<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 | E-mail |

|  |
| --- |
| [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. |   |   |

 |