version #2
19 Μαΐου 2020

οδηγός ασφαλούς λειτουργίας για εστιατόρια

ΑΣΦΑΛΩΣ ανοιχτά

ΜΙΑ ΠΡΩΤΟΒΟΥΛΙΑ ΤΩΝ:

e-table
Έχεις e-table; Έχεις θέση!

AG ADVENT
Science in Business

Νίκος ΓΔΟΝΤΕΛΗΣ, Βιολόγος (BSc, MSc)
Διευθύνων Σύμβουλος AG ADVENT AE

Σημείωμα του συντάκτη προς τους επαγγελματίες εστίασης που προετοιμάζονται να ξανανοίξουν.

Ο σκοπός του παρόντος οδηγού είναι να σας προσφέρει κατευθυντήριες γραμμές και καλές πρακτικές καθώς ανοίγετε τα εστιατόριά σας ξανά. Είμαι βέβαιος πως είστε έμπειροι κι άξιοι στην λειτουργία του καταστήματός σας, αλλά την ίδια στιγμή είστε πρωτάρηδες στην εφαρμογή μέτρων κατά ενός βιολογικού εχθρού, όπως ο νέος κορωνοιός.

Καταρχήν να ξεκαθαρίσουμε πως δεν πρόκειται για άνοιγμα την μετά COVID-19 εποχή, αλλά για λειτουργία μέσα στην COVID-19. Εάν αυτό γίνει σαφές όλα θα γίνουν και πιο εύκολα και πιο γρήγορα και σε προσωπικό και σε επαγγελματικό επίπεδο.

Φίλοι μου τις επόμενες ημέρες θα κληθείτε να ξανασυστηθείτε στο κοινό σας και να πάρετε άριστα εκτός των άλλων και σε ένα ακόμα πεδίο. Εκτός λοιπόν από την γαστρονομία, το περιβάλλον και την εξυπηρέτηση, ο πελάτης σας θα αναζητήσει να δει και τα μέτρα πρόληψης μετάδοσης COVID-19 που εφαρμόζετε.

Αναγνωρίζοντας την αυτή κατάσταση, το etable.gr έρχεται να σας προσφέρει κάτι σημαντικό. Εξασφάλισε την σύμπραξη με την AG ADVENT AE, που είναι ελληνική εταιρία, στελεχωμένη με έμπειρους επιστήμονες, και εξειδίκευση στην διαχείριση βιολογικών κινδύνων και στην οργάνωση σχεδίων πρόληψης μετάδοσης μολυσματικών ασθενειών στην εστίαση.

Φτιάξαμε μαζί το πρόγραμμα Ασφαλώς ΑΝΟΙΧΤΑ, με γνώση των τεχνικών και επιστημονικών δεδομένων, με αγάπη για τον κλάδο της εστίασης, με ψυχραιμία και διάθεση να υποστηρίξουμε την διαδικασία της επανεκκίνησης των εστιατορίων αποτελεσματικά. Έχουμε ένα στόχο, με αυτή την πρωτοβουλία να φανούμε χρήσιμοι, μου είπε ο Γιώργος Αρφαράς διαχειριστής του etable.gr.

Έχετε στα χέρια σας λοιπόν το αποτέλεσμα της δουλειάς μας, τον οδηγό επανεκκίνησης και λειτουργίας των εστιατορίων που συντάξαμε για σας. Διαβάστε τον. Ο οδηγός αυτός για να συνεχίσει να συμπεριλαμβάνει τις νομοθετικές εξειδικεύσεις, που πιθανά θα ακολουθήσουν, και τις καλές πρακτικές, που εφαρμόζονται στον κλάδο, θα αναθεωρείται και θα επανεκδίδεται όποτε χρειαστεί. Οργανώνουμε τις αμέσως επόμενες ημέρες τηλεεκπαίδευσης όπου θα αναλυθούν τα σημεία αυτού του οδηγού και θα δοθεί η δυνατότητα για ερωτήσεις από τους συμμετέχοντες.

Οι επιχειρηματίες και οι επαγγελματίες του κλάδου της εστίασης είστε φύση δυναμικοί, αγωνιστές και ταγμένοι στην δουλειά. Κλείστε τα αυτιά σας στις υπερβολές, ακούστε την κοινή λογική και αφήστε μας να σας υποστηριζόμαστε. Υπάρχουν αρκετά πράγματα που πρέπει να γίνουν για το άνοιγμα, αλλά τα καλά νέα είναι πως ο κατάλογος ΔΕΝ είναι ατελείωτος.

Για την σύμπραξη etable.gr και AG ADVENT

e-table
Έχεις e-table; Έχεις θέση!

Ι. ΕΙΣΑΓΩΓΗ
Πού βρισκόμαστε σήμερα

Η επιδημία COVID-19 εξελίσσεται μειούμενη πλέον στην χώρα μας και εκπονήθηκε οδικός χάρτης σταδιακής επιστροφής στην κανονικότητα. Στις 3 Μαΐου εκδόθηκε υπουργική απόφαση με τους Κανόνες κοινωνικής αποστασιοποίησης σε ιδιωτικές επιχειρήσεις, δημόσιες υπηρεσίες και άλλους χώρους συνάθροισης κοινού στο σύνολο της Επικράτειας, προς περιορισμό της διασποράς του νέου κορωνοϊού και της COVID-19. Πιθανόν να ανακοινωθούν και επιπλέον μέτρα μέχρι την έναρξη λειτουργίας των επιχειρήσεων εστίασης. Στόχος είναι οι επιχειρηματικές δραστηριότητες που επαναλειτουργούν να παρέχουν ένα ασφαλές περιβάλλον για εργαζόμενους και πελάτες με την εγκατάσταση προληπτικών μέτρων.

Πώς μεταδίδεται η COVID-19 σε ένα εστιατόριο

Γνωρίζουμε πως οι άνθρωποι που έχουν μολυνθεί από τον νέο κορωναϊό όταν μιλούν, βήχουν ή φτερνίζονται, δημιουργούν ένα νέφος από σταγονίδια μεγέθους 5-10μm, πλούσια στον ιό, στον αέρα που τους περιβάλλει. Τα σταγονίδια αυτά μπορούν να ταξιδέψουν μέχρι και σε απόσταση 2 μέτρων. Η εισπνοή ή η κατάποση αυτών των μολυσμένων σταγονιδίων από άλλο άνθρωπο προκαλεί με μεγάλη πιθανότητα την μόλυνση του δεύτερου ατόμου. Επίσης αυτά τα μολυσμένα σταγονίδια «προσγειώνονται» σε αντικείμενα, στο σώμα ή τα ρούχα άλλων ανθρώπων, και έτσι υπάρχει η πιθανότητα να αγγίξει κανείς τα εν λόγω σταγονίδια και μετά να αγγίξει τα μάτια, το στόμα ή τη μύτη του, με αποτέλεσμα να υπάρχει κίνδυνος μόλυνσης. Όταν οι άνθρωποι που έχουν μολυνθεί από τον ιό βήξουν ή φτερνιστούν στις παλάμες τους, τα σταγονίδια μεταφέρονται σε αυτές. Από τις παλάμες μέσω χειραψίας μεταφέρονται στις παλάμες άλλου ανθρώπου και ο τελευταίος αν αγγίξει τα μάτια, το στόμα ή τη μύτη του υπάρχει κίνδυνος μόλυνσης. Είναι λοιπόν ανάγκη να οργανώσουμε την λειτουργία του εστιατορίου μας, αλλά και να συμβάλλει ο κάθε εργαζόμενος σε αυτό ατομικά, για να επιτύχουμε την πρόληψη μετάδοσης της νόσου COVID-19.

e-table
Έχεις e-table; Έχεις θέση!

Συμπτώματα

Εάν ένα άτομο μολυνθεί από τον ιό, μπορεί να εμφανίσει συμπτώματα τα οποία ποικίλλουν από ήπια, όπως αυτά του κοινού κρυολογήματος, έως και πολύ σοβαρά. Όπως και με τις άλλες αναπνευστικές λοιμώξεις, η λοίμωξη από τον νέο κοροναϊό SARS-CoV-2 προκαλεί ήπια συμπτώματα, όπως: Πονόλαιμο, Πυρετό (>38,3oC), Βήχα και Δυσκολία στην αναπνοή.

