecznie-dezynfekowac-rece/>

[Kliknij w link](#)

- **prawidłowe zdejmowanie maseczki**

<https://gis.gov.pl/aktualnoscijak-prawidlowo-nalozyc-i-zdjac-maseczke/>

[Kliknij w link](#)

- **prawidłowe zdejmowanie rękawiczek**

<https://gis.gov.pl/aktualnoscikoronawirus-jak-prawidlowo-nalozyc-i-zdjac-rekawice/>

[Kliknij w link](#)

- **wykaz środków biobójczych i wirusobójczych:**

<http://bip.urpl.gov.pl/pl/biuletyny-i-wykazy/produkty-biob%C3%B3jczy>

[Kliknij w link](#)

- **wskazane dodatkowe informacje:**

<https://gis.gov.pl/zywnosc-i-woda/zywnosc-zywnosc-i-woda/qa-dotyczace-zywnosci-i-koronawirusa-aktualizacja-28-04-2020/>

[Kliknij w link](#)



3.4



## Zorganizuj bezpieczną i ekonomiczną współpracę z dostawcami produktów i usług

1. Przypomnij kierowcom, dostawcom o Twoich wewnętrznych wymaganiach dotyczących bezpieczeństwa.
2. Postaraj się o negocjację cen i warunków dostaw.
3. Ogranicz liczbę dostawców, np. nawiąż współpracę z jednym głównym dostawcą lub kilkoma oferującymi szeroki asortyment.
4. Przejdź na system e-faktur, towar dostarczany bezkontaktowo i bez papierowych wersji faktur.
5. Postaraj się o wydłużenie terminu spłat.

6. Skup się na zaopatrzeniu w produkty najwyższej świeżości, odpowiednio zapakowane, najlepiej hermetycznie.
7. Ogranicz wstęp na teren zaplecza kierowcom/dostawcom.
8. Nie pozwalaj na wnoszenie opakowań transportowych zewnętrznych (kartony, skrzynki itd.) do czystych stref.

4.



## Zadbaj o bezpieczeństwo zdrowotne pracowników

1. Zorganizuj szkolenie dla pracowników dot. bezpiecznej pracy i obsługi klientów. Każdy pracownik powinien potwierdzić udział w szkoleniu podpisem (karta szkoleń w załączeniu).
2. Poinstruuuj pracowników, aby w przypadku wystąpienia u nich objawów sugerujących COVID-19, zostali w domu i postępowali zgodnie z zaleceniami. Skonsultuj się z lokalnym oddziałem Inspekcji Sanitarnej w celu uzyskania dodatkowych wskazówek.
3. Jeśli u pracownika wystąpiły w pracy niepokojące objawy sugerujące zakażenie koronawirusem, natychmiast odsuń go od pracy

i odeślij transportem indywidualnym (własnym lub sanitarnym) do domu.

4. Poinstruj pracowników, którzy mają się dobrze, ale wiedzą, że zostali narażeni na COVID-19, aby zastosowali środki ostrożności zalecane przez GIS.
5. Poinformuj innych pracowników o możliwym narażeniu na COVID-19 w miejscu pracy, jeśli pracownik potwierdzi, że ma COVID-19, zachowując przy tym poufność.

Aby zmniejszyć ryzyko przenoszenia wirusa między pracownikami, wprowadź stosowne kontrole w miejscu pracy, jak np.: (lista kontrolna w załączeniu)

- ✓ kontrola wstępna przed rozpoczęciem pracy, np. mierzenie temperatury, ocena objawów
- ✓ czystość i kompletność stroju służbowego
- ✓ stosowanie zabezpieczeń – maski, rękawiczki
- ✓ przestrzeganie dystansu społecznego

# 5.



## Zadbaj o swoich klientów

**Zaufanie klientów do danego miejsca może zdecydować o jego przetrwaniu i sukcesie biznesowym w czasach COVID-19. Jak zbudować zaufanie?**

1. Wykorzystując różne kanały komunikacji informuj klientów o wznowieniu działalności i obowiązujących zasadach bezpieczeństwa (strona www, media społecznościowe).
2. Otwierając ponownie Twój biznes, komunikuj się aktywnie z klientami (twoje godziny otwarcia, pozycje menu, rezerwacje, itp.).

