ΕΝΙΑΙΟΣ ΦΟΡΕΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

COVID 19

ΟΔΗΓΟΣ ΕΠΑΝΕΚΚΙΝΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΗ ΜΑΖΙΚΗ ΕΣΤΙΑΣΗ

20 Μαΐου 2020

ΣΚΟΠΟΣ ΤΟΥ ΟΔΗΓΟΥ

Ο παρών οδηγός αποτελεί μια πρωτοβουλία του Ενιαίου Φορέα Ελέγχου Τροφίμων (ΕΦΕΤ) σε συνεργασία με το Σύνδεσμο Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων (ΣΕΒΤ) και την Ελληνική Ένωση Επιχειρήσεων Οργανωμένης Εστίασης (ΕΠΟΕΣ), με σκοπό την παροχή απλών και πρακτικών οδηγιών προς τις **επιχειρήσεις της μαζικής εστίασης** ενόψει της επαναλειτουργίας τους, στο πλαίσιο της νέας πραγματικότητας που έχει δημιουργηθεί από τη νόσο COVID-19. Οι οδηγίες βασίζονται στην ανάλυση του προφίλ επικινδυνότητας του ιού για τους χώρους εστίασης και στις βέλτιστες πρακτικές όπως αυτές αποτυπώνονται σε διεθνείς και εθνικές συστάσεις.

Η ΝΟΣΟΣ COVID-19

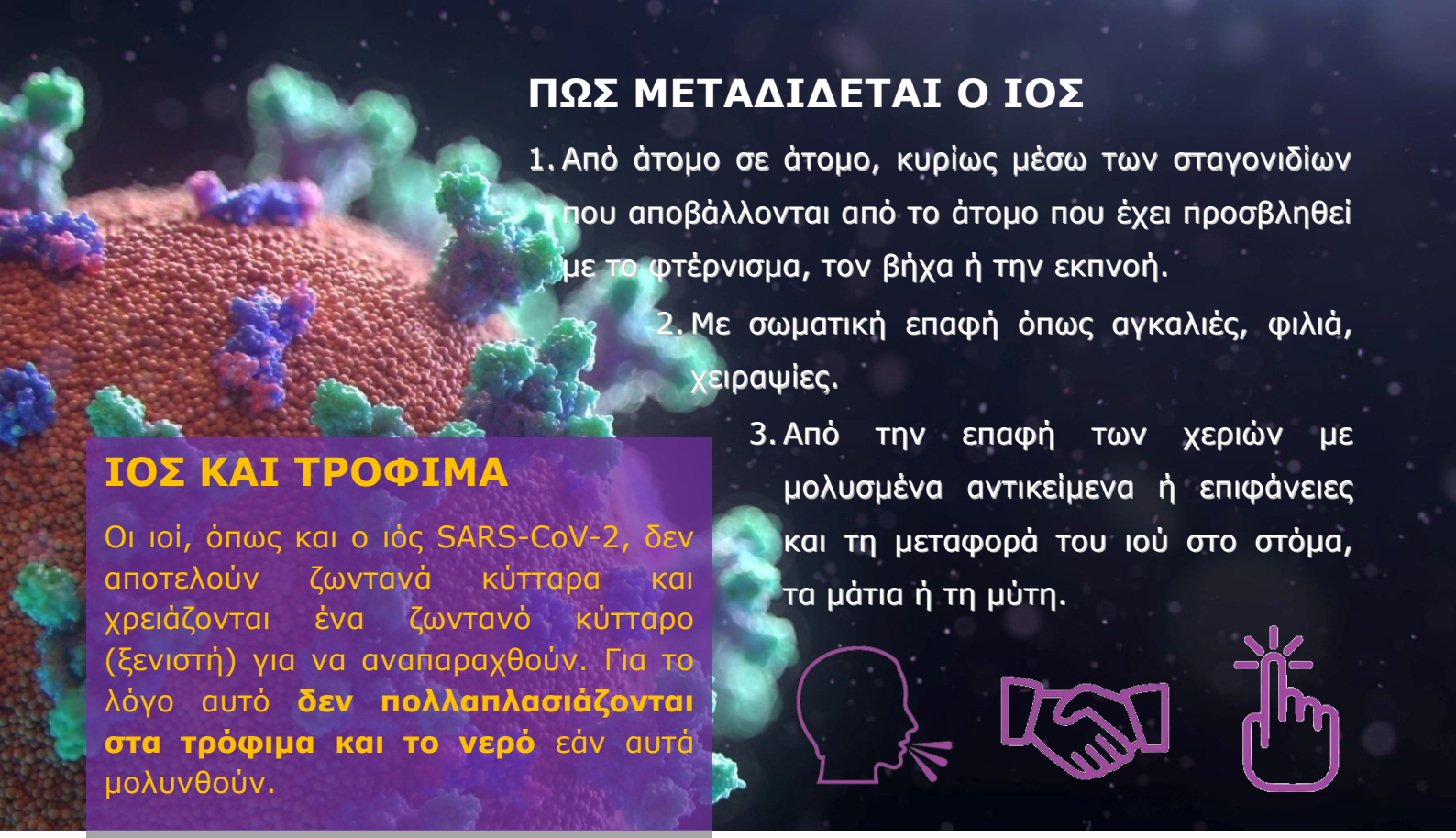
Η νόσος COVID-19 η οποία προκαλείται από τον ιό SARS-CoV-2, είναι υψηλής μεταδοτικότητας λοιμώδης νόσος, κατά την οποία οι περισσότεροι ασθενείς παρουσιάζουν ήπια συμπτωματολογία και πλήρη ανάρρωση, ενώ η μειοψηφία των ασθενών (κυρίως άτομα με υποκείμενα νοσήματα ή/και μεγάλης ηλικίας), χρειάζονται νοσηλεία και έχουν βαριά πρόγνωση (σε περίπτωση οξείας αναπνευστικής ανεπάρκειας, σηπτικού σοκ ή συνδρόμου πολυοργανικής ανεπάρκειας).

ΣΥΜΠΤΩΜΑΤΑ

Συχνότερα συμπτώματα είναι ο πυρετός, ο βήχας (συνήθως ξηρός), η δυσκολία στην αναπνοή και η κούραση. Λιγότερο συχνά συμπτώματα είναι οι μυϊκοί πόνοι, ο πονόλαιμος, η ρινική καταρροή, η απώλεια όσφρησης, η απώλεια γεύσης, η κεφαλαλγία και η διάρροια. Τα συμπτώματα εμφανίζονται 2-14 ημέρες μετά την έκθεση στον ιό.

Η ΟΜΑΔΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

Φραγκίσκος Γαΐτης	Δρ. Βιολόγος-Μικροβιολόγος Τροφίμων, Προϊστάμενος Τμήματος Εργαστηρίων Δοκιμών & Ερευνών Τροφίμων Αθήνας του ΕΦΕΤ (Συντονιστής)
Χριστίνα Πάνου	Χημικός Μηχανικός, Διευθύντρια Διαχείρισης Ποιότητας Κλάδου Εστίασης
Βασιλική Μπενέτου	Παιδίατρος, Αναπληρώτρια Καθηγήτρια, Εργαστήριο Υγιεινής, Επιδημιολογίας και Ιατρικής Στατιστικής, Ιατρική Σχολή ΕΚΠΑ
Ανδρονίκη Νάσκα	Χημικός – Διατροφολόγος, Αναπληρώτρια Καθηγήτρια, Εργαστήριο Υγιεινής, Επιδημιολογίας και Ιατρικής Στατιστικής, Ιατρική Σχολή ΕΚΠΑ
Νικόλαος Θωμαΐδης	Χημικός, Καθηγητής, Εργαστήριο Αναλυτικής Χημείας, Τμήμα Χημείας ΕΚΠΑ
Αγγελική Καρπούζα	Δρ. Χημικός, Προϊσταμένη Διεύθυνσης Εργαστηριακών Δομών ΕΦΕΤ
Φωτεινή Σάλτα	Δρ. Χημικός, ΣΕΒΤ
Δημήτριος Λαδικός	Δρ. Χημικός, Πρόεδρος Ελληνικής Τεχνολογικής Πλατφόρμας



ΠΩΣ ΜΕΤΑΔΙΔΕΤΑΙ Ο ΙΟΣ

1. Από άτομο σε άτομο, κυρίως μέσω των σταγονιδίων που αποβάλλονται από το άτομο που έχει προσβληθεί με το φτέρνισμα, τον βήχα ή την εκπνοή.
2. Με σωματική επαφή όπως αγκαλιές, φιλιά, χειραψίες.
3. Από την επαφή των χεριών με μολυσμένα αντικείμενα ή επιφάνειες και τη μεταφορά του ιού στο στόμα, τα μάτια ή τη μύτη.

ΙΟΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΑ

Οι ιοί, όπως και ο ιός SARS-CoV-2, δεν αποτελούν ζωντανά κύτταρα και χρειάζονται ένα ζωντανό κύτταρο (ξενιστή) για να αναπαραχθούν. Για το λόγο αυτό **δεν πολλαπλασιάζονται στα τρόφιμα και το νερό** εάν αυτά μολυνθούν.

Σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων (European Food Safety Authority - EFSA), δεν υπάρχουν στοιχεία που να τεκμηριώνουν ότι τα τρόφιμα ενέχουν κίνδυνο για τη δημόσια υγεία σε σχέση με την νόσο COVID-19.

Ο παρών οδηγός εστιάζει σε επιπρόσθετα μέτρα αποκλειστικά για την πρόληψη νόσησης και διασποράς του SARS-CoV-2.

Οι επιχειρήσεις τροφίμων έχουν αναπτύξει και εφαρμόζουν Συστήματα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων (ΣΔΑΤ). Τα Συστήματα αυτά βασίζονται στις αρχές Ανάλυσης Κινδύνου και Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου (HACCP) και προβλέπουν όλες τις βασικές προϋποθέσεις και δραστηριότητες που απαιτούνται για τη διατήρηση ενός υγιεινού περιβάλλοντος εργασίας και επεξεργασίας των τροφίμων καθώς υποστηρίζονται από προαπαιτούμενα προγράμματα τα οποία περιλαμβάνουν: ορθές πρακτικές υγιεινής, καθαρισμού και απολύμανσης, χωροταξική οριοθέτηση των περιοχών επεξεργασίας, έλεγχο του προμηθευτή, έλεγχο των διαδικασιών αποθήκευσης, διανομής και μεταφοράς, υγιεινή του προσωπικού και ικανότητα εργασίας αυτού.

Κατευθυντήριες οδηγίες

ΓΙΑ ΥΠΕΥΘΥΝΟΥΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

Διαδικασίες και χώροι απασχόλησης όπου μπορεί να υπάρξει έκθεση στον ιό SARS-CoV-2:

- ⇨ Προμήθεια και παραλαβή Α' υλών και υλικών συσκευασίας
- ⇨ Αποθήκευση και μεταφορά στον χώρο επεξεργασίας
- ⇨ Επεξεργασία τροφίμων, προετοιμασία γευμάτων / Κουζίνα (back of the store)
- ⇨ Λάντζα (σημεία πλύσης σκευών)
- ⇨ Αποστολή προς διανομή / delivery
- ⇨ Πωλήσεις / service
- ⇨ Προσέλευση και αποχώρηση προσωπικού
- ⇨ Ύποπτο / επιβεβαιωμένο κρούσμα στο προσωπικό
- ⇨ Επίσκεψη και παραμονή εξωτερικών συνεργείων και συνεργατών / επισκεπτών / φορέων ελέγχου
- ⇨ Γραφεία (χρήση κοινών εργαλείων, αντιμετώπιση επισκεπτών)
- ⇨ Τουαλέτες
- ⇨ Χώροι διαλείμματος προσωπικού

Οργανωτικά μέτρα:

Α. Αποφυγή συγχρωτισμού/Τήρηση των απαιτήσεων «απόστασης»

- Αναδιατάξτε τον εργασιακό χώρο σύμφωνα με τις εκάστοτε οδηγίες του ΕΟΔΥ και του Υπουργείου. Φροντίστε να λαμβάνονται όλα τα μέτρα ατομικής προστασίας (ΜΑΠ) (γάντια, μάσκες πάνινες δύο στρώσεων ή χειρουργικές μίας χρήσης).
- Αναδιοργανώστε τα τραπεζοκαθίσματα των εξωτερικών και εσωτερικών χώρων, με βάση τις συστάσεις των αρμόδιων φορέων (*βλέπε Χρήσιμοι σύνδεσμοι/αρχεία α/α 16*).

Β. Διαμορφώστε πρόγραμμα σταδιακής προσέλευσης / αποχώρησης των εργαζομένων. Αναδιοργανώστε τη ροή των εργασιών και οργανώστε ομάδες εργασίας ώστε να υπάρχει περιορισμένη αλληλεπίδραση μεταξύ τους. Επίσης, συνιστάται να ενθαρρύνετε τους εργαζόμενους να δηλώνουν στην επιχείρηση τυχόν εκδήλωση συμπτωμάτων σε αυτούς ή/και στο στενό τους περιβάλλον και να απόσχουν της εργασίας. Η επιχείρηση για να προωθήσει υπεύθυνες συμπεριφορές θα πρέπει να εφαρμόζει ευέλικτη πολιτική απουσιών λόγω ασθενείας. Εναλλακτικά μπορεί να εφαρμόσει άλλα μέτρα όπως η θερμομέτρηση κατά την προσέλευση.

Γ. Διαμορφώστε πρόγραμμα ελεγχόμενης πρόσβασης των υπαλλήλων της επιχείρησης σε κοινόχρηστους χώρους όπως χώροι διαλειμμάτων, ανάπαυσης, αποδυτήρια, λουτρά, τουαλέτες κλπ, με στόχο την αποφυγή του συνωστισμού.

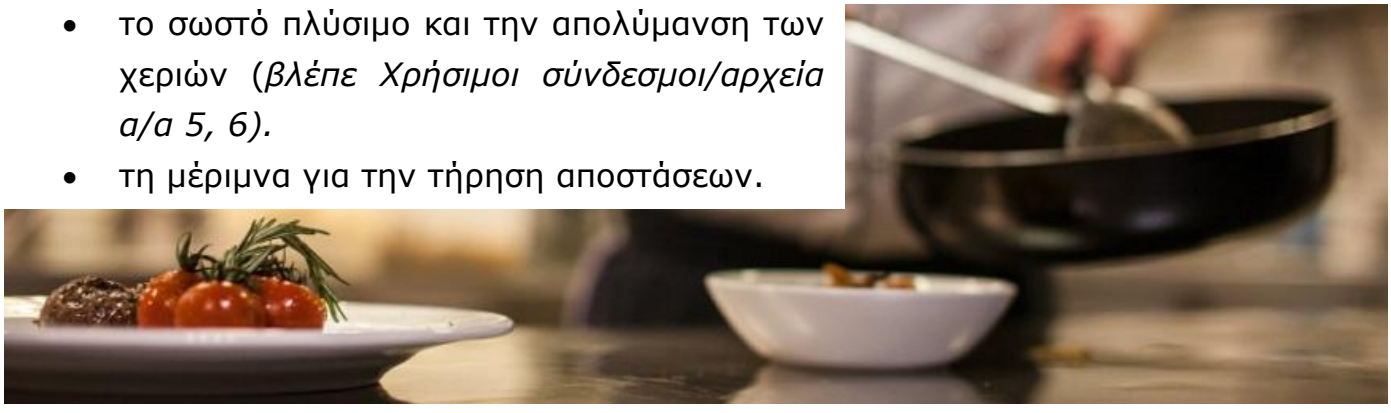
Δ. Συναλλαγές σε ταμείο

- Ενθαρρύνετε την πραγματοποίηση ανέπαφων συναλλαγών.
- Τοποθετείστε ένα αντισηπτικό στη θέση του ταμία και ένα στη θέση του πελάτη.
- Τοποθετείστε σήμανση στο δάπεδο για την οριοθέτηση αποστάσεων (όπως προβλέπεται)για την αποφυγή σχηματισμού ουράς πελατών και ορίστε υπεύθυνο για συνεχή εποπτεία.
- Τοποθετείστε plexiglas (αν κρίνεται αναγκαίο).