Κρατάμε αποστάσεις και αποφεύγουμε τις «στενές επαφές»

Ως απόσταση ασφαλείας ορίστηκαν, από τον Παγκόσμιο Οργανισμό Υγείας, τα 2 μέτρα. Αποφεύγουμε τις «στενές επαφές» κυρίως με ανθρώπους που έχουν συμπτώματα όμοια με αυτά του COVID-19.

Ο ΕΟΔΥ έχει ορίσει ως «στενή επαφή» :

- Την άμεση σωματική επαφή και
- Την παραμονή σε κλειστό χώρο σε απόσταση **<2 μέτρα** και για **>15 λεπτά**.

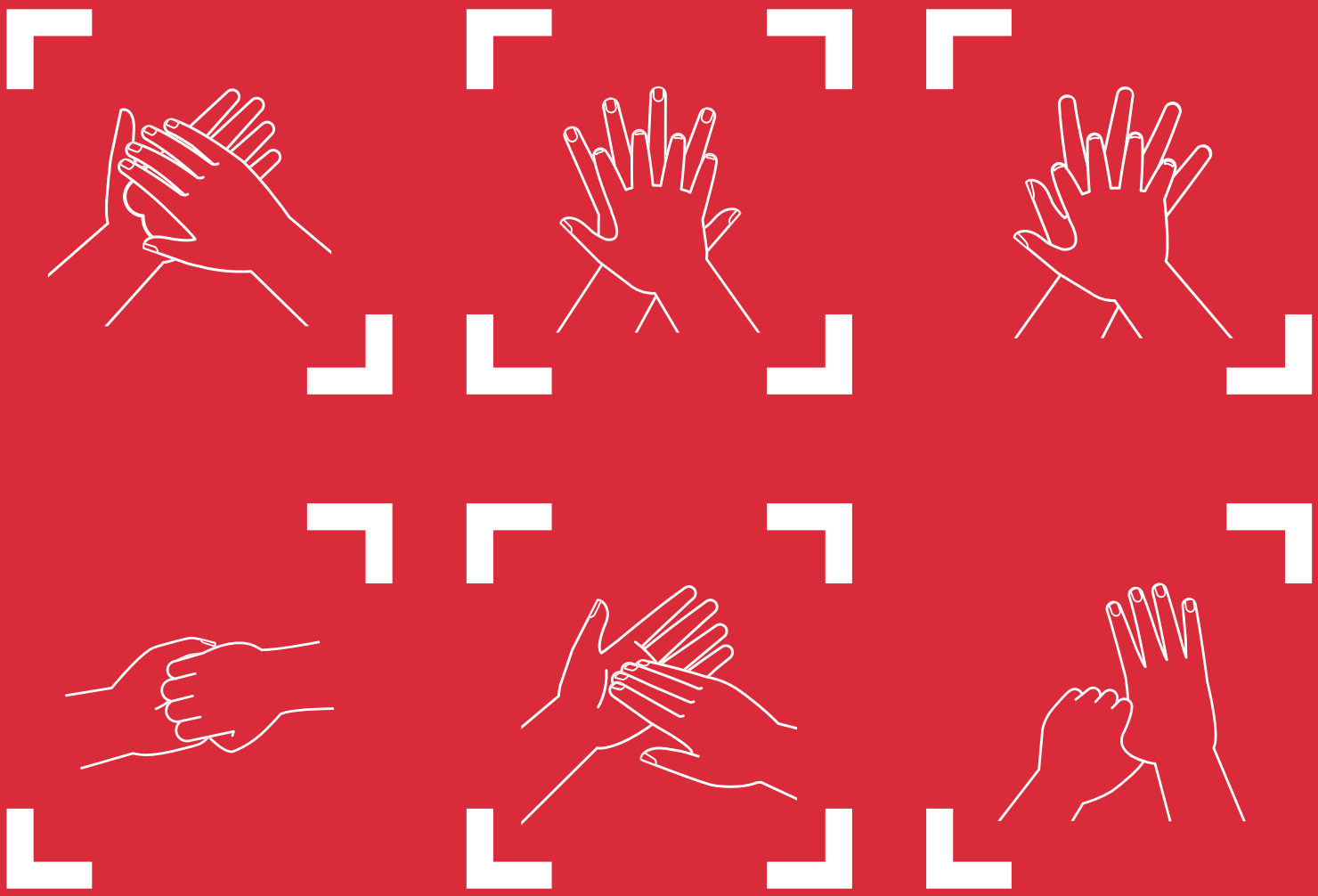
Ακολουθούμε καλές πρακτικές

Δεν ακουμπάμε το πρόσωπό μας. Καλύπτουμε πληγές και εκδορές με αδιάβροχα τσιρότα. Όταν βήχουμε ή φτερνιζόμαστε, καλύπτουμε το στόμα και τη μύτη μας με ένα χαρτομάντιλο ή με το εσωτερικό μέρος του αγκώνα μας. Πετάμε τα χρησιμοποιημένα χαρτομάντιλα αμέσως στον κάδο απορριμμάτων, και πλύνουμε τα χέρια σας. Δεν μοιραζόμαστε ποτήρια, ακουστικά, καπέλα, γυαλιά. κινητά, κλπ.

e-table
Έχεις e-table; Έχεις θέση!

Πλύσιμο χεριών - Πώς

- Πλύνετε τα χέρια σας με τα 6 βήματα με σαπούνι και νερό για τουλάχιστον 20 δευτερόλεπτα
- Στεγνώστε με χειροπετσέτα μιας χρήσης.
- Εάν δεν έχετε πρόσβαση σε νερό, χρησιμοποιήστε ένα απολυμαντικό χεριών με 63-70% αλκοόλ.



Πλύσιμο χεριών - Κάθε πότε

- Αφού φτερνιστείτε ή βήξετε
- Αφού αγγίξετε τη μύτη ή το στόμα
- Μετά τη χρήση της τουαλέτας
- Πριν και μετά το διάλειμμα
- Μετά από ρυπαρή εργασία (καθαρισμός)
- Οποτεδήποτε τα χέρια σας είναι εμφανώς λερωμένα
- Πριν την τοποθέτηση και μετά την αφαίρεση μάσκας
- Πριν να φορέσετε και όταν βγάλετε τα γάντια μιας χρήσης.

e-table
Έχεις e-table; Έχεις θέση!

Καθαρισμός επιφανειών

Οι κορωνοϊοί μπορούν να παραμείνουν σε επιφάνειες σε θερμοκρασία δωματίου για έως και 9 ημέρες. Πιο αναλυτικά: Α. χαρτί υγείας με κόπρανα, επιφάνεια τύπου φορμάικα και σοβαντισμένο τοίχο επιχρισμένο τοίχωμα μετά από 36 ώρες, Β. σε πλαστική επιφάνεια και ανοξείδωτο χάλυβα μετά από 72 ώρες και Γ. μετά από 96 ώρες σε επιφάνειες από γυαλί (τζάμι, οθόνη, γυαλιά οράσεως / ηλίου)

Κρίσιμα σημεία για συχνό καθαρισμό:

- Διακόπτες Ηλεκτρικού Ρεύματος
- Γραφεία, τραπέζια και καρέκλες
- Χειρολαβές και πόμολα
- Επιφάνειες επαφής με τρόφιμα
- Μικροεξοπλισμός παραγωγής, σκεύη κουζίνας, σκεύη και δίσκος σερβιρίσματος
- Δοσομετρητές / dispenser
- Σαρωτές / POS / ταμειακές / οθόνες αφής
- Βρύσες, βουρτσάκι και button στο καζανάκι WC

Το πρόγραμμα Ασφαλώς ΑΝΟΙΧΤΑ

Σκοπός του προγράμματος Ασφαλώς ΑΝΟΙΧΤΑ είναι να βοηθήσουμε να διαφυλαχθεί η λειτουργία της επιχείρησης εστίασης που λόγω της φύσης της έχει υψηλό ρίσκο μετάδοσης μολυσματικών ασθενειών, σε μια εποχή που η ανησυχία λόγω COVID-19 έχει χτυπήσει κόκκινο. Στόχος του Ασφαλώς ΑΝΟΙΧΤΑ είναι να καθοδηγήσει την επιχείρηση που συμμετέχει στο πρόγραμμα, ανάλογα βέβαια με τον βαθμό εμπλοκής της, στην τήρηση καλών πρακτικών και νομικών διατάξεων που αφορούν τόσο τους πελάτες, όσο και το προσωπικό. Το πρόγραμμα χρησιμοποιεί ως τεχνικά και οργανωτικά μέσα επίτευξης του σκοπού του την ενημέρωση των επιχειρηματιών (ο παρόν Οδηγός και τηλεεκπαίδευση), την εκπαίδευση του προσωπικού των εστιατορίων, τον έλεγχο του πλάνου καθαρισμού του καταστήματος και την συνεχή υποστήριξή τους με το Ασφαλώς ΑΝΟΙΧΤΑ helpdesk. Επιπλέον σκοπός του προγράμματος είναι να δώσει στην επιχείρηση που συμμετέχει, ένα εργαλείο επικοινωνίας του επιπέδου ετοιμότητάς της. Ένα δυναμικό σήμα με δυνατότητα, λόγω του Qr code, να ενημερώνει τους πελάτες του για τις πρόνοιες που έχει λάβει.

e-table
Έχεις e-table; Έχεις θέση!

