<https://www.uvzsr.sk/index.php?option=com_content&view=article&id=4753:bezpena-retauracia-manual&catid=56:tlaove-spravy&Itemid=62>

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| BEZPEČNÁ REŠTAURÁCIA (Manuál) | [Tlačiť](https://www.uvzsr.sk/index.php?view=article&catid=56:tlaove-spravy&id=4753:bezpena-retauracia-manual&tmpl=component&print=1&layout=default&page=&option=com_content&Itemid=62) | [E-mail](https://www.uvzsr.sk/index.php?option=com_mailto&tmpl=component&link=1cb6aab16661ad5ae3c00b16deac20f188eab016) |

|  |
| --- |
| [Tlačové správy](https://www.uvzsr.sk/index.php?option=com_content&view=category&id=56:tlaove-spravy&layout=blog&Itemid=62) |
| Štvrtok, 03. jún 2021 13:44 |
| **Princípy bezpečnej reštaurácie a obdobnej prevádzky**   * Informujme zákazníkov o opatreniach bezpečnej prevádzky * Dodržiavajme osobnú hygienu, hygienu prevádzky a systém bezpečnosti potravín * Čistime a dezinfikujme priestory každý deň aj po každej jednej obsluhe zákazníka dezinfekčnými prostriedkami s virucidným účinkom * Často vetrajme priestory * Zabezpečujme vzdialenosť 2 metre medzi stolmi * Zamestnanci majú riadne prekryté horné dýchacie cesty (nos a ústa) použitím respirátora alebo inej preventívnej ochrannej pomôcky (rúško) a umývajú si dôsledne ruky * Vykonávajme časté čistenie a dezinfekciu toaliet, každú hodinu vykonávajme a zaznamenávajme dezinfekciu hygienických zariadení * Odstránili sme individuálne menu lístky, jedálne lístky z pevného materiálu dezinfikujme po každom zákazníkovi, * Riad i príbory umývajme na viac ako 60 °C v umývačkách, pri ručnom umývaní použime aj dezinfekčný prostriedok, * Čistime a dezinfikujme stoličky a stoly po každom použití * Aplikujme dezinfekciu na ruky zákazníkom pri vstupe do prevádzky * Perme obrusy a všetky pracovné oblečenia na teplotách viac ako 60 °C * Používajme pravidlá pre bezpečný odber surovín * Aktívne komunikujme pravidelne a intenzívne s našimi pracovníkmi o aktuálnych opatreniach * Riaďme sa a dodržujme všetky ostatné nariadenia, na národnej aj regionálnej úrovni.   **Princípy pre každého**   * Udržujme bezpečnú vzdialenosť 2 metre * Majme riadne prekryté horné dýchacie cesty všade, kde to je nariadené * Odporúčajme platbu bezhotovostne a vyhýbame sa platbe hotovosťou, kedykoľvek je to možné * V priestoroch toaliet sa zdržujme po jednom * Spolupracujme s obsluhou pri dodržiavaní opatrení * Dodržujme nariadenia a odporúčania Úradu verejného zdravotníctva SR a aj regionálnych úradov verejného zdravotníctva   **CHECKLIST BEZPEČNEJ REŠTAURÁCIE A OBDOBNÉHO ZARIADENIA – PRE ZDRAVIE ZAMESTNANCOV AJ ZAKAZNÍKOV**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Protipandemické opatrenia** |  |  | | **Skontroluj** | **Splnené** | **Dátum** | | Skontroluj si aktuálne protipandemické opatrenia pre prevádzku |  |  | | Zabezpeč informácie o opatreniach pre zákazníkov na viditeľnom mieste. |  |  | | Zabezpeč odstupy na dva metre všade, kde je to nariadené |  |  | | Zváž opatrenia na minimalizáciu kontaktu obsluhy so zákazníkmi. |  |  | | Zváž, ako komunikovať, aktualizovať a tam, kde je potrebné, preškoľovať personál na nové postupy. |  |  | | Identifikuj zamestnancov s vyšším rizikom a zváž, ako zvýšiť ich ochranu. |  |  | | Naplánuj pracovné zmeny tak, aby sa zamestnanci čo najmenej medzi sebou