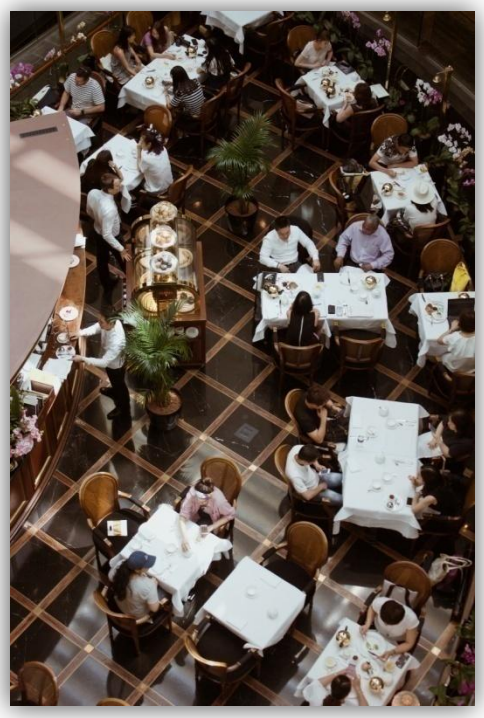
Ε. Προτρέψτε εργαζόμενους και πελάτες να χρησιμοποιούν τις σκάλες και να αποφεύγουν τους ανελκυστήρες στο μέτρο του δυνατού.

ΣΤ. Αναρτήστε πινακίδες ενημέρωσης-υπενθύμισης για την ατομική υγιεινή και τα προληπτικά μέτρα σε όλους τους χώρους. Τα μηνύματα πρέπει να περιλαμβάνουν οπωσδήποτε τις προτροπές για:

- τη σωστή χρήση γαντιών *(βλέπε Χρήσιμα βίντεο για εκπαίδευση α/α 8*).
- τη σωστή χρήση μάσκας (για όποιους απαιτείται) *(βλέπε Χρήσιμοι σύνδεσμοι/αρχεία α/α 7, 8*).
- το σωστό πλύσιμο και την απολύμανση των χεριών (*βλέπε Χρήσιμοι σύνδεσμοι/αρχεία α/α 5, 6).*
- τη μέριμνα για την τήρηση αποστάσεων.



Ζ. Ρυθμίστε την προσέλευση τρίτων (π.χ. συνεργατών, διανομέων, κ.λπ.) στο χώρο εργασίας, ώστε να αποφεύγεται ο συνωστισμός και να εξασφαλίζεται η τήρηση των απαιτούμενων αποστάσεων και η χρήση ΜΑΠ (π.χ. μάσκες).



Η. Ενημερώστε οδηγούς, προμηθευτές, εξωτερικούς συνεργάτες, πελάτες, επισκέπτες, με κάθε πρόσφορο μέσο (αφίσες, ενημερωτικά φυλλάδια κ.λπ.) για τις οδηγίες των αρμόδιων κρατικών αρχών.

Θ. Μεριμνήστε για τον επαρκή αερισμό (με έμφαση στο φυσικό αερισμό) όλων των χώρων και την αποφυγή του συγχρωτισμού των ατόμων σε κλειστούς χώρους χωρίς επαρκή ανανέωση του αέρα. Απαιτείται τακτική συντήρηση των συστημάτων εξαερισμού – κλιματισμού *(βλέπε Χρήσιμοι σύνδεσμοι/αρχεία α/α 12, 14)*.

Ι. Πάσης φύσεως συνεργεία θα πρέπει να εισέρχονται στους χώρους εργασίας τους με χρήση προστατευτικού ρουχισμού (πλαστική ποδιά μιας χρήσης, μάσκες, γάντια).

Κ. Μεριμνήστε για ένα οργανωμένο πρόγραμμα διαχείρισης απορριμμάτων (βλέπε θέση εργασίας *«Εργαζόμενοι στην καθαριότητα κοινόχρηστων χώρων – διαχείριση απορριμμάτων δυνητικά μολυσματικού υλικού»*)

Μέτρα για την υγεία και την υγιεινή του προσωπικού, των χώρων και του εξοπλισμού

⇨ Επάρκεια νιπτήρων για πλύσιμο των χεριών. Συνιστώνται μπαταρίες χωρίς επαφή με το χέρι (ποδοκίνητες, με φωτοκύτταρο κλπ).

⇨ Παροχή και εφοδιασμός στα σημεία πλυσίματος:

- σαπουνιών για πλύσιμο χεριών
- υλικά για στέγνωμα χεριών (χειροπετσέτες, μίας χρήσης)
- αντισηπτικών διαλυμάτων (κατάλληλων για χρήση ατομικής υγιεινής) στις εισόδους/εξόδους και στους κοινόχρηστους χώρους της επιχείρησης με έμφαση στις περιπτώσεις που οι εργαζόμενοι έρχονται σε επαφή με το ευρύ κοινό και δεν υπάρχει δυνατότητα πλυσίματος χεριών

⇨ Παροχή στους εργαζόμενους, ρουχισμού και κατάλληλων ΜΑΠ όπως γάντια, μάσκες, φιλέ, σύμφωνα με τις κατά περίπτωση ειδικές οδηγίες του ΕΟΔΥ, εκπαίδευση των εργαζομένων για την ορθή και ασφαλή χρήση και αποθήκευση τους. Αυστηρή σύσταση η αλλαγή ρουχισμού να γίνεται αποκλειστικά εντός της επιχείρησης.

⇨ Καθορισμός υπευθύνου για την επίβλεψη της τήρησης και σωστής χρήσης των μέτρων και μέσων προστασίας.

⇨ Διάθεση και τοποθέτηση σκεπαστών ποδοκίνητων κάδων απορριμμάτων, όπου θα απορρίπτονται αμέσως μετά τη χρήση τους τα ΜΑΠ μιας χρήσης, καθώς και μαντηλάκια, χειροπετσέτες ή άλλα μέσα που χρησιμοποιήθηκαν για την απολύμανση των επιφανειών εργασίας, καθώς και είδη προσωπικής υγιεινής.

⇨ Φροντίδα για συχνό πλύσιμο των ενδυμάτων εργασίας (φόρμες, ποδιές κ.λπ.) και των ΜΑΠ που χορηγούνται (εφόσον δεν είναι μιας χρήσης). Το πλύσιμο θα πρέπει να γίνεται στους 60°C τουλάχιστον και να ακολουθείται από σιδέρωμα.

⇨ Μέριμνα για αυστηρά προσωπική χρήση των ΜΑΠ.

⇨ Προμήθεια των κατάλληλων απορρυπαντικών-απολυμαντικών έναντι του ιού.