3. Informuj klientów we wszystkich kanałach komunikacji, jak dbasz o bezpieczeństwo higieniczne w Twoim lokalu.
4. Sprawdzaj na bieżąco, czy klienci są zadowoleni z Twoich usług (np. ankieta satysfakcji – propozycja w załącznikach).
5. Szybko wdrażaj zmiany w oparciu o opinie Twoich klientów oraz zmieniające się wymagania prawne.
6. Zadbaj o poczucie bezpieczeństwa i komfortu Twoich klientów, ale nie przestrasz ich – lokal gastronomiczny to nie szpital.

6.



## Załączniki

### Jeśli chciałbyś pobrać gotowe do zastosowania formularze:

- ✓ lista kontrolna zadań na początek otwarcia lokalu
- ✓ codzienna lista kontrolna zadań
- ✓ karta szkolenia dla pracowników

ZAPRASZAMY NA STRONY:

[www.makro-dla-gastronomii.pl/restartgastro](http://www.makro-dla-gastronomii.pl/restartgastro)

[Kliknij w link](#)

[www.akademia-inspiracji-makro.pl](http://www.akademia-inspiracji-makro.pl)

[Kliknij w link](#)

znajdziesz tam również inne przydatne materiały.

### Przykład informacji do pracowników w zakresie higieny osobistej (ulotka):

Drogi Pracowniku,

- ✓ dbaj o higienę rąk, myj ręce co najmniej 30 sekund, szczególnie po wyjściu z łazienki, przed jedzeniem, po wydmuchaniu nosa, kaszlu lub kichaniu.
- ✓ zawsze myj ręce wodą i mydłem.
- ✓ użyj płynu dezynfekującego do rąk, jeśli mydło i woda nie są dostępne.
- ✓ unikaj dotykania oczu, nosa i ust.
- ✓ używaj rękawiczek, aby uniknąć bezpośredniego kontaktu gołymi rękami z gotowymi potrawami.
- ✓ zakryj usta / nos chusteczką podczas kaszlu lub kichania, a następnie wyrzuć chusteczkę do kosza i umyj ręce.



## Przykłady komunikacji dla klientów lokalu gastronomicznego

### Przykład informacji dla klientów na stronie internetowej:

Drodzy Klienci,  
z radością informujemy, że po przerwie spowodowanej pandemią od 18 maja znów zapraszamy Was do naszego lokalu. Z uwagi na ograniczenia sanitarne lokal będzie czynny w godzinach od ..... do ..... W trosce o bezpieczeństwo Państwa i nasze prosimy o odwiedzanie nas w maseczkach i przestrzeganie następujących zasad:

- ✔ dezynfekcję rąk
- ✔ utrzymywanie 2 metrowej odległości
- ✔ niekorzystanie z baru
- ✔ zajmowanie miejsc zgodnie z sugestią obsługi
- ✔ realizowanie płatności w miarę możliwości bezgotówkowo

Serdecznie zapraszamy!

### Przykład informacji dla klientów na ulotce:

Szanowni Goście,

z radością witamy Was znów w naszych progach. W trosce o bezpieczeństwo Wasze i naszego personelu prosimy o:

- ✔ podanie obsłudze danych identyfikacyjnych
- ✔ dezynfekcję rąk
- ✔ zakładanie maseczek, gdy nie spożywacie Państwo posiłku
- ✔ utrzymywanie 2 metrowej odległości w stosunku do personelu i innych klientów
- ✔ realizowanie płatności w miarę możliwości bezgotówkowo

## Przykład komunikacji dla gości zapewniający o procedurach jakości i bezpieczeństwa w lokalu

Drodzy klienci,  
w naszym lokalu dokładamy wszelkich starań, aby zapewnić Państwu jak najwyższą jakość obsługi oraz higieny i bezpieczeństwa wobec zagrożenia epidemicznego:

- ✔ Zapewniamy zachowanie dystansu społecznego
- ✔ Przeszkoliliśmy personel w zakresie standardów bezpieczeństwa
- ✔ Nasi pracownicy noszą maseczki i rękawiczki
- ✔ Dezynfekujemy stoliki po każdym kliencie
- ✔ Stosujemy atestowane płyny i środki dezynfekcji
- ✔ Wdrożyliśmy procedury bezpieczeństwa

## Przykład ankiety dla gości dot. zadowolenia z wizyty w lokalu

Krótką anonimową ankietą na temat bezpieczeństwa (raczej online niż papierową) do wypełnienia po wizycie. Możesz umieścić ankietę na Twojej stronie www i zachęcać do wypełnienia przez obsługę, a wyniki upublicznić na stronie.