ΙΙ. Οδηγίες επαναλειτουργίας καταστημάτων μαζικής εστίασης

ΙΙα. Πριν το άνοιγμα

- Υπολογίστε τον μέγιστο αριθμό των καθήμενων που επιτρέπεται να εξυπηρετήσετε με βάση τις προϋποθέσεις λειτουργίας καταστημάτων υγειονομικού ενδιαφέροντος όπως ανακοινώθηκαν από το Υπουργείο Ανάπτυξης και Επενδύσεων στις 17 Μαΐου 2020. (βλέπε Παράτημα Δ).
- Αναδιατάξτε τα τραπεζοκαθίσματα με βάσει προϋποθέσεις λειτουργίας καταστημάτων υγειονομικού ενδιαφέροντος όπως ανακοινώθηκαν από το Υπουργείο Ανάπτυξης και Επενδύσεων στις 17 Μαΐου 2020. (βλέπε Παράτημα Δ) και υπολογίστε ως μέγιστο αριθμό τα 6 άτομα ανά τραπέζι χωρίς να υπολογίζονται τα ανήλικα τέκνα. Ο συνολικός αριθμός των πελατών ανά πάσα στιγμή δεν μπορεί να ξεπερνά τον αριθμό των πελατών που αναφέρονται στην άδεια του καταστήματος.
- Εκπαίδευση του προσωπικού στα προληπτικά μέτρα, την ατομική υγιεινή, την χρήση των μέτρων ατομικής προστασίας και στον νέο τρόπο δουλειάς.
- Καταργήστε ή τροποποιήστε τον τρόπο λειτουργίας salad bar και self service.
- Πριν το άνοιγμα απαιτείται εργασία deep cleaning του χώρου και του εξοπλισμού. Ιδιαίτερη σημασία πρέπει να δοθεί σε επιφάνειες που αγγίζονται τακτικά τόσο από το προσωπικό όσο και από πελάτες.
- Επανεξετάστε τι θα έχει επάνω το τραπέζι. Σταματήστε για το επόμενο διάστημα να χρησιμοποιείτε είδη που δεν απολυμαίνονται πχ λουλούδια
- Οργανώστε την διαχείριση υφασμάτινων τραπεζομάντηλων και napperon. Αυξήστε αν χρειαστεί τον αριθμό τεμαχίων που έχετε, ώστε να μπορείτε να πλένονται και να σιδερώνονται καθημερινά.
- Το πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης θα πρέπει να επαναξιολογηθεί για την επάρκειά του (σημεία, συχνότητα, μέθοδος και είδος και αραίωση χημικών). Να επικεντρώνονται από την μία σε αντικείμενα συχνής επαφής όπως πόμολα, διακόπτες, κουπαστές, βρύσες, κλπ, αλλά να μην παραβλέπονται κάποιοι χώροι ή εξοπλισμός από την άλλη. Όλα τα σημεία του εστιατορίου θα πρέπει να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται, με την σωστή βέβαια συχνότητα.
- Επικοινωνούμε με τον συνεργάτη μας για να παραγγείλουμε τα καθαριστικά που χρειαζόμαστε. Να ακολουθούνται οι οδηγίες χρήσης των καθαριστικών και απολυμαντικών τους.
- Ελέγχουμε την λειτουργία των δοσομετρικών αντλιών για τα χημικά καθαρισμού απολύμανση. Έλεγχος επάρκειας εργαλείων καθαρισμού (πανάκια μικροϊνών, σκούπες, κλπ). Μελετήστε την δημιουργία stock ασφαλείας.
- Ελέγχουμε την καλή λειτουργία του πλυντηρίου πιάτων (βέλτιστες συνθήκες: νερό πλύσης 60oC και ξεπλύματος 80oC)
- Για το σύστημα εξαερισμού θα πρέπει να προγραμματιστεί συντήρηση - καθαρισμός για την επαναλειτουργία του. Σε διαφορετική περίπτωση παραμένει κλειστός και γίνεται καλός φυσικός αερισμός του χώρου. Προς το παρόν δεν χρησιμοποιούμε τις κλιματιστικές μονάδες στην σάλα.
- Η παγομηχανή, θα πρέπει να καθαριστεί και απολυμανθεί.
- Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει επαρκής αριθμός κάδων απορριμμάτων με καπάκι, που αδειάζονται καθημερινά.
- Μελετάμε την δυνατότητα παροχής ψωμιού σε ατομικές μερίδες (πχ μπαγκετούλες, buns, κλπ) και αποφεύγουμε να κόβουμε φέτες ψωμί.

ΙΙ. Οδηγίες επαναλειτουργίας καταστημάτων μαζικής εστίασης

ΙΙα. Πριν το άνοιγμα (συνέχεια)

- Φίλτρα σε παροχές νερού θα πρέπει να καθαριστούν απολυμανθούν. Στη συνέχεια αν έχουν παραμείνει ανενεργά, θα πρέπει οι βρύσες να «τρέξουν» για ένα χρονικό διάστημα.
- Έλεγχος λειτουργίας συστήματος ζεστού νερού (θερμοσίφωνας, μπόιλερ).
- Έλεγχος ορθής λειτουργίας αποχετευτικών συστημάτων και επιμελής καθαρισμός τους.
- Ελέγχουμε ηλεκτρολογικούς πίνακες και εγκαταστάσεις αερίου.
- Έλεγχος ισχύος πιστοποιητικών υγείας όλων των εργαζόμενων.
- Φροντίστε να υπάρχει επαρκείς αριθμός ρούχων για προσωπικό κουζίνας και service. Αν το προσωπικό φοράει δικά του ρούχα δώστε γραπτά οδηγίες πλύσης και διαχείρισης ιματισμού.
- Ελέγξτε για την παροχή ζεστού νερού στα σημεία που είναι απαραίτητο (λάντζες, νιπτήρες χεριών, κλπ).
- Έλεγχος ορθής λειτουργίας ψυγείων – καταψύξεων - θερμοθαλάμων. Σε περίπτωση δυσλειτουργίας θα πρέπει να κανονιστεί συντήρηση αυτών.
- Έλεγχος όλων των αποθηκευμένων τροφίμων (κλειστών ή ανοικτών) σχετικά με τη διάρκεια ζωής τους. Τυχόν αλλοιωμένα τρόφιμα θα πρέπει να απορριφθούν.
- Το πρόγραμμα μυοκτονίας απεντόμωσης θα πρέπει να τηρείται αυστηρά. Προτείνεται πριν την επαναλειτουργία να ορισθεί εργασία μυοκτονίας απεντόμωσης.
- Ορίστε κάποιον να παρακολουθεί τις ανακοινώσεις την πολιτείας (πχ ΕΟΔΥ, Δήμος, ΕΦΕΤ, κλπ)
- Αν μένουν στο κατάστημα τραπεζοκαθίσματα που δεν θα χρησιμοποιηθούν θα πρέπει να είναι τοποθετημένα με τέτοιο τρόπο που να επιτρέπει την εύκολη πρόσβαση και καθαρισμό όλων των σημείων.
- Τοποθετήστε σημάνσεις απόστασης στο δάπεδο μπροστά στο ταμείο αντί στην είσοδο του WC
- Σκεφτείτε πως θα ενημερώνετε τους πελάτες για τα μέτρα που έχετε λάβει (αφίσα, QR code, proxy sms, κλπ)
- Θα πρέπει να παροτρύνεται και να υπάρχει υποδομή για την χρήση κάρτας και όχι μετρητών από τον πελάτη

