

BIZTONSÁG MINDENKELŐTT HIGIÉNIAI KÖVETELMÉNYEK 2021-BEN

Indulhat a vendégfogadás, de vannak olyan intézkedések, amelyeket meg kell tenni a mindenkor biztonságos és egészséges környezetben való működés érdekében. Felmérések azt mutatják, hogy a vendégek azokat a helyeket fogják választani, ahol látható és magasfokú a higiéniai protokoll. Az alábbiakban felsoroljuk azokat a főbb elemeket, amelyekre szüksége lesz ahhoz, hogy a vendégek és a személyzet is biztonságban érezhesse magát beltéren és kültéren egyaránt.

1. SZEMÉLYI HIGIÉNIAI ESZKÖZÖK

A vírus terjedésének megakadályozására a leghatékonyabb módszer a gyakori szappanos kézmosás és a kézfertőtlenítés. A mellékhelyiségekben szokásos szappan és papírtörölő mellett kézfertőtlenítőt is ajánlott biztosítani a vendégek és az alkalmazottak részére, amihez kézfertőtlenítő-adagolókat kell kihelyeznie több helyre, valamint gondoskodnia kell azok utántöltéséről is. A nagyobb biztonság érdekében válasszon érintésmentes adagolót!

2. ÉTTEREM TAKARÍTÁS ÉS FERTŐTLENÍTŐ ESZKÖZÖK

A tisztítás azt jelenti, hogy a helyiségekben a felületekről az összes látható szennyeződést lemossuk, kefével ledörzsöljük vagy letöröljük. De ahhoz, hogy a hely valóban biztonságos legyen, még alaposabb takarítást és fertőtlenítést kell végezni. A használt fertőtlenítőnek a közegészségügyi előírások szerint biztonságosnak tekinthető szintre kell csökkentenie az adott felszínen a baktériumok, vírusok és gombák számát, vagyis a legtöbb esetben 30 másodperc alatt a baktériumok 99,999%-át el kell pusztítania. A helyiségek hatékony tisztítása és fertőtlenítése, valamint a koronavírus terjedésének megakadályozása érdekében a Környezetvédelmi Ügynökség (EPA) azt tanácsolja, hogy a következő hatóanyagokat tartalmazó termékeket használja:

- Hidrogén-peroxid
- Nátrium-hipoklorit
- Kvaterner ammónium
- Nátrium-klorit

METRO

SIKER ÖNNEK. SIKER NEKÜNK.

3. EGYÉNI VÉDŐFELSZERELÉS

Kötelező a koronavírus elleni egyéni védőfelszerelés, amely védi az alkalmazottak egészségét, mivel meggátolja a vírust tartalmazó mikrocseppek terjedését. A következőket kell tehát beszereznie: arcmaszkok, steril gumikesztyűk és minden dolgozó számára biztosítson kis kiserelésű fertőtlenítőt amit bárhol használhat. A legtöbb étteremben az alkalmazottaknak négy óránként cserélniük kell a maszkot – ezért bölcs dolog ennek megfelelően tervezni.

4. TÁRSADALMI TÁVOLSÁGTARTÁSHOZ SZÜKSÉGES KELLÉKEK

A „társadalmi távolságtartás” kifejezés a nem orvosi jellegű intervenciók intézkedések azonosítására szolgál, amelyek megakadályozzák a fertőző betegségek terjedését. Lényegében, ahogy mindannyian tudjuk, a távolságtartás és a másokkal való szoros kapcsolat elkerülése csökkenti a fertőzés esélyét.

Ha elfogadja és betartatja a társadalmi távolságtartásra vonatkozó szabályokat, a vendégei is nagyobb biztonságban fogják érezni magukat. Íme néhány kellék, ami segít megvalósítani a megfelelő társadalmi távolságtartást az éttermében:

Társadalmi távolságtartáshoz szükséges kellékek kapcsolattartás esetén:

- Eldobható étlapok vagy online rendeléshez szükséges eszközök
- Táblára felírt étlap, amely messziről is látszik
- Érintésmentes kártyaolvasók

Társadalmi távolságtartáshoz szükséges kellékek vendégek számára

- Társadalmi távolságtartásra vonatkozó jelzések (ragasztószalag és jelölés a padlón, vagy kréta jelek)
- Kordonoszlopok és -szalagok
- Elválasztók

Társadalmi távolságtartáshoz szükséges kellékek alkalmazottak számára

- Walkie-talkie vagy mechanikus számláló a vendégek számlálásához be- és kilépéskor
- „Adagos” tálcák az érintésmentes kiszolgáláshoz
- Pénztári plexi védőfal