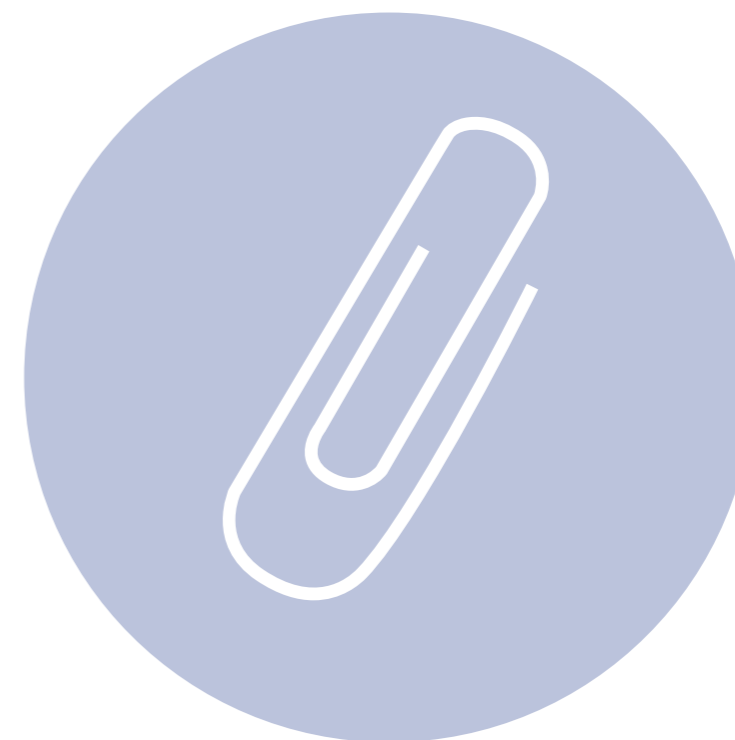
Jak ocenia Pani/Pan następujące aspekty bezpieczeństwa w naszym lokalu (oceny dokonać proszę w skali od 1 do 5, gdzie 1 - bardzo źle, a 5 - bardzo dobrze).

Oceniane aspekty	Ocena w skali 1-5
Dostępność informacji o zasadach bezpieczeństwa	
Dostępność pojemników z płynem dezynfekcyjnym	
Zachowanie właściwej odległości między stolikami	
Zachowanie zasad bezpieczeństwa przez personel obsługi	
Zachowanie zasad bezpieczeństwa przez innych klientów	

## Przykład komunikacji dla gości dot. bezpiecznego zachowania w lokalu

Szanowny Kliencie,  
dla własnego bezpieczeństwa podczas wizyty w lokalu gastronomicznym:

- ✔ Szukaj informacji na temat wprowadzonych i przestrzeganych zasad bezpieczeństwa (media społecznościowe, strony internetowe, otoczenie lokalu).
- ✔ Zwracaj uwagę na poziom higieny w lokalu:
  - a. Czystość
  - b. Czy stoliki są ustawione w odpowiednich odległościach (2 m lub 1 m przy oddzieleniu przegrodą)
  - c. Czy obsługa ma czyste ubranie/ fartuchy
  - d. Czy stoliki po wyjściu każdego gościa są dezynfekowane
  - e. Czy miejsca wspólne są odświeżane/ dezynfekowane
  - f. Czy sztuczce są podawane w sposób zabezpieczony (np. serwetki)
  - g. Czy kelner ma rękawiczki/maskę
- ✔ Zadbaj o dezynfekcję dłoni wchodząc do lokalu.
- ✔ Utrzymuj dystans oczekując przed wejściem.
- ✔ Płać w miarę możliwości bezgotówkowo (karta, telefon, itp.).
- ✔ Nie stawiaj w trudnej sytuacji obsługi starając się wejść na siłę i zająć miejsce łamiąc obowiązujące limity i odległości.
- ✔ Bądź odpowiedzialny wobec personelu czy gości. Pamiętaj, że ty także możesz nieświadomie stanowić ryzyko zakażenia.
- ✔ Zachowaj standardowe zasady bezpieczeństwa i kultury: myj ręce; kichaj/ kasłaj w rękaw lub jednorazową chusteczkę; staraj się nie mówić podczas jedzenia, aby uniknąć zakrztuszenia
- ✔ Okazuj życzliwość personelowi i gościom – niech czas spędzony w lokalu spowoduje tylko dobre emocje.
- ✔ Jeśli jesteś zadowolony z obsługi, czujesz się bezpiecznie – powiedz to obsłudze i podziel się opinią wśród znajomych.
- ✔ Jeśli nie byłeś zadowolony – koniecznie zgłoś to właścicielowi, to pozwoli na wyeliminowanie nieprawidłowości i błędów w przyszłości.