⇨ Εντοπισμός των επιφανειών και των αντικειμένων που αγγίζονται πιο συχνά και από πολλούς όπως, διακόπτες, χειρολαβές θυρών, πληκτρολόγια, κουπαστές σε σκάλες και διαδρόμους, ντουλάπια.

⇨ Χρήση απολυμαντικών χωρίς υπολειμματική δράση σε χώρους όπου υπάρχουν τρόφιμα και αντικείμενα που μπορεί να τοποθετηθούν στο στόμα από παιδιά.

⇨ Σχεδιασμός ενός ολοκληρωμένου και αποτελεσματικού προγράμματος καθαρισμού και απολύμανσης καθώς και διαχείρισης απορριμμάτων ατομικής υγιεινής.

Ειδικά μέτρα για το service, την παραλαβή από το κατάστημα (takeaway), τη διανομή (delivery), τους προμηθευτές και τα συνεργεία συντηρήσεων:

Service

⇨ Ενισχύστε νέους τρόπους παραγγελιών πχ πίνακες σταθερών μενού ή οθόνες, μενού σε app ή μενού με δυνατότητα λήψης του σε smartphones με την είσοδο στο κατάστημα.

⇨ Χρησιμοποιείστε καταλόγους/τιμοκαταλόγους μίας χρήσης ή από υλικό που να μπορεί να απολυμαίνεται κάθε φορά.

⇨ Προτιμήστε τραπεζομάντηλα και σουπλά μιας χρήσης. Η χρήση υφασμάτινων τραπεζομάντηλων θα πρέπει να αποφεύγεται, διαφορετικά θα πρέπει να ακολουθούνται αυστηροί κανόνες καθαρισμού και να αλλάζουν σε κάθε πελάτη.

Take away - delivery

⇨ Αυξήστε τη συχνότητα καθαρισμού και απολύμανσης επιφανειών συχνής επαφής, όπως πάγκοι και οθόνες αφής.

⇨ Καθορίστε συγκεκριμένα σημεία παραλαβής για τους πελάτες για να συμβάλλετε στην αποφυγή του συγχρωτισμού.

⇨ Προγραμματίστε συγκεκριμένη συχνότητα απολύμανσης και καθαρισμού του οχήματος διανομής, των δοχείων μεταφοράς και των ισοθερμικών σάκων.

⇨ Εφαρμόστε την τήρηση των προβλεπόμενων αποστάσεων κατά την παράδοση φαγητού, προσφέροντας παραδόσεις "χωρίς άγγιγμα" και αποστολή ειδοποιήσεων κειμένου ή κλήσης όταν φτάσουν οι παραδόσεις.

⇨ Φροντίστε ώστε ο διανομέας να φοράει μάσκα και γάντια κατά την παράδοση των φαγητών.

Προμηθευτές

⇨ Δέσμευση για την τήρηση των βασικών μέτρων προστασίας και αποφυγής μετάδοσης του ιού και την ενημέρωση σε περίπτωση συμπτώματος ή περιστατικού ατόμων σχετιζόμενων με τις παραδόσεις.

Συνεργεία συντηρήσεων

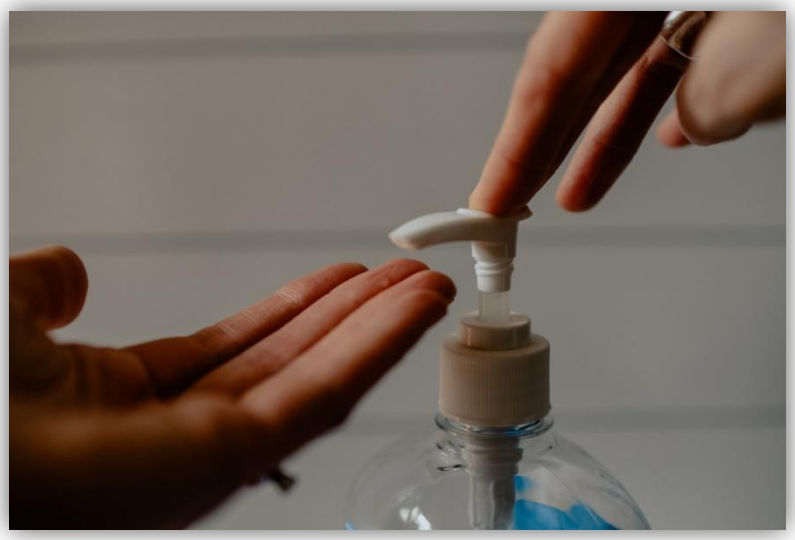
⇨ Χρήση προστατευτικού ρουχισμού (π.χ. πλαστική ποδιά μιας χρήσης) για εισαγωγή στους χώρους.

⇨ Προγραμματισμός συντηρήσεων ώστε να μειωθούν οι έκτακτες βλάβες .

Προληπτικά μέτρα - Διαχείριση ύποπτου κρούσματος:

Εκπαίδευση προσωπικού και μέσω γραπτών οδηγιών:

- ατομικής υγιεινής, πλυσίματος χεριών, ορθής χρήσης γαντιών και μάσκας, αποφυγής συγχρωτισμού.
- καθοδήγησης για τα συμπτώματα της νόσου COVID-19, ώστε το προσωπικό να είναι σε θέση να αναγνωρίζει τα συμπτώματα νωρίς και να μπορεί να ζητήσει κατάλληλη ιατρική βοήθεια και εξετάσεις.
- για την αναφορά ασθένειας από το προσωπικό και κανόνων για την επιστροφή του προσωπικού στην εργασία όταν αναρρώσει από την ασθένεια.
- σχετικά με τον τρόπο αποτροπής της εξάπλωσης της νόσου COVID-19, σε περίπτωση θετικού δείγματος, στο προσωπικό που εργάζεται σε χώρους τροφίμων.



Προς υπεύθυνο επιχείρησης

Εάν ένας εργαζόμενός εμφανίσει συμπτώματα συμβατά με τη νόσο COVID-19, τότε:

- Απομονώστε με ασφάλεια το ύποπτο περιστατικό.
- Καλέστε αμέσως τον ΕΟΔΥ για οδηγίες σχετικά με τα επόμενα βήματα.
- Ενημερώστε άλλους υπαλλήλους για την πιθανή έκθεση, με σεβασμό στα προσωπικά δεδομένα του κρούσματος και ζητήστε τους να ακολουθήσουν τις οδηγίες που τους έχουν διανεμηθεί.
- Απολυμάνετε όλες τις επιφάνειες με έμφαση στους χώρους εργασίες του ύποπτου κρούσματος.

ΓΙΑ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΟΥΣ

Αν αισθανθείτε αδιαθεσία στο σπίτι:

⇨ Αν έχετε οποιοδήποτε από τα συμπτώματα της νόσου **ΜΕΙΝΕΤΕ ΣΠΙΤΙ.**

⇨ Ενημερώστε αμέσως τον υπεύθυνο της επιχείρησης για να προβεί στις απαραίτητες ενέργειες.

⇨ Ειδοποιείστε τον ιατρό σας.

⇨ Ακολουθείστε τις οδηγίες του ΕΟΔΥ.

Αν αισθανθείτε αδιαθεσία στο χώρο εργασίας:

⇨ Σταματήστε να εργάζεστε και ενημερώστε άμεσα τον υπεύθυνο της επιχείρησης, ο οποίος θα πρέπει να καλέσει άμεσα τον ΕΟΔΥ για οδηγίες.

⇨ Αυτό-απομονωθείτε σε έναν χώρο όπου δεν υπάρχουν άλλοι εργαζόμενοι ή πελάτες.

⇨ Μην γυρίσετε στην εργασία σας πριν περάσουν τουλάχιστον 14 ημέρες και πριν σας το επιτρέψει ο ιατρός σας.

