

COVID UTASÍTÁS

(EMMI ÉS NÉBIH TUDNIVALÓK ÖSSZEFOGLALÓJA)

TÁLALÓKONYHÁK

Készítette:

Nyikes Nándor

Minőségirányítási és higiéniai osztályvezető

1. TERÜLETI ÉRVÉNYESSÉG

Az utasítás kiterjed a PRIZMA-JUNIOR ÉS PRIZMA FOOD minden közétkeztetési, tálalási tevékenységgel foglalkozó munkahelyére. Az utasítás mindazon személyekre kiterjed, akik a közétkeztetési, vendéglátási, tevékenységben közvetlenül részt vesznek, illetve a tevékenységet közvetlenül elősegítik.

2. SZABÁLYOK

Az új koronavírus (COVID-19) okozta járvány terjedésének megakadályozása érdekében az idei évben figyelmet kell fordítani az alábbi járványügyi szabályok szigorú betartására.

Törekedjenek a kb. 1,5 méteres védőtávolság folyamatos betartására.

A közös étkezések alkalmával kiemelt figyelmet kell fordítani a csoportok egymás közötti távolságtartására, mely biztosítható térben vagy időben.

Zárt térben történő munka esetében a kórokozók koncentrációjának minimalizálása érdekében kiemelt figyelmet kell fordítani a **fokozott és folyamatos szellőztetésre** az időjárás és a környező forgalom függvényében, mely vonatkozik minden zárt térre, így a folyosókra, valamint a szociális helyiségekre is.

ÉTKEZTETÉSRE VONATKOZÓ SZABÁLYOK - EMMI

Fokozottan kell ügyelni az étkezés helyszínének tisztaságára, a rendszeres fertőtlenítésére. A felületek tisztításakor ügyelni kell a környezet vírusmentességének a megőrzésére, a munkafolyamatok megfelelő szétválasztásával, valamint gyakoribb fertőtlenítéssel.

Étkezés előtt és után kiemelt figyelmet kell fordítani a gyermekek alapos kézfertőtlenítésére. **Ehhez szükséges fertőtlenítő szereket a helyi megállapodások szerint biztosítani kell.**

Az étkezéseket úgy kell megszervezni, hogy az osztályok keveredése elkerülhető legyen, sorban állás esetén a védőtávolság betartható legyen. **Minden iskolával kötelező egyeztetni erről.**

Kiemelten fontos a zöldségek, gyümölcsök alapos folyóvizet lemosása. A nyers, kellően nem tisztítható alapanyagot tartalmazó ételek feltalálása kerülendő.

Rendkívül fontos a gyermekek által használt edények, evőeszközök, poharak, tálcák megfelelő hatásfokú fertőtlenítő mosogatása, a tiszta evőeszközök, poharak, tányérok, tálcák cseppfertőzéstől védett tárolása, önkiszolgáló rendszerben történő tálalásnál az evőeszközök, tányérok, poharak gyermekek általi tapogatásának elkerülése, **evőeszközök szalvéták egyéni csomagolásával.** A kenyérgoszarokat tilos használni, egyedileg kell adagolni a kenyeret.

Az étkeztetést végző személyzet számára vírusölő hatású kézfertőtlenítő szert kell biztosítani, és annak rendszeres használatára fokozott hangsúlyt kell fektetni. **BELÉPÉSKOR KÖTELEZŐ A VÍRUSÖLŐ HATÁSÚ KÉZFERTŐTLENÍTŐ HASZNÁLATA!**

A dolgozók egészségi állapotát fokozottan monitorozni szükséges, **minden dolgozónak kötelező betartani az egészségügyi nyilatkozatban foglalt kötelességét. Bármilyen tünetet produkáló dolgozó nem állhat munkába.**

A koronavírus járvány megelőzése érdekében fokozott figyelmet kell fordítani a napi, higiéniai szabályok szigorú betartására, folyamatosan követni és alkalmazni kell a humán járványvédelmi intézkedéseket.

NÉBIH SZABÁLYOK

Üzemi terület:

1. A felületek tisztításakor ügyelni kell a környezet vírus-mentességének a megőrzésére, a munkafolyamatok megfelelő szétválasztásával, valamint a gyakoribb fertőtlenítés bevezetésével
2. A rendelkezésre álló információk szerint a koronavírus +60°C felett jellemzően elpusztul, ezért ajánlott a biztonságos hőkezeléssel (legalább 2 percen át tartó 72°C-os maghőmérsékletet, vagy az étel minden pontján legalább 75°C-ot biztosít) készíthető ételek étlapon tartása. Kiemelten fontos a zöldségek, gyümölcsök alapos folyóvízes lemosása. A nyers, kellően nem tisztítható alapanyagot tartalmazó ételek feltalálása kerülendő.
3. Minden üzemi területen lévő kézmosóhelyen virucid hatású kézfertőtlenítőszer használata kötelező
4. Kellő számú védőruhát, munkaruhát kell biztosítani a dolgozóknak.
5. **A konyhai személyzet ne érintkezzen a vendégekkel. Tálalás alatt kötelező a maszk viselése.**
6. Fokozottan kell ügyelni a létesítmény tisztaságára, elegendő számban és mennyiségben rendelkezésre kell állnia vírusölő hatású (virucid) kézfertőtlenítőszernek, valamint szintén virucid hatású mosogatószernek, felület-fertőtlenítőszernek és takarítószernek. **Medicarine tabletták vírusölő hatású, ezért ennek használata kötelező minden egységben a felületek lemosásánál.**
7. A fertőtlenítőszereket minden esetben a gyártó által magyar nyelven feltüntetett használati utasítás szerint, megfelelő koncentrációban és megfelelő behatási idővel kell felhasználni.
8. Árufeltöltéskor, az árumozgatáshoz használt egyéb eszközök használatakor a dolgozóknak kesztyűt kell viselniük. Utóbbi esetben, amennyiben ez nem történik meg, az eszközök fogantyúit minden használat után fertőtleníteni kell.

Vendégtér (közétkeztető létesítményben):

1. Kézfertőtlenítési lehetőséget kell biztosítani a vendégterekben is. A fertőtlenítőszer kihelyezési helyét célszerűen kell megválasztani: bejáratnál kötelező kihelyezni
2. Minden fogyasztónak az étkezés helyén alaposan kezét kell mosnia, fertőtlenítő hatású szerrel vagy szappannal. Kézszárításra kizárólag egyszer használatos papírtörülőt használjanak. A használt kéztörülő papírok gyűjtésére műanyag zsákkal bélelt, lábbal működtethető, pedálos gyűjtőedényt állítsanak be
3. Az étkezőben étkezés közben is tartsák be a legalább 1,5 m (1-2 széknyi) távolságot egymástól. Az asztalokat, székeket úgy helyezték el, hogy a cseppfertőzés (egymásra köhögés, tüsszentés) veszélye minél kisebb legyen, az egymással szemben ülést kerülni kell
4. A kézzel érintett élelmiszerek (pl.: gyermekétkeztetésben a kicsiknek nyújtott segítség stb.) esetén a kézhigiéne betartása kiemelt jelentőségű. **Rendszeres kézmosás, kesztyű használata kötelező!**
5. A tálalásban résztvevők is minimalizálják a kontaktust a fogyasztókkal.
6. Meg kell előzni a sorban állást (például szakaszos beengedéssel).(minimum 1,5 méteres távolság tartása!)
7. A fogyasztók tányérján maradt ételt veszélyes hulladékként gyűjtsék, kezeljék.
8. **Turnusonként az asztalok fertőtlenítő szerrel történő tisztítása kötelező – SIRAFAN SPEED ÉS MEDICARINE HASZNÁLHATÓ**
9. A helyiségek rendszeres átszellőztetése szükséges – **MINDEN TURNUS UTÁN**
10. Kiemelten fontos és napjában többször is fertőtleníteni kell azokat a felületeket, melyeket kézzel gyakran érintenek (ilyenek pl. az ajtókilincsek, korlátok, villanykapcsolók stb.).

11. A dolgozók különös gonddal tisztítsák az étkezés során használt eszközöket.
12. A textíliák gépi úton történő fertőtlenítő mosása ajánlott. **Ahol előfordul, ott a vasalás is kötelező!**

Dolgozók:

Alapvető élelmiszerhigiéniai követelmény, hogy élelmiszerrel – mind az előállítás, mind a felszolgálat során – kizárólag egészséges emberek dolgozhatnak. Az élelmiszer kezelését végző dolgozók magas szintű személyi higiénéért kötelesek fenntartani, számukra megfelelő, tiszta öltözetet kell biztosítani.

1. **Az ételek adagolása során kesztyű használata kötelező, emellett a rendszeres kézmosást, kézfertőtlenítést is meg kell tenni.**
2. A kiszolgáló személyzet számára vírusölő hatású, alkoholos fertőtlenítőt, vagy egyszer-használatos kesztyűt kell biztosítani. A kesztyűben történő munkavégzés esetén is legalább óránként kézmosási szünetet kell tartani.
3. Evés, ivás előtt és után egyaránt kezet kell mosni és fertőtleníteni.
4. **Az alapanyagok érkezésekor és az ételek kiszállítása során a gépjárművezető és a dolgozó ne érintkezzenek. A megmaradó ételek elszállítását végző gépjárművezetőre ugyanez vonatkozik.**
5. Az ételek, élelmiszerek szállítását kizárólag egészséges személyek végezhetik. Az élelmiszerszállítást végző dolgozók magas szintű személyi higiénéért kötelesek fenntartani, számukra megfelelő, tiszta ruházatot és vírusölő hatású, alkoholos fertőtlenítőt kell biztosítani.