












TERÜLETEK	KEZELENDŐ KOCKÁZATOK	KULCSFONTOS SÁGÚ MEGELŐZŐ INTÉZKEDÉSEK	ELLENŐRZÉSEK	
<b>Személyzet</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Emberek közötti vagy mosatlan kézzel megérintett felületek és tárgyak által közvetített fertőzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Képezze ki munkavállalóit arra, hogyan védhetik meg magukat, illetve ismertesse velük a helyes higiéniai gyakorlatokat: <ul style="list-style-type: none"> <li>- egészségvédelem</li> <li>- ruházat, maszk viselése</li> <li>- kézmosás és gumikesztyű viselése</li> <li>- megfelelő szabályzat betartása</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vizuális segédeszközök kihelyezése</li> <li>▶ Vezessen nyilvántartást a képzésekről</li> <li>▶ Az eszközök mindig álljanak rendelkezésre (gumikesztyűk, maszkok, szappan, kézfertőtlenítő)</li> </ul>	 
<b>Öltözők/ mosdók / egyéb helységek</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Emberek közötti vagy mosatlan kézzel megérintett felületek és tárgyak által közvetített fertőzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Határozza meg, hogy egyszerre legfeljebb hány munkavállaló tartózkodhat ezekben a helyiségekben</li> <li>▶ Biztosítson egyszer használatos kéztörölköket</li> <li>▶ Gondoskodjon a szennyes tárolók és a szemetesek megfelelő kezeléséről</li> <li>▶ Rendszeresen takarítson és fertőtlenítsen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vizuális segédeszközök kihelyezése</li> <li>▶ Ügyeljen arra, hogy a fertőtlenítőszerkészleten legyenek</li> <li>▶ Vezessen nyilvántartást a takarításról és fertőtlenítésről</li> </ul>	 
<b>Áruk átvétele</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Közvetlen fertőzés a sofőrrel történő érintkezés következtében</li> <li>▶ Csomagolás által közvetített közvetett fertőzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Törekedjen azon beszállítókkal való kapcsolatartásra akik a szabályok betartását kiemelten kezelik</li> <li>▶ Alkalmazza a védintézkedéseket (kesztyű, maszk)</li> <li>▶ Az átvétel a konyhán kívül történjen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vizuális segédeszközök kihelyezése</li> <li>▶ Vezessen nyilvántartást a takarításról és fertőtlenítésről</li> </ul>	 
<b>Tárolás</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Csomagolás vagy a felületeken maradt vírus által közvetített közvetett fertőzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Dobja ki a csomagolást</li> <li>▶ Rendszeresen takarítson és fertőtlenítsen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vizuális segédeszközök kihelyezése</li> <li>▶ Vezessen nyilvántartást a takarításról és fertőtlenítésről</li> </ul>	 
<b>Konyha</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Munkavállalók közötti közvetlen fertőzés</li> <li>▶ Megérintett felületek (gombok, fogantyúk stb.) vagy felszerelési tárgyak által közvetített közvetett fertőzés</li> <li>▶ Az ételek szennyeződése az összetevők vagy mosatlan kéz által</li> <li>▶ Az ételeken keresztüli fertőzés veszély</li> <li>▶ Koszos edények által közvetített fertőzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Figyeljen a tevékenységek időbeli elosztására</li> <li>▶ A különböző tevékenységeket különböző szektorokban végezzék</li> <li>▶ Mindenkinnek legyen saját munkaeszköze</li> <li>▶ Az ételek készítése közben ügyeljen a higiéniaára: gondoskodjon a megfelelő kézhigiénieről és viseljen maszkot</li> <li>▶ Takarítsa el és fertőtlenítsen le a felszerelési tárgyakat, eszközöket és edényeket</li> <li>▶ Gondoskodjon a koszos edények megfelelő kezeléséről</li> <li>▶ Az előkészítő és az ételkészítésre használt helyiségekbe csak a konyhai dolgozók mehetnek be illetve tartózkodhatnak</li> <li>▶ Az ételek kostólásához egyszerhasználatos eszközöket biztosítson</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vizuális segédeszközök kihelyezése</li> <li>▶ Vezessen nyilvántartást a takarításról és fertőtlenítésről</li> </ul>	    
<b>Szolgáltatás</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Munkavállalók közötti közvetlen fertőzés</li> <li>▶ Megérintett felületek vagy felszerelési tárgyak által közvetített közvetett fertőzés</li> <li>▶ Személyzet és vendégek közötti közvetlen fertőzés</li> <li>▶ A vendégek az ételeken, evőeszközökön, edényeken, fűszereken, karaffákon, kancsókon, étlapokon stb. keresztül fertőződnek meg</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Személyzeti higiénia, kézhigiénia, maszkok</li> <li>▶ Az asztalokat és terítékeket helyezze egymástól távolabb</li> <li>▶ Takarítsa el és fertőtlenítsen le a helyiségeket, eszközöket és felszerelési tárgyakat, különös tekintettel a megérintett felületekre (asztalok, székek, pultok, fizetési terminálok stb.)</li> <li>▶ Távolítsa el vagy rendszeresen fertőtlenítsen a több ember által használt tárgyakat (fűszerek, kancsók, étlapok stb.)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vizuális</li> <li>▶ Vezessen nyilvántartást a takarításról és fertőtlenítésről</li> </ul>	    
<b>Vendégek</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vendégek közötti fertőzés</li> <li>▶ Vendégek és személyzet közötti fertőzés</li> <li>▶ Megérintett felületek és fertőtlenítetlen kéz által közvetített közvetett fertőzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Helyezzen ki hasznos információkat a vendégek számára (pl.: fertőtlenítő eszközök helyét)</li> <li>▶ Szervezze meg a vendégek érkezését: (pl.: várakozásra figyelmeztető jelzés a padlón)</li> <li>▶ Az étterem bejáratánál helyezzen ki kézfertőtlenítő adagolót</li> <li>▶ Jelölje ki a vendégek étterembe vezető útját, hogy ne kerüljenek egymással kapcsolatba</li> <li>▶ Gondolja át, hogyan ülteti le a vendégeket</li> <li>▶ A vendégeket egymástól egy méterre ültesse le, vagy fizikailag különítse el őket (paravánok)</li> <li>▶ Javasolja a bankkártyás és érintésmentes fizetést</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vizuális</li> <li>▶ Helyezzen ki információkat a vendégek számára</li> <li>▶ Biztosítsa a fertőtlenítőszerkészletet (kézfertőtlenítők, fertőtlenítő spray-k)</li> </ul>	  
<b>Étel kiszállítás</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Sofőrök és munkavállalók közötti fertőzés</li> <li>▶ Sofőrök és vendégek közötti fertőzés</li> <li>▶ A csomagolás szennyeződése fertőtlenítetlen kéz által</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Sofőrökre vonatkozó higiéniai szabályok és eszközök (kézfertőtlenítő, maszk)</li> <li>▶ Tájékoztassa a vendégeket a kiszállítás szabályairól</li> <li>▶ Javasolja az online fizetést</li> <li>▶ A több ember által használt tárgyakat minden egyes használat után fertőtlenítsen, a járműveket is beleértve (kormánykerék, sebességváltó, műszerfal stb.)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vizuális</li> <li>▶ Az eszközök mindig álljanak rendelkezésre (gumikesztyűk, maszkok, szappan, kézfertőtlenítő)</li> </ul>	   

\* tisztítás és fertőtlenítés