Βασικά μέτρα αυτοπροστασίας

⇨ Πλένετε τα χέρια σας με ζεστό νερό και σαπούνι για τουλάχιστον 20 δευτερόλεπτα:

- Πριν και μετά την εργασία.
- Πριν φορέσετε και αφού βγάλετε τα γάντια μιας χρήσης κατά την προετοιμασία φαγητού.
- Κάθε φορά που βάζετε ένα νέο ζευγάρι γάντια.
- Αφού φορέσετε, αγγίξετε ή αφαιρέσετε τη μάσκα.
- Πριν, κατά τη διάρκεια και μετά την προετοιμασία φαγητού.
- Πριν φάτε φαγητό.
- Πριν και μετά το διάλειμμα εργασίας.
- Μετά τη χρήση της τουαλέτας.
- Αφού φυσήξετε τη μύτη σας και μετά από βήχα ή φτάρνισμα.
- Αφού αγγίξετε χρήματα ή αντικείμενα που έχουν χειριστεί οι πελάτες.

⇨ Εάν δεν υπάρχει σαπούνι, χρησιμοποιείστε ένα αντισηπτικό με βάση την αλκοόλη (με περιεκτικότητα τουλάχιστον 60%) και τρίψτε τα χέρια σας μέχρι να στεγνώσει το αντισηπτικό (περίπου 30 δευτερόλεπτα).

⇨ Σε χώρους όπου δεν υπάρχει βρύση με τηλεχειρισμό, χρησιμοποιήστε πετσέτα μιας χρήσης ή ανάλογα μέσο για να κλείσετε τη βρύση μετά το πλύσιμο των χεριών.

⇨ Αλλάζετε γάντια σε κάθε αλλαγή εργασίας, διαχείρισης διαφορετικών τροφίμων, μετά από επαφή με αντικείμενα τα οποία θεωρούνται δυνητικά μολυσμένα (κινητό, κομπιούτερ, ρούχα, πόμολα κλπ) ή όταν σκιστούν. Απορρίψτε τα στους κάδους που έχουμε για χρησιμοποιημένα ΜΑΠ.

⇨ Χρησιμοποιείτε μάσκα (σύσταση) ακόμη και στις περιπτώσεις όπου δεν επιβάλλεται από τη νομοθεσία.

⇨ Μην ακουμπάτε το μπροστινό μέρος της μάσκας.

⇨ Μην ακουμπάτε με τα χέρια σας τα μάτια, τη μύτη και το στόμα.

⇨ Απομακρύνετε ρυπαρά υλικά, μετά από βήξιμο, φτέρνισμα, μετά την επαφή με μύτη/αυτιά, στόμα, μαλλιά.

⇨ Η κατανάλωση κάθε είδους τροφής επιτρέπεται μόνο κατά τη διάρκεια του διαλείμματος.

Ειδικά μέτρα ανά θέση εργασίας

Για τους σκοπούς αυτού του οδηγού, οι εργαζόμενοι στα τρόφιμα περιλαμβάνουν:

- τους χειριστές τροφίμων, δηλαδή τους ανθρώπους οι οποίοι αγγίζουν άμεσα τα τρόφιμα και τις επιφάνειες, τα σκεύη και τα εργαλεία τα οποία χρησιμοποιούνται στην επεξεργασία τροφίμων.
- το προσωπικό που δεν χειρίζεται άμεσα τρόφιμα (πχ. αποθήκη, λάντζα, αποκομιδή απορριμμάτων, καθαριστές εσωτερικών και εξωτερικών χώρων κλπ).
- το προσωπικό που έρχεται σε επαφή με τον πελάτη (service, μπουφέ, ταμείο, διανομή στο σπίτι κλπ).

Εργαζόμενοι στην παραλαβή – αποθήκη:

- Αποφεύγετε τις χειραψίες και περιορίστε την επαφή με τους οδηγούς των προμηθευτών.
- Χρησιμοποιήστε μάσκα και γάντια κατά την παραλαβή.
- Απολυμαίνετε τις λαβές από τα τροχήλατα καρότσια ή clark μεταφοράς. Εναλλακτικά καλύπτετε τα χειριστήρια μηχανών με μεμβράνη που να αλλάζει με κάθε αλλαγή χειριστή .
- Διαχειριστείτε τα αποθέματα και τις παραγγελίες ώστε να προγραμματίζονται οι παραλαβές με τη μικρότερη δυνατή συχνότητα και σε διαφορετικές ώρες ανά προμηθευτή.
- Παραλάβετε και παραδώστε έγγραφα (π.χ. τιμολόγια –παραστατικά) χωρίς επαφή μέσα σε φάκελο, σε καθορισμένο σημείο πάγκου ή τραπεζιού το οποίο θα απολυμαίνετε κάθε φορά. Συστήνεται η ηλεκτρονική ανταλλαγή εγγράφων, όπου είναι εφικτό και επιτρέπεται από την κείμενη νομοθεσία.
- Υπογράψτε με δικό σας, αποκλειστικής χρήσης, στυλό

Εργαζόμενοι στη Λάντζα:

- Τηρήστε τις οδηγίες ορθής χρήσης του πλυντηρίου καθώς και της προβλεπόμενης συντήρησής του.
- Χρησιμοποιείστε κατάλληλα απορρυπαντικά / απολυμαντικά για την πλύση σκευών στο χέρι.
- Διαχειριστείτε με καθαρά γάντια μιας χρήσης τα καθαρά σκεύη- εργαλεία μετά την πλύση (πχ πιάτα, ποτήρια, μαχαιροπήρουνα, περιέκτες κλπ).
- Αποθηκεύστε και προστατεύστε τα καθαρά εργαλεία – σκεύη σε κλειστά ερμάρια.

Εργαζόμενοι στην καθαριότητα κοινόχρηστων χώρων – διαχείριση απορριμμάτων δυνητικά μολυσματικού υλικού

- Χρησιμοποιείστε υποχρεωτικά ΜΑΠ μιας χρήσεως για τη διαχείριση απορριμμάτων όπως γάντια, μάσκες, ειδικός ρουχισμός (π.χ. πλαστική ποδιά μιας χρήσης).
- Συλλέξτε τα γάντια, τις μάσκες, τα μαντηλάκια μιας χρήσης και άλλα δυνητικώς μολυσμένα υλικά, σε σακούλες απορριμμάτων, τις οποίες θα πρέπει να κλείσετε όσο το δυνατόν καλύτερα.
- Πετάξτε αυτές τις σακούλες στους ειδικούς κάδους (ΠΡΑΣΙΝΟΣ ή ΓΚΡΙ) και μετά κλείστε καλά το καπάκι του κάδου.
- Μην αφήνετε τις σακούλες έξω από τους κάδους.

Εργαζόμενοι στις συναλλαγές - ταμείο

- Απολυμαίνετε το POS μεταξύ συναλλαγών όταν χρησιμοποιείται pin.

Κατά την ανταλλαγή χρημάτων και χαρτονομισμάτων:

- Ζητείστε από τους πελάτες να τοποθετούν τα μετρητά στον πάγκο και όχι απευθείας στο χέρι.
- Τοποθετείτε κι εσείς τα χρήματα απευθείας στον πάγκο όταν επιστρέφετε ρέστα στους πελάτες.
- Σκουπίστε-απολυμάνετε τις επιφάνειες στον πάγκο, τις ταμειακές μηχανές κ.λπ.

Εργαζόμενοι στο service

- Φοράτε μάσκα και γάντια μιας χρήσης σύμφωνα με τις οδηγίες.
- Τηρείτε τις αποστάσεις ασφαλείας.
- Καθαρίστε και απολυμάνετε το τραπέζι σε κάθε αλλαγή πελάτη.
- Απολυμαίνετε τους δίσκους σερβιρίσματος και τους καταλόγους μετά από κάθε χρήση.
- Τηρήστε τις προβλεπόμενες αποστάσεις κατά το σερβίρισμα των πελατών
- Σερβίρετε ατομικές συσκευασίες για αλάτι, πιπέρι, ζάχαρη, κ.λπ.
- Τηρήστε τις οδηγίες συναλλαγών.