IIb. Κατά την λειτουργία του εστιατορίου στην περίοδο με εφαρμογής μέτρων πρόληψης μετάδοσης COVID-19

Α. Καθαρισμός – Απολύμανση

- Τακτικότερος θα πρέπει να είναι ο καθαρισμός απολύμανση χώρων τουαλέτας πελατών αλλά και προσωπικού.
- Μεταξύ σερβιρισμάτων θα πρέπει να γίνεται καθαρισμός απολύμανση των τραπεζιών και των καθισμάτων, των αλατοπίπερων και λοιπών αντικειμένων.
- Προτιμάμε καταλόγους μιας χρήσης ή που να μπορούν να απολυμανθούν.
- Τα τραπέζια δεν πρέπει να είναι στημένα με σουπλά, μαχαιροπίρουνα, ποτήρια και άλλα είδη πριν το κάθισμα του πελάτη.
- Προτιμάμε σουπλά μιας χρήσης ή που να μπορούν να απολυμανθούν.
- Dispenser με απολυμαντικό θα πρέπει να είναι τοποθετημένα σε καίρια σημεία μέσα στο κατάστημα για πελάτες και εργαζόμενους. Προτιμάμε ανέπαφα επιδαπέδια dispenser.
- Μαζεύουμε το τραπέζι το συντομότερο δυνατό μετά την ολοκλήρωση του γεύματος. Χρησιμοποιούμε πάντα καρότσι ή δίσκο στο μάζεμα. Αν χρησιμοποιούμε δίσκο, χρησιμοποιούμε διαφορετικούς δίσκους για το μάζεμα από εκείνους του σερβιρίσματος (πχ άλλο χρώμα ή σχήμα).
- Ο λαντζέρης θα πρέπει να φροντίζει για το σχολαστικό πλύσιμο και απολύμανση ποτηριών και μαχαιροπήρουνων.
- Αν διαθέτετέ καρεκλάκια για μωρά, απαιτείται απολύμανση με κατάλληλο απολυμαντικό μετά από κάθε χρήση.
- Αποφύγετε την χρήση επαναχρησιμοποιούμενων folder (πχ δερματίνη) για την παράδοση του λογαριασμού στο τραπέζι. Αν δεν μπορείτε να κάνετε διαφορετικά να τα απολυμαίνετε μετά από κάθε χρήση.
- Τα σταχτοδοχεία πλένονται με ζεστό νερό (> 80oC). Αλλάζουν και πλένονται μετά από κάθε καθαρισμό τραπεζιού. Το νέο καθαρό σταχτοδοχείο τοποθετείτε όταν καθίσει νέα παρέα.
- Ο ψεκασμός με απολυμαντικά του καταστήματος σε πεζοδρόμια, δρόμους, εξωτερικούς τοίχους, τζαμαρίες, δέντρα, πέργκολες, γλάστρες, κλπ δεν έχει αποτέλεσμα.
- Η χρήση ατμού σε αντικείμενα δεν μπορούν να καθαριστούν με τη χρήση απορρυπαντικού και νερού, όπως ταπετσαρισμένα έπιπλα, μαξιλάρια, κουρτίνες κλπ, είναι ικανοποιητική επιλογή.

Β. Ατομική Υγιεινή και Υγεία

- Εργαζόμενοι με συμπτώματα όμοια με αυτά της COVID-19, θα πρέπει να μην προσέρχονται στην εργασία τους και να αναζητούν ιατρική συμβουλή πριν γίνουν δεκτοί στην εργασία. Θα πρέπει να τους επισημανθεί η σημασία αυτής της αρχής ειδικά τώρα.
- Οι εργαζόμενοι που χειρίζονται στην κουζίνα και στο πάσο ακάλυπτα τρόφιμα θα πρέπει να φέρουν μάσκα.
- Θα πρέπει να ενταθεί η υγιεινή των χεριών των εργαζομένων και ενδιάμεσα να γίνεται αντισηψία χεριών με αντισηπτικό διάλυμα αλκοόλης 63-70%. Σε περίπτωση που τα χέρια είναι ρυπαρά, η αντισηψία χεριών δεν επαρκεί απαιτείται να προηγηθεί το καλό πλύσιμο των χεριών.
- Το προσωπικό προσέρχεται στην εργασία με πολιτικά ρούχα και φορά τα ρούχα της δουλειάς στο κατάστημα. Αλλάζει καθημερινά ρούχα εργασίας .
- Να ξεκαθαριστεί η χρήση γαντιών στο προσωπικό. του service. Αλλαγή γαντιών αν το ίδιο άτομα σερβίρει και μαζεύει τραπέζια.
- Να τηρούνται τα Μέτρα προστασίας / Προστατευτικός εξοπλισμός από το προσωπικό του εστιατορίου που προβλέπονται από τις προϋποθέσεις λειτουργίας καταστημάτων υγειονομικού ενδιαφέροντος όπως ανακοινώθηκαν από το Υπουργείο Ανάπτυξης και Επενδύσεων στις 17 Μαΐου 2020. (βλέπε Παράτημα Δ).

e-table
Έχεις e-table; Έχεις θέση!

Γ. Τήρηση αποστάσεων

- Σωστός προγραμματισμός παραγγελιών και παραδόσεων ώστε να μην συμπίπτουν οι μεταφορείς. Υπενθύμιση προμηθευτών για τήρηση των αποστάσεων.
- Οι σερβιτόροι εφόσον δε γίνεται να τηρούν αποστάσεις μεταξύ τους και με τους πελάτες θα πρέπει υποχρεωτικά να φορούν μάσκα.
- Προτείνεται χρήση τηλεματικής παραγγελίας από τους πελάτες. Σε αυτή τη περίπτωση ο εξοπλισμός αν ανήκει στο κατάστημα θα πρέπει να καθαρίζεται απολυμαίνεται μετά από κάθε χρήση.
- Θα πρέπει να προτείνεται και η πληρωμή με κάρτα και όχι η χρήση μετρητών.
- Θα πρέπει να υπάρχει dispenser με απολυμαντικό διαθέσιμο για τους πελάτες (είσοδο, ταμείο και άλλα σημεία). Προτείνεται σύστημα ανέπαφο (με φωτοκύτταρο). Θα πρέπει να προτείνεται από τους εργαζόμενους η χρήση του, όπως και η τήρηση αποστάσεων με την απαραίτητη ευγένεια στη προσπάθεια προάσπισης της υγείας τους.
- Οι πελάτες κατά την αναμονή (ταμείο, κάθισμα, WC, κλπ) δε θα πρέπει να συνωστίζονται (σημάδια αποστάσεων στο δάπεδο, πρόταση παραμονής σε εξωτερικό χώρο).
- Οι θέσεις εργασίας εργαζομένων θα πρέπει να είναι όσο το δυνατόν «παράλληλες» και να μην εργάζονται ο ένας απέναντι από τον άλλο αν η αποστάσεις είναι <1,5 μέτρα.
- Σε χώρους διαλείμματος, ο αριθμός εργαζομένων θα πρέπει να είναι περιορισμένος και να τηρούνται μέτρα αποστασιοποίησης.
- Αν το κατάστημα διαθέτει μπαρ να απομακρυνθούν τα σκαμπό.

