

Doporučená opatření a nařízení pro gastronomické provozy (restaurace, venkovní prostory, kavárny, bufety)

V návaznosti na nařízení vlády najdete na těchto stránkách návody a doporučení, jak nastavit podmínky pro bezpečné otevření a provoz vašich provozoven po ukončení nouzového stavu v souvislosti s nákazou COVID-19.*

* Informace uvedené v textu vycházejí z doporučení a nařízení Vlády ČR známých k datu 6. 5. 2020 a mohou se v čase měnit. Nejaktuálnější znění najdete na www.makro.cz/sanitace



Úvodní proškolení a pravidla pro personál gastronomického provozu



- Provozovatel je povinen zajistit informovanost a proškolení personálu o zásadách prevence nemoci COVID-19.
- Školení je povinné a o jeho provedení musí být vyhotoven zápis, který bude podepsaný všemi zaměstnanci provozu, včetně pomocných sil a brigádníků.
- Doklad o provedeném školení je třeba mít archivovaný a mít jej k dispozici pro případnou kontrolu ze strany kontrolních orgánů.
- Každý zaměstnanec vstupuje do zaměstnání bez příznaků nemoci COVID-19 a tělesná teplota nesmí být 37 °C a vyšší.
- Je zakázáno používání civilního oblečení personálem, vždy se musí převléknout do čistého pracovního oděvu.
- Místo pro skladování čistého a špinavého prádla musí být odděleno – špinavé prádlo musí být vždy po konci směny odneseno na vyprání.



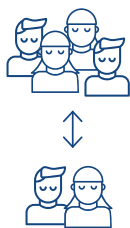
Opatření a zajištění hygienické bezpečnosti v prostorách podniku a před ním



- U vstupu do provozovny je nutné povinně umístit informace, že **vstupem do provozovny host prohlašuje, že netrpí příznaky virového onemocnění COVID-19**.
- Při tvoření front před restaurací je nutno dodržovat rozestupy ve vzdálenosti doporučené aktuálně platným nařízením vlády.
- Při vstupu do vnitřních i venkovních prostor provozovny stravovacích služeb je zajištěna možnost dezinfekce rukou pro zákazníky.
- Všichni hosté by měli být uváděni ke svým místům. Obsluha neodebírá hostům kabáty, tašky atd.
- Před příchodem a usazením nového hosta musí být provedena dezinfekce židlí a stolů.
- Stoly by měly být prostírány až v momentě příchodu hosta. Obsluhující by měl mít vydezinfikované ruce nebo použít rukavice.
- Tištěné jídelní a vinné lístky by měly být pouze zatavené ve fólii, kterou lze po použití vždy dezinfikovat, nebo nahrazeny ústním sdělením nabídky, použitím tabulí či výtisků denního menu na papírové prostírky, které budou po použití vyhozeny.
- V případě nabídky pokrmů formou bufetového stolu je zakázán samoobslužný výběr hostem – servírování zajišťuje pouze obsluha.
- Dochucovadla jako sůl a pepř je doporučeno podávat v jednorčcovém balení. Kečup a další přísady podávat na vyžádání buď v jednorčcovém balení, nebo jako samostatnou porci.
- Před provozem i během něj je nutné provádět častou dezinfekci pracovních ploch výčepu a baru – alespoň každé 2 hodiny.
- Dezinfekci primárních pracovních povrchů (např. recepce, recepční přepážka apod.) je doporučeno provádět po každém zákazníkovi nebo alespoň každé 2 hodiny.
- Toalety pro hosty je nutné dezinfikovat před zahájením provozu a dále průběžně během dne. Při dezinfekci nezapomínat rovněž na dávkovače, kliky, baterie, apod.
- Je doporučeno regulovat vzdálenost při návštěvě toalet (např. oddělení pánských pisoárů / vytvoření značené fronty před toaletami) a umístit na toaletách nápis „**Vstupujte jednotlivě a dodržujte bezpečnou vzdálenost**“.
- Prioritou je bezhotovostní placení, 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.
- Odbytové prostory je nutno pravidelně větrat.



Přístupy, počet hostů a pravidla pohybu



- Stoly a uspořádání židlí jsou rozmístěny v prostoru tak, aby zákazníci různých skupin měli mezi sebou odstup minimálně 1,5 m.
- Doporučuje se ohleduplné, ale co největší možné zamezení pohybu hostů po prostoru provozovny. Místa sezení u barů/pultů musí být zrušena (jsou příliš blízko obsluhujícímu personálu a je možná kontaminace vydávaných nápojů).
- Venkovní prostory provozovny – zahrádky musí být uspořádány tak, aby sedící zákazníci ve kterékoliv části nebyli ve vzdálenosti kratší než 1,5 m od kolemjdoucích osob, ledaže venkovní prostory provozovny od okolí dělí pevná bariéra bránící šíření kapének z dýchacích cest.

Hygienická opatření v kuchyni a při přebírání zboží



- Je zakázáno používání civilního oblečení personálem, vždy se musí převléknout do pracovního. Musí být oddělené skladování civilního a pracovního oděvu.
- Místo pro skladování čistého a špinavého prádla musí být odděleno – špinavé prádlo musí být vždy po konci směny odneseno na vyprání.
- Je nezbytně nutné důsledně dodržovat běžnou kuchyňskou hygienu.
- Personál v kuchyni musí pravidelně provádět dezinfekci a mytí rukou.
- Veškerý personál v kuchyni musí nosit roušky, které v případě nutnosti (jakmile jsou vlhké) vyměňuje za nové.
- Na použité roušky a pomocný materiál po dezinfekci musí být vyhrazena samostatná nádoba na odpad s plastovým sáčkem/pytlem.
- Doporučujeme nádobí, příbory a sklenice mýt v myčce prostředkem na mytí nádobí a při teplotě 65 °C, případně pod tekoucí horkou vodou včetně použití přípravku na mytí nádobí.
- Externí osoby (např. dodavatelé) by neměly vstupovat do zázemí provozovny a skladu.
- Převzetí zboží od dodavatele by mělo být prováděno před vstupem do provozovny (na rampě, chodníku před dveřmi).
- Jídlo s sebou je nutné vydávat jen v jednorázovém certifikovaném obalu.

Komunikace se zákazníky

Doporučujeme transparentní komunikaci se zákazníky, jejímž cílem je budování důvěry. Taková komunikace zahrnuje nepřetržité poskytování informací o přijatých hygienických opatřeních a je umístěná jak u vchodu do provozovny, tak i na webových stránkách či za použití sociálních sítí.

PŘIPRAVENO
VE SPOLUPRÁCI S



makro

VÁŠ ÚSPĚCH JE NÁŠ CÍL