

Doporučená nařízení a opatření
pro gastronomické provozy

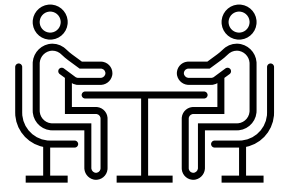
.....bezpečně do Vaší restaurace



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

Pravidla pro komunikaci s personálem

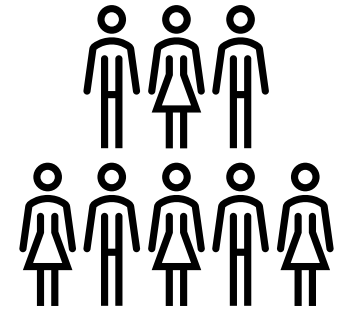


- Proškolení a informovanost personálu o prevenci nemoci Covid-19
- **Vyhotovení podepsaného zápisu o proškolení všech zaměstnanců podniku a archivace – povinné!**
- Kontrola zdravotního stavu zaměstnanců (tělesná teplota nesmí být vyšší než 37 °C, kontrola příznaků nemoci)
- Dbejte na čistý pracovní oděv u personálů, u obsluhujícího personálu je také povinnost nosit čistou roušku
- Po konci směny v provozu vždy odneste špinavé prádlo k vyprání
- **Důrazně upozorněte personál, že použití dezinfekce na ruce nenahrazuje pravidelné a časté mytí rukou vodou a mýdlem**
- Pravidelně komunikujte s personálem, vyslechněte si jejich připomínky/obavy a nezapomeňte motivovat tým k transparentní komunikaci se zákazníky



Pravidla pro pohyb a počet hostů v gastronomickém podniku

- Provozovatel aktivně musí **bránit ve shromažďování osob ve vzájemné vzdálenosti menší než 2 metry** (s výjimkou společné skupiny hostů) včetně čekací zóny restaurace
- Zahrádka bude umístěná tak, aby **sedící hosté ve kterékoliv její části nebyli ve vzdálenosti kratší než 1,5 metru od kolemjdoucích osob**, není-li na místě solidní bariéra bránící šíření sekretů a kapének z dýchacích cest.
- Stoly a uspořádání židlí musí být v prostoru rozmístěno tak, aby skupiny měly odstup alespoň 1,5 metru
- Ohlídejte, zda všechna stanovená pravidla a opatření dodržují i vaši hosté (nadměrná konzumace alkoholu může vést k ignoraci prevence a ohrožování ostatních hostů i personálu)



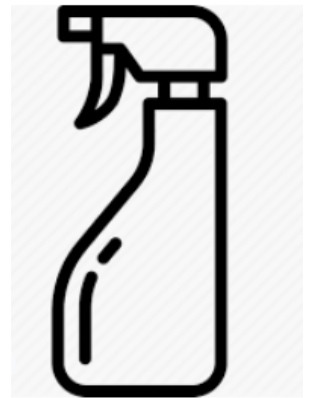
Hygienická pravidla pro gastronomický podnik

- Při vstupu do vnitřních i venkovních prostorů podniku zajistěte pro zákazníky možnost **dezinfekce rukou**
- U vstupu do podniku umístěte informaci, že vstupem do provozovny **host** prohlašuje, že **netrpí příznaky virového onemocnění COVID -19**
- Při větším počtu zákazníků ve frontě před restaurací, je povinnost dodržovat **rozestupy alespoň ve vzdálenosti 1,5 metru**
- Před příchodem nové skupiny hostů je nutno **vydezinfikovat povrchy židlí a stolů**
- Obsluhující by měl prostřít stůl nejlépe až při příchodu hosta ke stolu
- **Jídelní lístky** je možné předkládat hostům jako vytištěnou **papírovou verzi**, kterou je následně možno zlikvidovat. **Jídelní lístky** zatavené **ve fólii** je nutno po použití **vždy dezinfikovat**
- **Dochudovadla** (pepř, sůl, kečup a omáčky) se doporučuje servírovat nejlépe formou **jednoporcového balení**