Δ. Ασφάλεια τροφίμων

- Στις κουζίνες θα πρέπει να υπάρχουν σταθμοί πλύσης χεριών με σαπούνι ζεστό νερό και χειροπετσέτες μιας χρήσης.
- Εφαρμογή απαιτήσεων HACCP.
- Για τη χρήση της παγομηχανής απαιτείται σέσουλα προστατευμένη – τοποθετημένη μέσα στη παγομηχανή (εφόσον διαθέτει κατάλληλη θήκη) ή σε κλειστό περιέκτη.
- Έλεγχος ορθής λειτουργίας θερμομέτρων που χρησιμοποιούνται στη παραλαβή, θερμική επεξεργασία, κλπ.
- Αποθήκευση των χημικών μακριά από τα τρόφιμα.
- Έλεγχος αποθεμάτων μέσων ατομικής προστασίας (γάντια, κεφαλοκαλύματα, ποδιές, κλπ.) που προσωπικού κουζίνας. Δημιουργία stock ασφαλείας.
- Προσοχή στη χρήση απολυμαντικών σε επιφάνειες που υπάρχουν ή θα ακουμπήσουν τρόφιμα.
- Τα τρόφιμα θα πρέπει να προμηθεύονται από εγκεκριμένους και αξιόπιστους προμηθευτές και να είναι εύκολα ταυτοποιήσιμα και ιχνηλατίσιμα.
- Τα τρόφιμα και οι πρώτες ύλες θα πρέπει να αποθηκεύονται μακριά από το δάπεδο και πρέπει να τηρείται η αρχή "όποιο λήγει πρώτο χρησιμοποιείται πρώτο" (FEFO) για την ελαχιστοποίηση της ανάπτυξης των μικροοργανισμών.
- Βεβαιωθείτε ότι τα τρόφιμα διατηρούνται σε κατάλληλη θερμοκρασία κατά τη διάρκεια της αποθήκευσης και της μεταφοράς, ώστε να περιοριστεί ο πολλαπλασιασμός των βακτηρίων. Η θερμοκρασία στο εσωτερικό του ψυγείου θα πρέπει να διατηρείται στους 4°C και κάτω και της κατάψυξης τους -18°C. Η θερμοκρασία στο εσωτερικό του ψυγείου και της κατάψυξης πρέπει να παρακολουθείται τακτικά και να τηρούνται αρχεία.
- Τα κατεψυγμένα τρόφιμα πρέπει να αποψυχθούν σωστά και πλήρως, ώστε να ελαχιστοποιηθεί η ανάπτυξη βακτηρίων σε αυτά και η παραγωγή τοξινών.
- Αποφύγετε τη διασταυρούμενη μόλυνση μεταξύ των ωμών και των μαγειρεμένων τροφίμων με ξεχωριστό χειρισμό και αποθήκευση (π.χ. χρησιμοποιώντας ξεχωριστά μαχαίρια και πλάκες κοπής). Τα τρόφιμα πρέπει επίσης να προστατεύονται σωστά κατά την αποθήκευση, την προετοιμασία, την παράθεση, το σερβίρισμα και τη μεταφορά για να προληφθεί η μόλυνση από τον εξοπλισμό, τα σκεύη και το προσωπικό.
- Ιδιαίτερη προσοχή στον χειρισμό τροφίμων που θα καταναλωθούν χωρίς θερμική επεξεργασία (πχ σαλάτες). Τήρηση κανόνων ατομικής υγιεινής από το προσωπικό και σωστών θερμοκρασιών διατήρησης μέχρι την παράθεση (<5oC)
- Μαγειρέψετε καλά το φαγητό πριν από την κατανάλωση, για να διασφαλίσετε την ασφάλεια των τροφίμων. Το κέντρο ή το παχύτερο μέρος του τροφίμου πρέπει να φτάσει στους 72°C για 15 δευτερόλεπτα ώστε να θανατωθεί οποιαδήποτε μολυσματική παράμετρος που προκαλεί τροφικές ασθένειες. Η θέρμανση της τροφής σε χαμηλότερη θερμοκρασία για μεγαλύτερες χρονικές περιόδους μπορεί να είναι εξίσου αποτελεσματική.
- Τα τρόφιμα που έχουν προηγουμένως μαγειρευτεί και ψυχθούν πρέπει να αναθερμανθούν προσεκτικά πριν από την κατανάλωση, για να ελαχιστοποιηθεί ο χρόνος που το μαγειρεμένο τρόφιμο εκτίθεται στη ζώνη επικίνδυνης θερμοκρασίας (μεταξύ 5°C και 60°C) η οποία επιτρέπει την ανάπτυξη παθογόνων βακτηρίων.

e-table
Έχεις e-table; Έχεις θέση!

III. Εξατομίκευση παρόντος οδηγού, δημιουργία Εγχειριδίου Λειτουργίας και εκπαίδευση προσωπικού

Πιστεύουμε πως η φυσική συνέχεια του παρόντος οδηγού είναι η εξατομίκευση, για το εστιατόριό σας, των εφαρμοζόμενων μέτρων. Αυτό μπορεί να γίνει εύκολα με την επιτόπια παρουσία στελέχους της AG ADVENT και την υλοποίησης της διαδικασίας πλήρους ένταξης στο πρόγραμμα Ασφαλώς ΑΝΟΙΧΤΑ. Στην περίπτωση που επιλέξτε να ενταχθείτε στο πρόγραμμα με πλήρη δικαιώματα, θα προγραμματιστεί επίσκεψη στο εστιατόριό σας και μέχρι το τέλος της ημέρας θα έχει συνταχθεί και εκδοθεί το δικού σας Εγχειριδίου Λειτουργίας, θα έχει υλοποιηθεί η εκπαίδευση του προσωπικού σας και η απονομή σχετικού πιστοποιητικού παρακολούθησης (βλέπε Παράρτημα Α), θα έχει ολοκληρωθεί ο έλεγχος του πλάνου καθαρισμού του καταστήματος και θα έχετε πλέον για ένα έτος την συνεχή υποστήριξή του Ασφαλώς ΑΝΟΙΧΤΑ helpdesk, που διαχειρίζεται η τεχνική ομάδα της AG ADVENT. Με την ολοκλήρωση της ένταξης σας στο πρόγραμμα αποκτάτε πιστοποιητικό συμμετοχής στο πρόγραμμα Ασφαλώς ΑΝΟΙΧΤΑ (βλέπε Παράρτημα Β) και δικαίωμα χρήσης του αντίστοιχου λογοτύπου (βλέπε Παράρτημα Γ). Έτσι καταφέρνουμε να δώσουμε στην επιχείρηση εστίασης που συμμετέχει, ένα εργαλείο επικοινωνίας του επιπέδου ετοιμότητάς της. Ένα δυναμικό σήμα με δυνατότητα, λόγω του Qr code, να ενημερώνει τους πελάτες του για τις πρόνοιες που έχει λάβει. Ζητήστε πληροφορίες και αίτηση συμμετοχής στο info@advent.com ή στο 2109233551 ή στον συνεργάτη σας στο etable.gr

T: 2113115555 | E: sales@e-table.gr

e-table
Έχεις e-table; Έχεις θέση!

XXXXXXXX

Πιστοποιητικό Εκπαίδευσης

Απονέμεται στον **ΟΝΟΜΑ**

Για να δηλώσει την παρακολούθηση, από τον ανωτέρω,του εκπαιδευτικού προγράμματος

ΑΣΦΑΛΩΣ ανοιχτα

ΜΙΑ ΠΡΩΤΟΒΟΥΛΙΑ ΤΩΝ: e-table Έχεις e-table; Έχεις θέση! AG ADVENT

ΜΕΤΡΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΛΗΨΗ ΜΕΤΑΔΟΣΗΣ COVIC-19

CERTIFICATE NUMBER: XXXXXXX | TRAINING DATE: 16 MAY 2020

Διευθύνων Σύμβουλος AG ADVENT AE

Επικεφαλής etable.gr

Παράρτημα Α

Υπόδειγμα πιστοποιητικού εκπαίδευσης

e-table Έχεις e-table; Έχεις θέση!

ΑΣΦΑΛΩΣ ανοιχτα

Πιστοποιητικό Συμμετοχής

με το παρόν βεβαιώνεται η συμμετοχή του ανωτέρω αναφερόμενου εστιατορίου στο πρόγραμμα Ασφαλώς ΑΝΟΙΧΤΑ

ΜΙΑ ΠΡΩΤΟΒΟΥΛΙΑ ΤΩΝ: e-table Έχεις e-table; Έχεις θέση! AG ADVENT Science in Business

Η συμμετοχή σημαίνει πως έχει εκδοθεί εγχειρίδιο λειτουργίας και έχει εκπαιδευτεί το προσωπικό σε αυτό. Όλα τα μέλη του προγράμματος μοιράζονται μια κοινή αξία: ασφάλεια και γαστρονομία πάνε μαζί.

Member
XXXXXXXXX

Member Since
17/5/2020

Member ID
#123213

Membership Level
FULL

Authorized Signatures:

XXXXXXXXX
Head of etable.gr

NIKOS GDONTELIS
CEO AG ADVENT SA

AG ADVENT SA – 28 Vouliagmenis Avenue, ELLINIKO, ATHENS GREECE www.advent.com.gr T: +3021092333551
etable.gr Λ. Ποσειδώνος 13, Άλιμος www.etable.gr

Παράρτημα
Υπόδειγμα Πιστοποιητικού συμμετοχής

e-table Έχεις e-table; Έχεις θέση!