Εργαζόμενοι στη διανομή (delivery)

- Διατηρήστε, καθαρίστε και απολυμάνετε τα απαιτούμενα ΜΑΠ (μάσκα, γάντια, κράνη, ρούχα, μπουφάν, γιλέκα κλπ) και χρησιμοποιήστε τα σύμφωνα με τις οδηγίες
- Εφοδιαστείτε με απολυμαντικά μαντηλάκια ή αντισηπτικό υγρό
- Τηρήστε τις οδηγίες των συναλλαγών.

ΓΙΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ-ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ

Επειδή οι επιφάνειες μπορεί να αποτελέσουν εμμέσως πηγές μετάδοσης του ιού, τα προγράμματα καθαρισμού των σταθμών εργασίας πρέπει να ενισχυθούν. Κυρίως πρέπει να διασφαλίζεται ότι όλες οι επιφάνειες και οι κοινόχρηστοι χώροι καθαρίζονται συχνά, ιδανικά ανά 2 ώρες όπου αυτό είναι εφικτό.

Σημεία καθαρισμού - απολύμανσης:

- ⇨ Σημεία συχνής χρήσης/επαφής (διακόπτες, χειρολαβές θυρών, πληκτρολόγια, κουπαστές σε σκάλες και διαδρόμους, ντουλάπια, κλπ.) και διασφάλιση ότι καθαρίζονται και απολυμαίνονται συχνά. Συνιστάται η χρήση πανιών μιας χρήσης και στην περίπτωση σκληρών επιφανειών εργασίας να προηγείται ο καθαρισμός τους με ζεστό σαπουνόνερο και στη συνέχεια η απολύμανσή τους.
- ⇨ Στις τουαλέτες πελατών και προσωπικού έμφαση σε: χειρολαβές, διακόπτες, λεκάνες, νιπτήρες, βρύσες, στεγνωτήρες και πόμολα στις πόρτες
- ⇨ Σε σχέση με επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα καθώς και με εξοπλισμό επεξεργασίας τροφίμων, η πιστή και σχολαστική εφαρμογή των υφιστάμενων πρωτοκόλλων καθαρισμού και απολύμανσης αναμένεται να είναι επαρκής. Παρόλα αυτά, όταν και όπου αυτό κρίνεται απαραίτητο (περιοχές/επιφάνειες όπου λαμβάνει χώρα πιο συχνή ανθρώπινη επαφή), η ανάγκη επιπλέον μέτρων απολύμανσης θα πρέπει να ληφθούν υπόψη.

Κατάλληλα απολυμαντικά-καθαριστικά:

- ⇨ Προϊόντα με βάση τεταρτοταγείς ενώσεις αμμωνίου (quaternary ammonium compounds), τα οποία χρησιμοποιούνται ευρέως στη βιομηχανία τροφίμων. Προβαίνετε σε πιστή εφαρμογή των οδηγιών του παρασκευαστή σχετικά με την αραίωση, εφαρμογή και διάρκεια επαφής *(βλέπε Χρήσιμοι σύνδεσμοι/αρχεία α/α 13)*.
- ⇨ Οικιακή χλωρίνη και άλλα ισχυρά οξειδωτικά μέσα είναι επίσης γνωστά για την αποτελεσματικότητά τους (έως 24 ώρες) έναντι παρόμοιων ιών. Η ισχύουσα σύσταση και οδηγία για τη χρήση χλωρίνης (είτε σε συνδυασμό καθαριστικού-απολυμαντικού ή μεμονωμένα ως απολυμαντικού η εφαρμογή του οποίου έπεται του καθαρισμού) είναι σε τελική αραίωση 1000 ppm διαθέσιμου χλωρίου (το οποίο ισοδυναμεί με 1:50 αραίωση προϊόντων οικιακής χλωρίνης με συνήθη συγκέντρωση 5% σε υποχλωριώδες νάτριο ή 4 κ.γ χλωρίνης σε 1 λίτρο νερό).
- ⇨ Στις περιπτώσεις αντικειμένων όπου τα ανωτέρω απολυμαντικά ενδέχεται να είναι επιβλαβή και συνεπώς ακατάλληλα (π.χ. τηλέφωνα, πληκτρολόγια και ηλεκτρονικές συσκευές) ενδείκνυται η χρήση αντισηπτικών μαντηλιών ή απολυμαντικών με βάση την αλκοόλη.
- ⇨ Γενικά, αλκοολούχα απολυμαντικά (περιέχοντα αιθανόλη, προπαν-2-όλη, προπαν-1-όλη) έχει αποδειχθεί ότι μειώνουν σημαντικά τη μολυσματικότητα ιών με περίβλημα (όπως ο SARS-CoV-2) σε συγκεντρώσεις 70-80% και μπορούν να εφαρμοστούν σε μικρές επιφάνειες.
- ⇨ Για περισσότερες πληροφορίες συμβουλευτείτε τον ΕΟΔΥ *(βλέπε Χρήσιμοι σύνδεσμοι/αρχεία α/α 14)* ή και τον εξειδικευμένο συνεργάτη σας.

Προβαίνετε σε πιστή εφαρμογή των οδηγιών του παρασκευαστή σχετικά με την αραίωση, εφαρμογή και διάρκεια επαφής για τα χρησιμοποιούμενα καθαριστικά και απολυμαντικά προϊόντα

Μην ξεχνάτε να ενημερώνεστε και να συμμορφώνεστε με τις αλλαγές στη νομοθεσία και να προσαρμόζεστε στις οδηγίες των αρμόδιων φορέων

Τηλέφωνα ΕΟΔΥ 1135 και 210 5212000

Ο παρών οδηγός βασίστηκε στα στοιχεία που ίσχυαν μέχρι την ημερομηνία έκδοσής του. Ο ΕΦΕΤ θα επικαιροποιεί τον οδηγό όποτε κρίνεται αναγκαίο με βάση τα νεώτερα δεδομένα

Χρήσιμοι σύνδεσμοι/αρχεία:

1. Νέος κορωνοϊός Covid-19 – Οδηγίες: https://eody.gov.gr/neos-koronaios-covid-19/
2. Μέτρα δημόσιας υγείας: https://eody.gov.gr/wp-content/uploads/2020/05/ΜΕΤΡΑ-ΔΗΜΟΣΙΑΣ-ΥΓΕΙΑΣ.pdf
3. Μέτρα για την προστασία της υγείας και ασφάλειας των εργαζομένων στους χώρους εργασίας και την πρόληψη της διάδοσης του κορωνοϊού SARS-COV-2 κατά την άρση των περιοριστικών μέτρων: https://www.ypakp.gr/uploads/docs/12358.pdf
4. Λοίμωξη από το νέο κορωνοϊό SARS-CoV-2 | Οδηγίες προφύλαξης για το κοινό: https://eody.gov.gr/loimoxi-apo-to-neo-koronoio-covid-19-odigies-profylaxis-gia-to-koino/
5. Τι πρέπει να γνωρίζουμε για τη σωστή εφαρμογή υγιεινής των χεριών: https://eody.gov.gr/wp-content/uploads/2020/03/ΥΓΙΕΙΝΗ-ΤΩΝ-ΧΕΡΙΩΝ-ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ-ΓΙΑ-ΤΟ-ΚΟΙΝΟ.pdf
6. Τα 5 βήματα για την υγιεινή των χεριών: https://eody.gov.gr/wp-content/uploads/2018/12/5steps.pdf
7. Οδηγίες για τη χρήση μάσκας από το κοινό: https://eody.gov.gr/covid-19-odigies-gia-ti-chrisi-maskas-apo-to-koino/
8. Οδηγίες για τη σωστή χρήση μάσκας: https://eody.gov.gr/wp-content/uploads/2020/05/ΜΕΤΡΑ-ΔΗΜΟΣΙΑΣ-ΥΓΕΙΑΣ-ΧΡΗΣΗ-ΜΑΣΚΑΣ.pdf
9. Διαχείριση των επαφών ασθενών με λοίμωξη COVID-19: https://eody.gov.gr/wp-content/uploads/2020/03/covid-19-diaxeirisi-epafon.pdf
10. Οδηγίες για φροντίδα ύποπτου κρούσματος στο σπίτι: https://eody.gov.gr/neos-koronoios-covid-19-odigies-gia-frontida-ypoptoy-kroysmatos-sto-spiti/
11. Οδηγός διαχείρισης απορριμμάτων: https://www.efsyn.gr/sites/default/files/2020-03/PDF_Οδηγίες%20για%20απόβλητα%20%285%29.pdf
12. Λήψη μέτρων διασφάλισης της Δημόσιας Υγείας από ιογενείς και άλλες λοιμώξεις κατά τη χρήση κλιματιστικών μονάδων: https://www.moh.gov.gr/articles/health/dieythynsh-dhmosias-ygieinhs/metra-prolhpshs-enanti-koronoioy-sars-cov-2/7108-lhpsh-metrwn-diasfalishs-ths-dhmosias-ygeias-apo-iogeneis-kai-alles-loimwksei-s-kata-th-xrhsh-klimatistikwn-monadwn
13. Λίστα απολυμαντικών για χρήση έναντι του ιού SARS-CoV-2: https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov-2
14. Οδηγίες για τον καθαρισμό και την απολύμανση του περιβάλλοντος Χώρων Παροχής Υπηρεσιών Υγείας που έχουν εκτεθεί στον ιό SARS-CoV-2: https://eody.gov.gr/odigies-gia-ton-katharismo-perivallontos-choron-parochis-ypiresion-ygeias-poy-echoyn-ektethei-ston-io-sars-cov-2/
15. Έγγραφο της Ευρωπαϊκής Επιτροπής σχετικά με τον Covid-19 και την ασφάλεια τροφίμων: https://eody.gov.gr/anartisi-keimenoy-tis-eyropaikis-epitropis-schetika-me-ton-covid-19-kai-tin-asfaleia-trofimon/
16. Σχέδιο σταδιακής αποκλιμάκωσης περιοριστικών μέτρων: http://www.mindev.gov.gr/wp-content/uploads/2020/04/Covid-19-%CE%A5%CE%A0%CE%91%CE%9D-FINAL-1.pdf

Χρήσιμα βίντεο για εκπαίδευση:

1. Οδηγίες διαχείρισης απορριμμάτων ενόψει της μείωσης εξάπλωσης του κορωνοϊού: https://youtu.be/q5doiFHizDg
2. Τι πρέπει να γνωρίζουμε για το πλύσιμο των χεριών (CDC): https://www.youtube.com/watch?v=d914EnpU4Fo
3. Απλές και χρήσιμες οδηγίες για την προστασία μας από τον κοροναϊό: https://www.youtube.com/watch?v=f9PCvz4fLRU
4. Παρακολουθούμε την υγεία μας, παραμένουμε ενημερωμένοι: https://www.youtube.com/watch?v=Il6sP5MicTo
5. Η σωστή χρήση της μάσκας: https://www.youtube.com/watch?v=uwDdun26878
6. Σωστό Πλύσιμο Χεριών: https://www.youtube.com/watch?v=AEyNFMajgVI
7. Οδηγίες για τις ευπαθείς ομάδες: https://www.youtube.com/watch?v=dOdWRVJEJqE
8. Πως αλλάζεις γάντια: https://www.youtube.com/watch?v=lIAqV0rltXc

COVID 19: CHECK LIST ΓΙΑ ΤΗ ΜΑΖΙΚΗ ΕΣΤΙΑΣΗ

Σημεία και διαδικασίες που χρειάζονται προσοχή	
○ Προμήθεια και παραλαβή Α' υλών και υλικών συσκευασίας	○ Ύποπτο/Τεκμηριωμένο κρούσμα στο προσωπικό
○ Αποθήκευση και μεταφορά στον χώρο επεξεργασίας	○ Επίσκεψη και παραμονή εξωτερικών συνεργείων και συνεργατών/επισκεπτών /φορέων ελέγχου
○ Επεξεργασία τροφίμων, προετοιμασία γευμάτων	
○ Λάντζα (σημεία πλύσης σκευών)	○ Γραφεία (χρήση κοινών εργαλείων, αντιμετώπιση επισκεπτών)
○ Αποστολή προς διανομή/delivery	○ Τουαλέτες
○ Πωλήσεις/service	○ Χώροι διαλείμματος προσωπικού
○ Προσέλευση και αποχώρηση προσωπικού	○ Διαχείριση απορριμμάτων

Α. ΟΡΓΑΝΩΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ

I. Αποφυγή συγχρωτισμού / Τήρηση των απαιτήσεων «απόστασης»	
○ Αναδιάταξη του εργασιακού χώρου σύμφωνα με τις ισχύουσες οδηγίες	○ Αναδιοργάνωση τραπεζοκαθισμάτων εσωτερικών και εξωτερικών χώρων
II. Διαμόρφωση προγράμματος σταδιακής προσέλευσης / αποχώρησης των εργαζομένων.	
○ Αναδιοργάνωση της ροής των εργασιών	○ Οργάνωση σε ομάδες εργασίας
III. Διαμόρφωση προγράμματος ελεγχόμενης πρόσβασης σε κοινόχρηστους χώρους	
○ Χώροι διαλειμμάτων	○ Αποδυτήρια
○ Χώροι ανάπαυσης	○ Λουτρά, τουαλέτες
IV. Συναλλαγές σε ταμείο	
○ Ενθάρρυνση ανέπαφων συναλλαγών	○ Σήμανση στο δάπεδο για την οριοθέτηση αποστάσεων
○ Αντισηπτικό στη θέση του ταμία	○ Ορισμός υπεύθυνου για συνεχή εποπτεία
○ Αντισηπτικό στη θέση του πελάτη	○ Τοποθέτηση Plexiglas

V. Προτροπές για:	
☐ Χρήση σκάλας	☐ Αποφυγή χρήσης ανελκυστήρα
VI. Πινακίδες ενημέρωσης-υπενθύμισης για:	
☐ Σωστή χρήση γαντιών ☐ Σωστή χρήση μάσκας	☐ Σωστό πλύσιμο και απολύμανση χεριών ☐ Τήρηση αποστάσεων
VII. Ρύθμιση προσέλευσης τρίτων	
☐ Συνεργάτες ☐ Διανομείς	☐ Συντηρητές ☐ Προμηθευτές
VIII. Ενημέρωση για τις οδηγίες των αρμόδιων κρατικών αρχών	
☐ Αφίσες ☐ Άλλο	☐ Φυλλάδια
IX. Επαρκής αερισμός	
☐ Φυσικός αερισμός	☐ Τακτική συντήρηση (πρόγραμμα)
X. Οργανωμένο σύστημα διαχείρισης απορριμμάτων ☐	

Β. ΜΕΤΡΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΥΓΕΙΑ ΚΑΙ ΤΗΝ ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ, ΤΩΝ ΧΩΡΩΝ ΚΑΙ ΤΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ

1. Νιπτήρες χεριών	
☐ Επάρκεια ☐ Ποδοκίνητοι	☐ Με φωτοκύτταρο
2. Στα σημεία πλυσίματος:	
☐ Σαπούνια για πλύσιμο χεριών ☐ Στεγνωτήρες	☐ Χειροπετσέτες μίας χρήσης ☐ Αντισηπτικά διαλύματα
3. Αντισηπτικά διαλύματα σε:	
☐ Εισόδους ☐ Εξόδους	☐ Κοινόχρηστους χώρους

4. Παροχή ρουχισμού και ΜΑΠ σε εργαζόμενους:

- ○ Γάντια
- ○ Μάσκες
- ○ Φιλέ
- ○ Άλλα……..