Hygienická pravidla pro gastronomický podnik

- Provádějte častou **dezinfekci** všech pracovních ploch alespoň **každé 2 hodiny**
- Prostory podniku je nutné **pravidelně větrat**
- Je nutné **zabránit nadměrnému přeplnění provozovny** - v případě potřeby a podle vhodnosti vymezte koridory pro pohyb hostů v provozovně (například barevnými samolepícími páskami)
- Dbejte na **zvýšenou frekvenci úklidu a sanitaci** prostorů pro zákazníky. Úklid toalet by měl být prováděn nejlépe každou hodinu.
- Dekontaminace použitého nádobí, příborů a sklenic, které nejsou jednorázové, probíhá podle standardního provozního řádu restaurace. Během procesu **mytí/oplachování je doporučeno dodržování teplot nad 60°C**
- Vhodným způsobem **informujte o dodržování vysokého stupně osobní hygieny zákazníky** (například letáčky na stolech, vývěsky u vchodů do provozovny, informace s upozorněním na toaletách) jako prevenci všech respiračních a střevních onemocnění



Hygienická pravidla pro gastronomický podnik

- V případě, že v provozovně **používáte vzduchotechniku** ve všech prostorách, **zvyšte výměnu vzduchu** (zvýšit výkon vzduchotechniky, u systémů řízených kontrolou koncentrace CO₂, snížit práh spínání např. na 400 - 600 ppm). Vzduchotechniku se doporučuje zapínat cca 2 hodiny před začátkem provozu, vypnout/nepoužívat rotační výměníky tepla (včetně entalpických výměníků vlhkosti). Využívejte všechny možnosti podtlakového odvětrávání (ventilátory) ve všech prostorách, na toaletách i v kuchyňských prostorech; □ vypněte/nepoužívejte recirkulační systémy (které nepřivádí čerstvý vzduch) - např. klimatizační split jednotky. Nepoužívat čističky vzduchu, které nemají hepa filtr.
- Prioritou je **bezhotovostní platební styk**, přičemž po každém zadání PIN je nutné dezinfikovat klávesnici platebního terminálu.
- V případě hotovostních transakcí je doporučeno používat pro předávání účtu a hotovosti rukavice a tácek či talířek z omyvatelného materiálu, který bude pravidelně dezinfikován.



Hygienická opatření v kuchyni podniku

- Dbejte na **pracovní oděv zaměstnanců**, vždy je nutno se převléknout z civilního oděvu
- Špinavé prádlo musí být na konci směny předáno k vyprání (skladování čistého a špinavého prádla musí být odděleno)
- Důsledně **dodržujte hygienu v kuchyni**
- Personál musí pravidelně provádět dezinfekci a mytí rukou
- Také **personál v kuchyni musí nosit roušky** – dbejte na **pravidelnou výměnu roušek** → na použité roušky a materiál k dezinfekci musí být vyhrazena samostatná nádoba na odpad s plastovým sáčkem
- Omezte vstup dodavatelům do zázemí provozovny či skladu
- Převzetí zboží provádějte mimo provozovnu (přede dveřmi, na chodníku)
- Jídla pro rozvoz či s sebou je nutné vydávat v jednorázovém certifikovaném obalu



Zdroje pro další informace:

- Asociace hotelů a restaurací České republiky

<https://www.ahrcr.cz/novinky/podminky-pro-provoz-restauraci-ubytovacich-zarizeni/>

- MINISTERSTVO ZDRAVOTNICTVÍ ČESKÉ REPUBLIKY

<https://koronavirus.mzcr.cz/ministerstva-zdravotnictvi-skolstvi-a-prumyslu-predstavila-hygienicka-pravidla-pro-provozy-ktere-se-oteviraji-11-kvetna/>

- Svaz obchodu a cestovního ruchu ČR

http://www.socr.cz/file/6083/A4_MAKRO_COVID_opatreni_0520_2.pdf





Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.