ΑΣΦΑΛΩΣ
ανοιχτα

ΜΙΑ
ΠΡΩΤΟΒΟΥΛΙΑ ΤΩΝ: e-table Έχεις e-table; Έχεις θέση! AG ADVENT Science in Business

θέλετε να μάθετε πώς προετοιμαζόμαστε καθημερινά για εσάς;
Σαρώστε με το κινητό σας το διπλανό τετράγωνο QR Code.

Παράρτημα Γ
Υπόδειγμα Σήματος Προγράμματος

e-table
Έχεις e-table; Έχεις θέση!

Σχέδιο σταδιακής αποκλιμάκωσης των περιοριστικών μέτρων

Επαναφορά της οικονομικής δραστηριότητας

4ο Στάδιο – 25 Μαΐου

Προϋποθέσεις λειτουργίας καταστημάτων υγειονομικού ενδιαφέροντος

ΚΑΔ	Προϋποθέσεις λειτουργίας
56.10 - 56.30	**Ο μέγιστος επιτρεπόμενος αριθμός πελατών** ορίζεται ως ο αριθμός που προκύπτει από την αναλογία ενός πελάτη **ανα 2 τ.μ. συνολικής ωφέλιμης επιτρεπόμενης επιφάνειας λειτουργίας (ΣΩΕΕΛ).** Ο μέγιστος επιτρεπόμενος αριθμός πελατών **δεν δύναται να υπερβαίνει τον επιτρεπόμενο μέγιστο αριθμό πελατών** που επιτρέπεται απο την αρχική άδεια λειτουργείας του καταστήματος. **ΣΩΕΕΛ =ΥΕ +ΗΕ** Η **υπαίθρια επιφάνεια (ΥΕ)** είναι το εμβαδόν της επιφάνειας εκτός του φυσικού καταστήματος όπου η επιχείρηση δύναται να αναπτύξει τραπεζοκαθίσματα. Η **εσωτερική ημιυπαίθρια επιφάνεια (ΗΕ)** είναι το εμβαδόν εντός του καταστήματος που δύναται να αναπτυχθούν τραπεζοκαθίσματα. Η **δυνατότητα της χρήσης** εσωτερικής ημιυπαίθριας επιφάνειας **(ΗΕ)** προκύπτει όταν υφίσταται **πλευρά ή πλευρές του χώρου πλάτους (Π) και ύψους (Υ)** σε επαφή με υπαίθριο εξωτερικό χώρο ή αίθριο **που δύναται να αφαιρεθεί/ουν.**

e-table
Έχεις e-table; Έχεις θέση!

4ο Στάδιο – 25 Μαΐου

Προϋποθέσεις λειτουργίας καταστημάτων υγειονομικού ενδιαφέροντος (συνέχεια)

ΚΑΔ

56.10 - 56.30

Προϋποθέσεις ανάπτυξης τραπεζοκαθισμάτων

- Το επιτρεπόμενο βάθος (Β) που ορίζει την ΗΕ είναι διάσταση κάθετη προς την πλευρά (Π) και ορίζεται ως εξής:

  α. Όπου το ύψος **(Υ) του ανοίγματος ≥ 2 μέτρων** τότε το βάθος (Β) ορίζεται ως **(Β)=1,6 Χ (Π)**. Η ΗΕ ορίζεται ως το γινόμενο (Π) Χ (Β). (Παράρτημα 1)

  β. Όπου το ύψος **(Υ) του ανοίγματος ≥ 1 μέτρου** τότε βάθος (Β) ορίζεται ως **(Β)=0,8 Χ (Π)**. Η ΗΕ ορίζεται ως το γινόμενο (Π) Χ (Β). (Παράρτημα 2)

  γ. Οι ανωτέρω διατάξεις α και β δύναται να λειτουργούν **συνδυαστικά** σε χώρους εστίασης με ανοίγματα σε δύο και περισσότερες πλευρές. (Παράρτημα 3)

  δ. Τα **υποστυλώματα ή οι διακοσμητικές στήλες** έως πλάτος **0,5 μ** που διακόπτουν την συνέχεια της πλευράς (Π) **δεν λαμβάνονται υπόψη** και δεν μπορούν να υπερβαίνουν το είκοσι τοις εκατό **(20%) της επιφάνειας της πλευράς.**

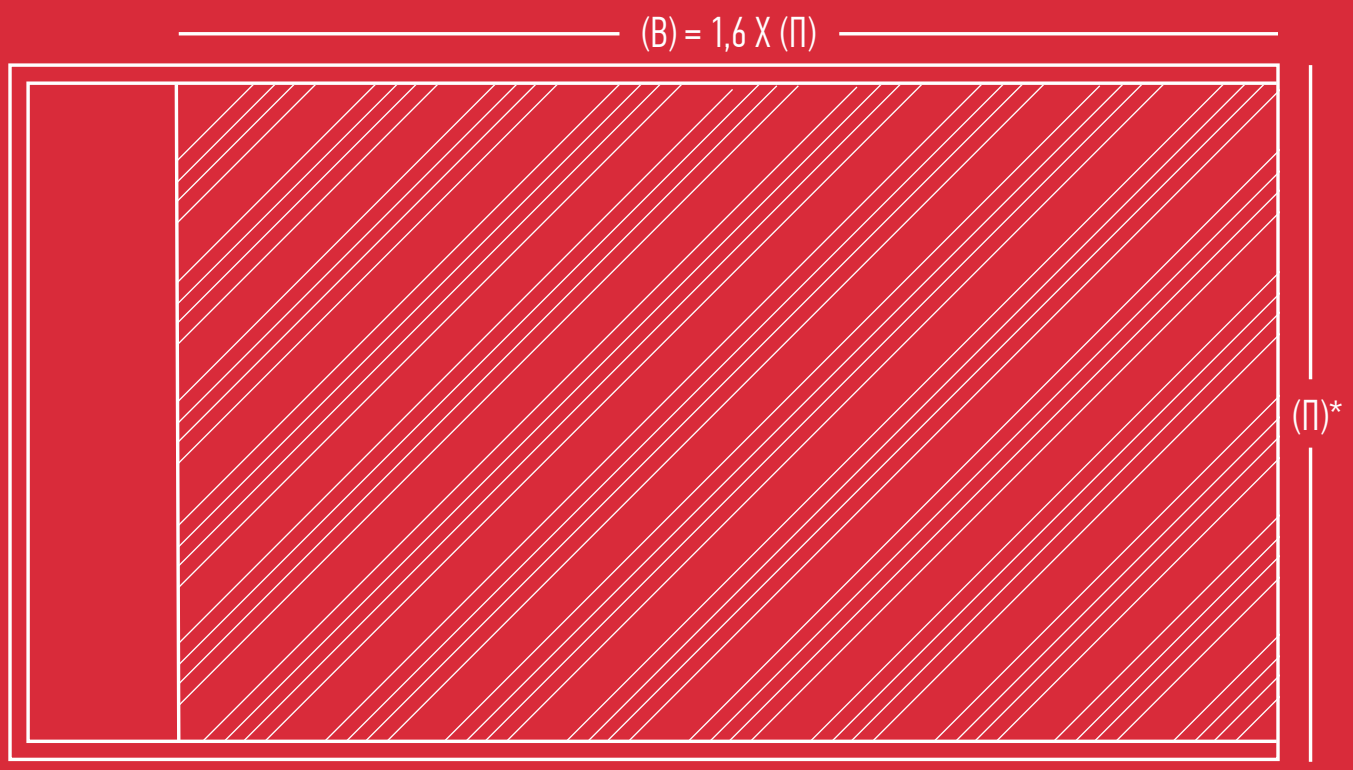
- Στην περίπτωση που **δύναται να ανοίξει η οροφή του καταστήματος** (κινητό προστέγασμα), επιτρέπεται η ανάπτυξη τραπεζοκαθισμάτων **καθ' όλη την επιφάνεια του ακάλυπτου χώρου**

- Επιτρέπεται **απόκλιση** έως οκτώ τοις εκατό (8%) σε κάθε διάσταση

4ο Στάδιο – 25 Μαΐου

Δυνατότητα ανάπτυξης τραπεζοκαθισμάτων

Παράρτημα 1: Χώρος εστίασης με πλευρά πλάτους (Π) και άνοιγμα ύψους (Υ) ≥ 2 μέτρα