**Gotowe do użycia listy kontrolne i karta szkolenia dla pracowników, dostępna na:**

**[www.makro-dla-gastronomii.pl/restartgastro](http://www.makro-dla-gastronomii.pl/restartgastro)**

Kliknij w link

**[www.akademia-inspiracji-makro.pl](http://www.akademia-inspiracji-makro.pl)**

Kliknij w link

## LISTA KONTROLNA ZADAŃ NA POCZĄTEK OTWARCIA LOKALU

Lista kontrolna COVID-19 RESTART z dnia ..... 2020 r.

l.p	Obszar do sprawdzenia	Potwierdzenie / Uwagi
1.	Czy przed wejściem do restauracji odbywa się pomiar temperatury ciała u pracowników?	
2.	Czy osoby wchodzące do obiektu, które nie pracują w nim na stałe, wypisują deklarację stanu zdrowia?	
3.	Czy zachowana jest bezpieczna odległość pomiędzy stanowiskami pracy min. 1,5 m?	
4.	Czy ubrania służbowe są przechowywane oddzielnie od ubrań prywatnych, a ubrania służbowe brudne oddzielnie od ubrań służbowych czystych?	
5.	Czy dozowniki z płynem do dezynfekcji rąk znajdują się przy wejściu na teren restauracji, w toaletach i w pomieszczeniach dla personelu? Czy są sprawne, czyste i umieszczone zostały przy nich instrukcje mycia i dezynfekcji rąk?	
6.	Czy maseczki, rękawiczki jednorazowe są dostępne dla pracowników? Czy są ogólnie dostępne instrukcje zakładania i zdejmowania maseczki i rękawiczek jednorazowych?	
7.	Czy są dostępne wszystkie środki do mycia i dezynfekcji powierzchni, naczyń, sprzętu zgodnie z wykazem i czy są w terminie przydatności do użycia?	
8.	Czy plan mycia i dezynfekcji uwzględnia wszystkie powierzchnie, naczynia, sprzęt?	
9.	Czy są wywieszane instrukcje prawidłowego zachowania podczas kichania/kasłania?	
10.	Czy odległości między blatami stolików (od ich brzegów) wynoszą min. 2 m, zaś 1 m w przypadku oddzielenia stolików przegrodami o wysokości min. 1 m ponad blat stolika ?	
11.	Czy zastosowane wskazówki (naklejki na podłodze lub stojące znaki) informujące o odległości 2-metrów między osobami stojącymi w kolejce są widoczne?	
12.	Czy brak jest dodatków na stole, które są wydawane tylko do zamówienia?	
13.	Czy toalety dla klientów i pracowników są czyste i dezynfekowane zgodnie z harmonogramem?	
14.	Czy jest stosowany odrębny sprzęt do utrzymania czystości w toaletach, strefach produkcji i sali restauracyjnej?	
15.	Czy wprowadzono ograniczenie korzystania przez pracowników z przestrzeni wspólnych np. przez wprowadzenie różnych godzin przerw?	
16.	Czy przed wejściem do restauracji jest zamieszczona informacja o maksymalnej liczbie gości, którzy mogą przebywać jednocześnie w restauracji?	

Osoba odpowiedzialna:

Imię i nazwisko .....