premiešavali. |  |  | | Posilni ventiláciu prevádzky. Urob také opatrenia, ktoré neohrozia pravidlá bezpečnosti potravín a hygieny prevádzky. |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Plánovanie a príprava znovuotvorenia** |  |  | | **Skontroluj** | **Hotovo** | **Dátum** | | Skontroluj si aktuálne protipandemické opatrenia ÚVZ SR a RÚVZ. |  |  | | Aktualizuj si manažment bezpečnosti potravín potrebnými procesmi. |  |  | | Zváž možné riziká pre potravinovú bezpečnosť spôsobené zmenami procesov. |  |  | | Skontroluj a zaznamenaj nové procesy v súvislosti s takeaway alebo donáškami, ako je označovanie alergénov, znovuohrievanie, balenie, kontrola teploty zásielky na odoslanie alebo počas donášky. |  |  | | Uskladni materiály na balenie jedla hygienicky. Skontroluj, či hygiena a celistvosť akýchkoľvek uskladnených obalov počas uzávierky bola zabezpečená a zahoď nevyhovujúce balenia. |  |  | | Skontroluj, či sú zamestnanci zdravotne spôsobilí pre prácu a majú čisté pracovné odevy. |  |  | | Zváž možné úpravy pracovných procesov a vezmi do úvahy možné COVID symptómy. Úvodné telefonické rozhovory so zamestnancami môžu byť praktické pri overení ich možností nástupu do práce. |  |  | | Skontroluj si dostatočnosť zásob preventívnych ochranných pomôcok (rúška, respirátory) pre tvoj tím pracovníkov. |  |  | | Prever si proces pravidelnej výmeny preventívnych ochranných pomôcok (rúška, respirátory), aby boli dostupné a umožnili tvojmu tímu brať nové podľa potreby a dostatočne často. |  |  | | Zabezpeč, aby boli všetky zmeny procesov dôsledne odkomunikované tvojim zamestnancom a v prípade nevyhnutnosti zrealizuj pre svoj tím tréningy. |  |  | | Prever si, či firma zabezpečujúca odvoz odpadu/ odpadové hospodárstvo v objekte tvojej prevádzky funguje a či nezmenila systém zberu odpadov. |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Kontrola vybavenia** |  |  | | **Skontroluj** | **Hotovo** | **Dátum** | | Skontroluj či chladničky, chladiace pulty a mrazničky fungovali a fungujú správne. |  |  | | Skontroluj, či teplomery v zariadeniach fungujú správne a či nie je potrebné ich vymeniť. |  |  | | Skontroluj teploty a teplotné záznamy, ak si ich zaznamenával/a aj počas zatvorenej prevádzky. |  |  | | Dôsledne vyčisti zariadenia predtým ako znovuotvoríš a znovu zásobíš prevádzku. |  |  | | Zabezpeč dostatok času pre zariadenia, aby dosiahli požadované skladovacie teploty, ešte predtým, ako ich zásobíš tovarom. |  |  | | Odstráň a obnov všetok ľad v zariadeniach, v ktorých sa vytvára. |  |  | | Dôsledne vyčisti všetky nástroje predtým ako znovuotvoríš, vrátane prepravných obalov na rozvoz pokrmov. |  |  | | Spusti umývačky a čističky skla naprázdno na vysokú teplotu. |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Kontrola priestorov** |  |  | | **Skontroluj** | **Hotovo** | **Dátum** | | Skontroluj, či sú priestory pre prípravu jedla čisté a dezinfikované (vrátane pracovných povrchov a nástrojov) |  |  | | Zhodnoť, či dokážeš zabezpečiť dôsledné čistenie a dezinfekciu celých priestorov, alebo budeš potrebovať pomoc profesionálneho tímu. |  |  | | Zabezpeč si plynulý zdroj dezinfekčných a čistiacich prostriedkov, skontroluj aktuálne zásoby a ich funkčnosť, ich vhodnosť a dobu spotreby. Niektoré čistiace prostriedky, ktoré sú dlhodobo