* Πλευρά (Π) με άνοιγμα ύψους (Υ) ≥ 2μ

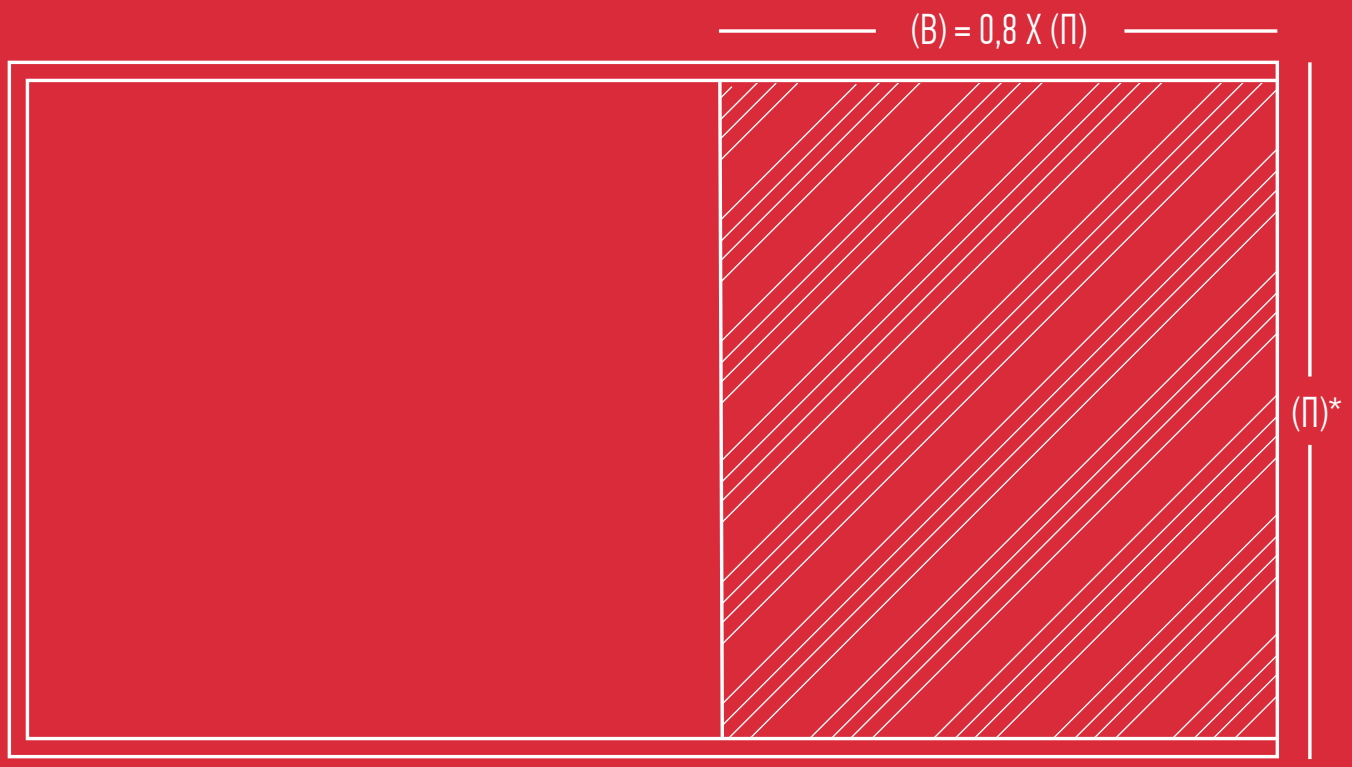
Εσωτερική υμιυπαίθρια επιφάνεια ανάπτυξης τραπεζοκαθισμάτων

e-table
Έχεις e-table; Έχεις θέση!

4ο Στάδιο – 25 Μαΐου

Δυνατότητα ανάπτυξης τραπεζοκαθισμάτων

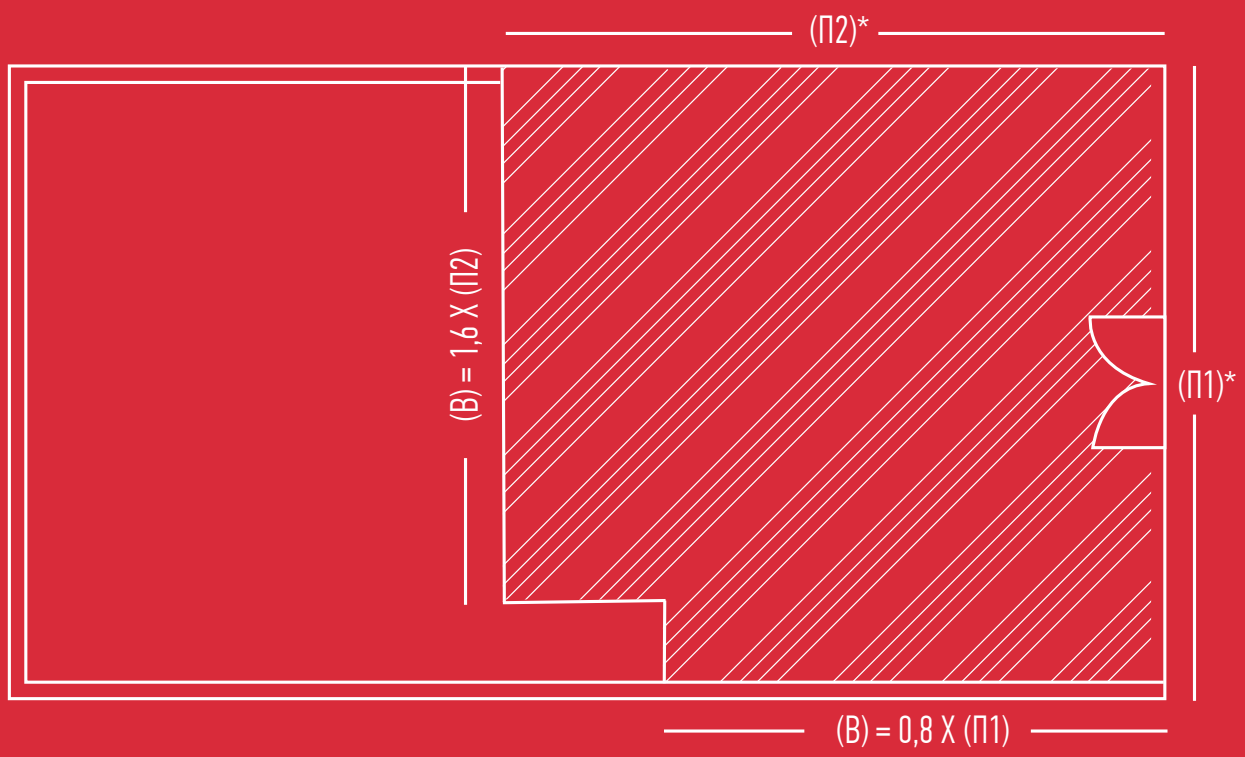
Παράρτημα 2: Χώρος εστίασης με πλευρά πλάτους (Π) και άνοιγμα ύψους (Υ) ≥ 1 μέτρο



* Πλευρά (Π) με άνοιγμα ύψους (Υ) ≥ 1μ

Εσωτερική υμιυπαίθρια επιφάνεια ανάπτυξης τραπεζοκαθισμάτων

Παράρτημα 3: Περίπτωση χώρου εστίασης με ανοίγματα σε δύο πλευρές



1 * Πλευρά (Π1) με άνοιγμα ύψους (Υ)) ≥ 1μ

2 * Πλευρά (Π2) με άνοιγμα ύψους (Υ)) ≥ 2μ

Εσωτερική υμιυπαίθρια επιφάνεια ανάπτυξης τραπεζοκαθισμάτων

e-table
Έχεις e-table; Έχεις θέση!