## CODZIENNA LISTA KONTROLNA ZADAŃ

Lista kontrolna bezpieczeństwa pracowników i klientów COVID-19 z dnia ..... 2020 r.

l.p	Obszar do sprawdzenia	Potwierdzenie / Uwagi
1.	Czy występują pracownicy z objawami chorobowymi? Czy wszyscy pracownicy przed wejściem do restauracji dokonali pomiaru temperatury ?	
2.	Czy dostawcy towarów, kurierzy, rozwoziciele posiłków przebywają w budynku możliwie krótko i wyłącznie w wyznaczonym obszarze? Czy noszą maski/przyłbice ochronne i jednorazowe rękawiczki?	
3.	Czy tuż po przyjsciu do pracy pracownicy myją oraz dezynfekują ręce?	
4.	Czy ubrania służbowe są przechowywane oddzielnie od ubrań prywatnych, a ubrania służbowe brudne przechowywane są oddzielnie od ubrań służbowych czystych?	
5.	Czy pracownicy pracują w czystych ubraniach i czy są one kompletne?	
6.	Czy dozowniki z mydłem/płynem do dezynfekcji rąk są sprawne, czyste i znajduje się w nich środek o właściwościach dezynfekujących? Czy jest przy nich umieszczona instrukcja jak właściwie myć/ dezynfekować dłonie?	
7.	Czy pracownicy myją i dezynfekują ręce zgodnie z instrukcją?	
8.	Czy pracownicy zmieniają rękawiczki po czynnościach zanieczyszczających? Czy pracownicy myją ręce po ściągnięciu zanieczyszczonych rękawiczek, a przed założeniem nowych?	
9.	Czy mycie i dezynfekcja powierzchni, naczyń, sprzętu odbywa się wg planu i czy jej wykonanie potwierdzone jest podpisem? Czy środki do mycia i dezynfekcji są używane zgodnie z instrukcją producenta?	
10.	Czy pracownicy stosują maseczki i jednorazowe rękawiczki?	
11.	Czy podczas przechowywania surowce przed obróbką są oddzielone od produktów gotowych do spożycia?	
12.	Czy są odrębne deski do krojenia i noże do obróbki różnych grup produktów, czy są stosowane zgodnie z przeznaczeniem?	
13.	Czy są przestrzegane wyznaczone strefy do obróbki różnych grup produktów?	
14.	Czy produkty są zabezpieczone przed zanieczyszczeniem (np. pokrywka, zafoliowane)?	
15.	Czy opakowania transportowe nie są wnoszone do czystych stref?	
16.	Czy odległości pomiędzy stolikami są zgodne z planem rozstawu stolików?	
17.	Czy stoły są dezynfekowane po każdym gościu? Czy po dezynfekcji stolika pozostawiona jest kartka z informacją „Zdezynfekowane”?	
18.	Czy menu jest dezynfekowane/wymieniane po każdym gościu?	
19.	Czy serwety, obrusy, podkładki są wymieniane po każdym gościu?	
20.	Czy brak jest dodatków na stole, które są wydawane tylko do zamówienia?	
21.	Czy nieklimatyzowane pomieszczenia restauracji są wietrzone?	
22.	Czy toalety dla klientów i pracowników są czyste i dezynfekowane zgodnie z harmonogramem?	
23.	Czy jest stosowany odrębny sprzęt do utrzymania czystości w toaletach, strefach produkcji i sali restauracyjnej?	
24.	Czy obszar wprowadzania PINu na terminalu płatniczym jest dezynfekowany po każdym użyciu?	

Osoba odpowiedzialna

I zmiana ..... II zmiana .....

## KARTA SZKOLENIA DLA PRACOWNIKÓW

1. Stosuj wszystkie wytyczne GMP/GHP, HACCP. Poniższe informacje nie są systemem HACCP, lecz wskazówkami jak zminimalizować poziom ryzyka związany z wirusem SARS- CoV-2

### 2. STAN ZDROWIA

**Jesteś chory, masz objawy chorobowe?** Poinformuj przełożonego. Pamiętaj: objawy chorobowe to nie tylko gorączka, ból gardła, kaszel, duszność ale też brak apetytu, biegunka, brak smaku i powonienia.