uskladnené môžu podliehať znižovaniu účinnosti. |  |  | | Zváž, či tvoj tím nepotrebuje preškolenie na frekvenciu a spôsob čistiacich a dezinfekčných procedúr. |  |  | | Zvýš frekvenciu čistenia a dezinfekcie s dôrazom na zdieľané nástroje a miesta, ktorých sa často dotýkajú pracovníci. |  |  | | Skontroluj možné dôkazy o škodcoch a ak je potrebné, zabezpeč ich odstránenie pred znovuotvorením. Hľadaj znaky poškodenia alebo fľaky na stenách a dverách, narušené alebo znečistené balenia, stopy v prachu, zvieracie fekálie alebo pach moču, hmyz, larvy, zámotky, vajíčka, perie. |  |  | | Skontroluj zintenzívnenie postupov proti škodcom. |  |  | | Prever si stav služieb svojich dodávateľov predtým, ako znovu otvoríš. |  |  | | Skontroluj, či všetky ingrediencie v zásobe sú v poriadku a v dobe dátumu spotreby či v dátume minimálnej trvanlivosti. |  |  | | Skontroluj, či je dostatok zásob prostriedkov osobnej hygieny pre zamestnancov aj zákazníkov, ako je mydlo, dezinfekcia, či jednorazové utierky. |  |  | | Zváž aktualizovanie preškolení zamestnancov v súlade s protipandemickými opatreniami a tiež to, že je nevyhnutné, aby si ruky umývali častejšie a dôkladnejšie ako v minulosti. Umývanie rúk by malo trvať najmenej 20 sekúnd v teplej vode a mydlom, vrátane priestorov medzi prstami, nechtov a zápästia. |  |  | | Prever, či je funkčný prísun teplej vody, ktorá je pri umývaní rúk dôležitá nielen pre zamestnancov, ale aj pre zákazníkov. |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Kontrola surovín a výrobkov** |  |  | |  | **Hotovo** | **Dátum** | | Skontroluj suroviny a uskladnené výrobky, vrátane nápojov. Dbaj na dátum expirácie, stav po uskladnení, či je možné ich použiť, vytvor si prehľad aktuálnej skladovej zásoby vhodnej na ďalšie použitie. |  |  | | Skontroluj, či balenia výrobkov nie sú poškodené, čo by mohlo ovplyvniť ich bezpečnosť alebo by mohli byť nečitateľné informácie o alergénoch a ostatných povinných údajoch. |  |  | | Prever, či nenájdeš dôkazy o zmene skladovacích teplôt počas uzavretia prevádzky, čo by mohlo ovplyvniť bezpečnosť skladovaných potravín, či ingrediencií. Skontroluj záznamy teplôt. |  |  | | Skontroluj dátumy spotreby a dátumy minimálnej trvanlivosti na zásobách. Zabezpeč, aby boli uskladnené v súlade s požiadavkami výrobcov. Napríklad prever, či otvorené balenia boli uskladnené správne v súlade "po otvorení spotrebujte do" a vyznač dátum otvorenia. |  |  | | Pri zmrazených produktoch skontroluj označenie a či je bezpečné použiť daný tovar k dátumu znovuotvorenia prevádzky. |  |  | | Skontroluj, či dĺžka skladovania bola v súlade s teplotou mrazenia. |  |  | | Skontroluj, či tvoji dodávatelia budú schopní zabezpečiť dostatok čerstvých surovín, tak aby vedela tvoja prevádzka plynule fungovať. Prípadne uprav položky v ponuke. |  |  | | Prever si reputáciu nových dodávateľov, a že budú schopní zabezpečiť deklarované dodávky. |  |  | | Skontroluj, či uvádzanie alergénov je správne na všetkých položkách v menu, či v ponuke po prípadnej zmene dodávaných surovín. |  |  | | Skontroluj si aj uvádzanie alergénov pri položkách v takeaway alebo dodávkových službách a ich zabezpečenie proti krížovej kontaminácii. |  |  | | Zabezpeč, aby boli informácie o alergénoch prístupné zákazníkom v čase objednávky aj dodávky jedla. |  |  | |