5. Εκπαίδευση εργαζομένων για:

- ○ Ορθή, ασφαλή χρήση και αποθήκευση ΜΑΠ

6. Καθορισμός υπευθύνου για επίβλεψη:

- ○ Τήρησης των μέτρων προστασίας
- ○ Ορθής χρήσης των μέσω προστασίας

7. Ποδοκίνητοι κάδοι απορριμμάτων:

- ○ Για χρησιμοποιημένα ΜΑΠ μιας χρήσης, μαντιλάκια, χειροπετσέτες ή άλλα μέσα που χρησιμοποιήθηκαν για την απολύμανση των επιφανειών εργασίας, καθώς και είδη προσωπικής υγιεινής

8. Πλύσιμο:

- ○ Ενδυμάτων εργασίας
- ○ ΜΑΠ πολλαπλών χρήσεων
- ○ Οδηγίες για πλύσιμο στο σπίτι

9. Καθαρισμός και απολύμανση:

- ○ Κατάλληλα απορρυπαντικά έναντι του ιού
- ○ Κατάλληλα απολυμαντικά έναντι του ιού
- ○ Πρόγραμμα καθαρισμού-απολύμανσης
- ○ Εντοπισμός επιφανειών και κοινόχρηστων αντικειμένων που αγγίζονται συχνά από πολλούς

Καθορισμένη συχνότητα

- ○ Κάθε δύο ώρες
- ○ Άλλο……..

Σημεία καθαρισμού

- ○ διακόπτες
- ○ χειρολαβές θυρών
- ○ πληκτρολόγια
- ○ τουαλέτες
- ○ ντουλάπια
- ○ επιφάνειες σε επαφή με τρόφιμα
- ○ κουπαστές σε σκάλες και διαδρόμους

Γ. ΕΙΔΙΚΑ ΜΕΤΡΑ

1. Service

- ○ Κατάλογοι που απολυμαίνονται ή μιας χρήσης
- ○ Τραπεζομάντηλα και σουπλά μιας χρήσης
- ○ Αλλαγή υφασμάτινων τραπεζομάντηλων μετά από κάθε πελάτη
- ○ Παραγγελίες χωρίς επαφή

2. Take away - delivery	
Παραδόσεις «χωρίς άγγιγμα»	Αποστολή ειδοποιήσεων κειμένου ή κλήσης όταν φτάσουν οι παραδόσεις
Διανομέας με μάσκα και γάντια κατά την παράδοση	
Καθορισμός και απολύμανση επιφανειών	Συγκεκριμένη συχνότητα απολύμανσης και καθαρισμού
συχνής επαφής πάγκοι οθόνες επαφής	του οχήματος διανομής των δοχείων μεταφοράς των ισοθερμικών σάκων
3. Συνεργεία συντηρήσεων	
Χρήση προστατευτικού ρουχισμού για είσοδο	Προγραμματισμός συντηρήσεων

Δ. ΕΙΔΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΝΑ ΘΕΣΗ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

1. Εργαζόμενοι στην παραλαβή-αποθήκη:	
Αποφυγή χειραψιών	Διαχείριση αποθεμάτων και παραγγελιών
Περιορισμός επαφών με τους οδηγούς των προμηθευτών	Προγραμματισμός παραλαβών με τη μικρότερη δυνατή συχνότητα και σε διαφορετικές ώρες ανά προμηθευτή
Χρήση μάσκας και γαντιών κατά την παραλαβή	Παραλαβή-παράδοση εγγράφων σε φάκελο και σε καθορισμένο σημείο πάγκου ή τραπεζιού
Απολύμανση λαβών από τα τροχήλατα καρότσια ή clark μεταφοράς ή χρήση μεμβρανών μιας χρήσης	Υπογραφή με ατομικής αποκλειστικής χρήσης, στυλό
2. Εργαζόμενοι στη λάντζα:	
Οδηγίες ορθής χρήσης/συντήρησης πλυντηρίου	Οδηγίες ορθής διαχείρισης καθαρών σκευών- εργαλείων μετά την πλύση
Χρήση κατάλληλων απορρυπαντικών / απολυμαντικών για την πλύση σκευών στο χέρι	Οδηγίες αποθήκευσης και προστασίας καθαρών εργαλείων – σκευών σε κλειστά ερμάρια

3. Εργαζόμενοι στην καθαριότητα κοινόχρηστων χώρων – διαχείριση απορριμμάτων δυνητικά μολυσματικού υλικού:	
Χρήση ΜΑΠ μιας χρήσεως για την αποκομιδή απορριμμάτων:	Οδηγίες:
○ γάντια	○ συλλογής χρησιμοποιημένων ΜΑΠ
○ μάσκες	○ συλλογής δυνητικώς μολυσμένων υλικών
○ ειδικός ρουχισμός	○ διαχείρισης απορριμμάτων
4. Εργαζόμενοι στη συναλλαγές - ταμείο:	
○ Απολύμανση POS μεταξύ συναλλαγών όταν χρησιμοποιείται pin	
Χρήματα και χαρτονομίσματα από και προς τους πελάτες	
○ στον πάγκο και όχι στο χέρι	○ σκούπισμα-απολύμανση επιφανειών στον πάγκο, τις ταμειακές μηχανές κλπ.
5. Εργαζόμενοι στο service:	
○ Χρήση μάσκας	○ Χρήση γαντιών μίας χρήσης
○ Καθαρισμός και απολύμανση τραπεζιού σε κάθε αλλαγή πελάτη	○ Απολύμανση καταλόγου μετά από κάθε χρήση ή χρήση καταλόγου μια χρήσης
○ Ατομικές συσκευασίες για αλάτι, πιπέρι, ζάχαρη, κλπ.	
Τήρηση αποστάσεων κατά:	
○ την υποδοχή πελατών	○ την παραγγελία
○ το σερβίρισμα	
6. Εργαζόμενοι στη διανομή:	
○ Καθαρισμός – απολύμανση των ΜΑΠ (μάσκα, γάντια, κράνη, ρούχα,, μπουφάν, γιλέκα κλπ)	○ Απολυμαντικά μαντηλάκια ή αντισηπτικό υγρό
○ Ανέπαφες συναλλαγές	

Ε. ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ – ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΥΠΟΠΤΟΥ ΚΡΟΥΣΜΑΤΟΣ

Εκπαίδευση προσωπικού-γραπτές οδηγίες:	
○ Ατομικής υγιεινής, πλυσίματος χεριών, ορθής χρήσης γαντιών και μάσκας, αποφυγής συγχρωτισμού	○ Καθοδήγησης για τα συμπτώματα της νόσου COVID-19
○ Για την αναφορά ασθένειας και την πολιτική για την επιστροφή στην εργασία	○ Για τον τρόπο αποτροπής της εξάπλωσης της νόσου COVID-19, σε περίπτωση θετικού δείγματος
○ Για τη διαχείριση ύποπτου κρούσματος στην εργασία	○ Για την περίπτωση που εργαζόμενοι αισθανθούν αδιαθεσία στο σπίτι

ΜΕΝΟΥΜΕ ΑΣΦΑΛΕΙΣ