### 3. ODZIEŻ / OBUWIE SŁUŻBOWE

- ✔ Załóż **czyste** ubranie i obuwie służbowe przed przystąpieniem do pracy
- ✔ **Oddzielaj** ubrania służbowe od prywatnych oraz czyste służbowe od brudnych służbowych
- ✔ Pamiętaj, że obsługa kuchenna nie może wychodzić na zewnątrz budynku w ubraniu/obuwie służbowym i wracać w tym samym ubraniu/obuwie na stanowisko pracy

### 4. HIGIENA OSOBISTA

- ✔ Myj i dezynfekuj **ręce** wg *instrukcji*, zawsze po czynnościach zanieczyszczających np. przed przystąpieniem do pracy, po kontakcie z opakowaniami transportowymi zewnętrznymi, po przerwie, po kichnięciu, kaszlnięciu, wycieraniu nosa, po wizycie w toalecie, przed kontaktem z żywnością)
- ✔ Pracuj w rękawiczkach tam gdzie to niezbędne. Zakładaj **rękawiczki jednorazowe** na czyste dłonie (używanie rękawiczek nie zwalnia z obowiązku mycia rąk), zmieniaj rękawiczki często, zdejmuj rękawiczki wg instrukcji
- ✔ Pamiętaj o właściwej higienie podczas **kichania/kasłania** - z użyciem chusteczki higienicznej wyrzucanej od razu do kosza (+ mycie i dezynfekcja rąk!) lub w zgięcie łokcia
- ✔ Pracuj w maseczce tam gdzie to niezbędne. Zakładaj i zdejmuj **maseczkę** wg *instrukcji*
- ✔ **Nie podawaj dłoni na powitanie**
- ✔ **Nie dotykaj oczu, nosa i ust**
- ✔ Zachowaj wymagany **dystans fizyczny** z innymi pracownikami, jeśli to możliwe i z klientami

### 5. PROCES PRODUKCJI

- ✔ **Nie wnoś opakowań transportowych zewnętrznych** (kartony, skrzynki itd.) do czystych stref
- ✔ **Zabezpieczaj produkty** (opakowaniem/pokrywką) przed zanieczyszczeniem

- ✔ **Oddzielaj surowce od produktów gotowych do spożycia**
- ✔ Prowadź **obróbkę cieplną do temperatur wyznaczonych w systemie HACCP** zakładu

### 6. MYCIE I DEZYNFEKCJA NA ZAPLECZU ORAZ NA SALI RESTAURACYJNEJ

- ✔ **Myj i dezynfekuj** powierzchnie wg opracowanego planu. **Zwróć uwagę na potrzebę zwiększonej częstotliwości mycia i dezynfekcji** powierzchni kontaktujących się bezpośrednio z produktem i pracownikiem oraz klientem
- ✔ Stosuj **instrukcje użycia środków**
- ✔ **Przestrzegaj podziału sprzętu do utrzymania czystości różnych obszarów:** oddzielny dla toalet, strefy produkcji, sali restauracyjnej.
- ✔ **Pamiętaj o częstym myciu i dezynfekcji toalet, klamek, poręczy, krzeseł, włączników światła**, a także o **pleksach** – jeśli są stosowane w celu wydzielenia stolików

### 7. PROCES SERWOWANIA ŻYWNOŚCI

- ✔ Zapewnij, w miarę możliwości, częste **wietrzenie pomieszczeń restauracyjnych**
- ✔ Używaj **menu**, które jest jednorazowe (np. jako mata na stoliku wyrzucana po każdym gościu), niedotykane przez klienta (np. menu na ścianie) lub takie z powierzchnią umożliwiającą czyszczenie i dezynfekcję
- ✔ Nie ustawiaj **dotyków** (np. cukier, jednorazowe sztucce, wazoniki, serwetniki) w obszarze sali jadalnej - wydawaj je bezpośrednio do zamówienia
- ✔ Nie serwuj nieopakowanej żywności / napojów w samoobsłudze
- ✔ Stosowane tace powinny być myte i dezynfekowane po każdym użyciu do wydania zamówienia
- ✔ **Dezynfekuj stół po każdym kliencie.** Po zakończonej dezynfekcji **oznacz stół napisem: „zdezynfekowano”.**
- ✔ Gdy przygotowujesz posiłek **na wynos pamiętaj o bezkontaktowym wydawaniu zamówień**

Oświadczam, że zapoznałem się z powyższymi wytycznymi i będę się do nich stosował

Imię i nazwisko ..... Data.....