4ο Στάδιο – 25 Μαΐου

Προϋποθέσεις λειτουργίας καταστημάτων υγειονομικού ενδιαφέροντος

ΚΑΔ

56.10 - 56.30

Ειδικές Διατάξεις Ανάπτυξης Τραπεζοκαθισμάτων

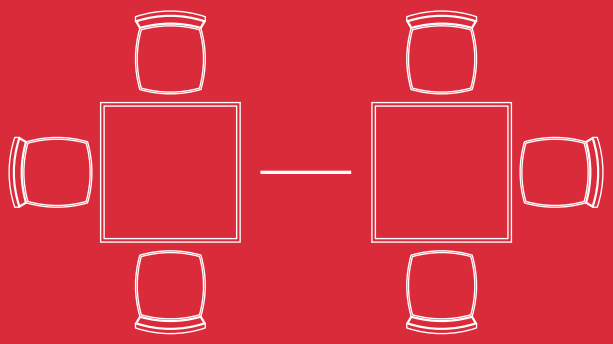
- Ορίζοντα τα έξι **(6) άτομα ως ο μέγιστος αριθμός καθήμενων ατόμων σε ένα τραπέζι.**
- Δεν υφίσταται όριο σε περίπτωση οικογένειας με ανήλικα τέκνα.
- Καθορίζεται ως ελάχιστη απόσταση μεταξύ των τραπεζιών σύμφωνα με την διάταξη των καθισμάτων ως εξής :

α. Όταν στον ενδιάμεσο χώρο μεταξύ δύο παράπλευρων τραπεζιών **δεν τοποθετείται καρέκλα σε κανένα εκ των δύο** τότε η ελάχιστη απόσταση μεταξύ αυτών ορίζεται στα **0,70 μ**. (Παράρτημα 4)

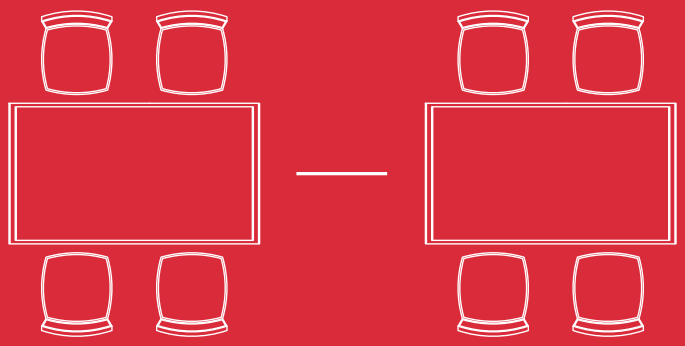
β. Όταν στον ενδιάμεσο χώρο μεταξύ δύο παράπλευρων τραπεζιών **τοποθετείται καρέκλα σε ένα εκ των δύο** τότε η ελάχιστη απόσταση μεταξύ αυτών ορίζεται στα **1,10 μ**. (Παράρτημα 5)

γ. Όταν στον ενδιάμεσο χώρο μεταξύ δύο παράπλευρων τραπεζιών τοποθετείται **καρέκλα σε κάθε ένα εκ των δύο** τότε η ελάχιστη απόσταση μεταξύ αυτών ορίζεται στα **1,70 μ**. (Παράρτημα 6)

Παράρτημα 4: Παραδείγματα διάταξης τραπεζοκαθισμάτων όπου στον ενδιάμεσο χώρο δεν τοποθετείται κάθισμα

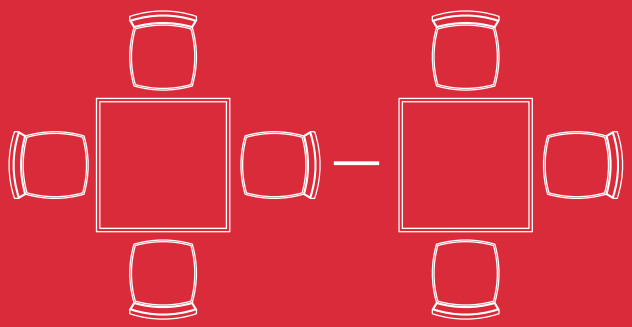


(Παράδειγμα 1ο) - Απόταση μεταξύ τραπεζιών 0,70

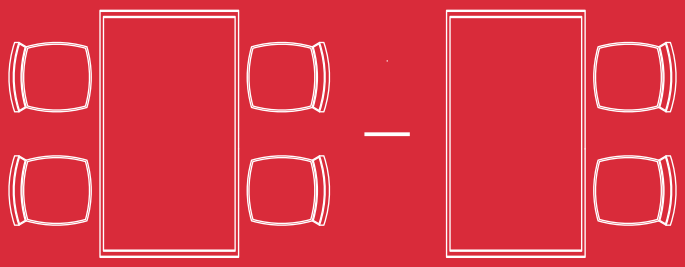


(Παράδειγμα 2ο) - Απόταση μεταξύ τραπεζιών 0,70

Παράρτημα 5: Παραδείγματα διάταξης τραπεζοκαθισμάτων όπου στον ενδιάμεσο χώρο τοποθετούνται καθίσματα μόνο στο ένα εκ των δύο τραπεζιών



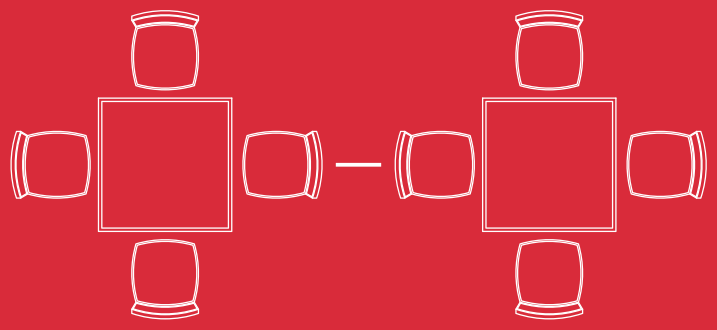
(Παράδειγμα 1ο) - Απόταση μεταξύ τραπεζιών 1,10



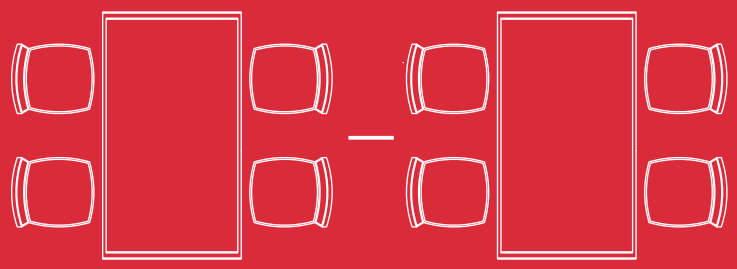
(Παράδειγμα 2ο) - Απόταση μεταξύ τραπεζιών 1,10

e-table
Έχεις e-table; Έχεις θέση!

Παράρτημα 6: Παραδείγματα διάταξης τραπεζοκαθισμάτων με καθίσματα στον ενδιάμεσο χώρο και των δύο τραπεζιών



(Παράδειγμα 1ο) - Απόταση μεταξύ τραπεζιών 1,70



(Παράδειγμα 2ο) - Απόταση μεταξύ τραπεζιών 1,70

Μέτρα προστασίας / Προστατευτικός εξοπλισμός σε χώρους μαζικής εστίασης

				Διαχείριση Τροφίμων			Προσωπικό Καθαριότητας	Τεχνικοί Υπάλληλοι	Προμηθευτές	Λοιποί εργαζόμενοι
	Reception	Ταμείο	Διοικητικές Υπηρεσίες	Μάγειροι & Βοηθοί	Σερβιτόροι	Μαιτρ	Όλοι οι χώροι	Εσωτερικοί χώροι	Α΄ Υλών/αν-αλώσιμων	Εξωτερικοί χώροι
Μάσκα		✓[1]	✓	✓	✓		✓	✓[4]	✓	✓[6]
Ασπίδα προσώπου	✓	✓			✓	✓				
Τήρηση απόστασης			✓					✓		✓[5]
Γάντια							✓[3]			
Υγιεινή χεριών	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

1.& 2. Μάσκα ή ασπίδα προσώπου.
3. Γάντια κατά τη διαδικασία καθαριότητας.
4. Μάσκα όπου έρχονται σε επαφή με κοινό ή με άλλους εργαζόμενους όταν δεν μπορεί να τηρηθεί η απόσταση.
5. Σε περίπτωση που έρχονται σε επαφή με το κοινό.
6. Χρήση μάσκας εφόσον έρχονται σε επαφή με το κοινό και δεν είναι δυνατή η τήρηση απόστασης.

Όργανα Ελέγχου και Επιβολής Κυρώσεων

1 Γενική Γραμματεία Εμπορίου και Προστασίας Καταναλωτή

2 Ελληνική Αστυνομία
Δημοτική Αστυνομία
Λιμενικές Αρχές

3 Υγειονομικές υπηρεσίες των ΟΤΑ α΄ και β΄ βαθμού

4 Σώμα Επιθεώρησης Εργασίας (Σ.ΕΠ.Ε)

5 Εθνική Αρχή Διαφάνειας (Ε.Α.Δ.)

e-table
Έχεις e-table; Έχεις θέση!