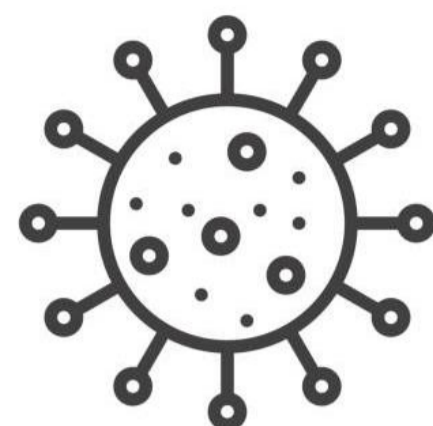


Wytyczne dot. COVID w miejscu pracy: Kuchnia

Dodatkowe środki podejmowane tymczasowo w czasie trwania pandemii

Wersja: 01 z 04/05/20



COVID 19?

To choroba spowodowana przez wirus SARS-CoV-2.

Jakie są drogi przenoszenia wirusa?

- ❖ Drogą kropelkową w przypadku, gdy zakażona osoba kaszle albo kicha blisko naszej twarzy.
- ❖ Poprzez kontakt z zanieczyszczoną powierzchnią, a następnie dotknięcie oczu, nosa, ust.



Jakie są środki ochrony?



Spółeczny dystans 1,5 - 2 m od wszystkich osób: współpracowników, gości i dostawców



Mycie rąk (wodą z mydłem lub żelem

hydroalkoholowym):

- przy wejściu do hotelu,
- przy wejściu do kuchni,
- a następnie co najmniej co godzinę

Zgodnie z instrukcjami filmu szkoleniowego



Założenie maseczki ochronnej po przybyciu do hotelu
Zgodnie z instrukcjami szkoleniowymi



Należy regularnie dezynfekować przychodzące z zewnątrz produkty i sprzęt.

Objęcie stanowiska

- Natychmiast po wejściu do hotelu należy użyć dystrybutora z żelem hydroalkoholowym do dezynfekcji rąk lub umyć je wodą z mydłem.
- Na życzenie, przy wejściu do hotelu można skorzystać z termometru na podczerwień do pomiaru temperatury. Termometr należy dezynfekować przed i po użyciu za pomocą chusteczek dezynfekcyjnych.
- Od razu po wejściu do hotelu należy założyć maseczkę ochronną - Należy zwrócić uwagę na zasady właściwego noszenia maski i zdezynfekować ręce przed jej nałożeniem.
- W szatni nie należy zbliżać się do współpracowników bardziej niż na odległość min 1,5 metra. Jeśli nie jest to możliwe, należy poczekać, aż współpracownik wyjdzie.
- Uniform służbowy bądź odzież używana w pracy nie może być noszona w środkach transportu publicznego (pozostaje w miejscu pracy) i musi być codziennie zmieniana.
- Po wejściu do kuchni w pierwszej kolejności należy umyć ręce.
- Noszenie toczka kucharskiego lub czepka jest obowiązkowe.
- Należy czyścić i dezynfekować wszystkie stanowiska pracy, drobny sprzęt i punkty kontaktowe (interkom, uchwyty, narzędzia, przyciski itp.).
- Obowiązuje zakaz używania własnego telefonu komórkowego podczas pracy** (zbyt duże źródło zanieczyszczeń)

W magazynie, chłodni o temp. dodatniej i ujemnej

- Należy umyć ręce przed wyjęciem produktów spożywczych z magazynu.
- Produkty i opakowania należy zdezynfekować przed ich umieszczeniem na blacie / powierzchni kuchennej
- Jeśli do transportu kilku produktów jest używany wózek, musi on zostać zdezynfekowany przed i po użyciu.
- Należy regularnie dezynfekować regały i półki.
- Należy usuwać odpady i utrzymywać miejsce pracy w czystości.
- Po powrocie do kuchni należy umyć ręce.

Przed wprowadzeniem surowców do kuchni

- Należy umyć ręce przed wyjęciem produktów spożywczych z magazynu.
- Owoce i warzywa należy poddać dekontaminacji.
- Po powrocie do kuchni należy umyć ręce.

W kuchni

- Należy zwrócić uwagę na zasady właściwego noszenia maski i zdezynfekować ręce przed jej nałożeniem.
- Należy regularnie zmieniać maskę zaraz po zdjęciu poprzedniej (i wyrzucić ją, w przypadku maski jednorazowej).
- Należy pozostawić drzwi otwarte (wentylacja), z wyłączeniem drzwi przeciwpożarowych
- Należy czyścić i dezynfekować wszystkie stanowiska pracy, drobny sprzęt i punkty kontaktowe (interkom, uchwyty, narzędzia, przyciski itp.).
- Należy dbać o utrzymywanie odległości min 1,5 m od innych osób.

Zmywanie naczyń

- Należy zwrócić uwagę na zasady właściwego noszenia maski i zdezynfekować ręce przed jej nałożeniem.
- Należy regularnie zmieniać maskę zaraz po zdjęciu poprzedniej (i wyrzucić ją, w przypadku maski jednorazowej).
- Należy pozostawiać drzwi i/lub okna otwarte (wentylacja), z wyłączeniem drzwi przeciwpożarowych, na co najmniej kwadrans trzy razy dziennie.
- Należy czyścić i dezynfekować wszystkie stanowiska pracy, drobny sprzęt i punkty kontaktowe (interkom, uchwyty, narzędzia, przyciski itp.).
- Należy dbać o utrzymywanie odległości min 1,5 m od innych osób.
- Należy przestrzegać zasad mycia naczyń i przyborów kuchennych (minimum 60° dla mycia / minimum 80° dla płukania).
- Należy umyć ręce pomiędzy załadunkiem brudnych naczyń a odkładaniem czystych naczyń.

Nadzór nad magazynami - prace biurowe

- Należy opróżnić biuro ze wszystkich niepotrzebnych przedmiotów.
- Należy dezynfekować cały sprzęt i stoły przeznaczone do pracy po użyciu.
- Należy zapewnić regularną dezynfekcję klawiatury, myszy komputera itp.
- Należy umyć ręce przed rozpoczęciem pracy i po jej zakończeniu.

Podpis:

Data: