



# Checklist bezpečnej prevádzky



PRE ZDRAVIE ZAMESTNANCOV AJ ZÁKAZNÍKOV

## Protipandemické opatrenia

Skontroluj	Splnené	Dátum
Skontroluj si aktuálne protipandemické opatrenia pre prevádzku.		
Zabezpeč informácie o opatreniach pre zákazníkov na viditeľnom mieste.		
Zabezpeč všade, kde to je nariadené, odstupy na dva metre.		
Zváž opatrenia na minimalizáciu kontaktu obsluhy so zákazníkmi.		
Zváž, ako komunikovať, aktualizovať a tam, kde je potrebné, preškoľovať personál na nové postupy.		
Identifikuj zamestnancov s vyšším rizikom a zváž, ako zvýšiť ich ochranu.		
Naplánuj pracovné zmeny tak, aby sa zamestnanci čo najmenej medzi sebou premiešavali.		
Posilni ventiláciu prevádzky. Sprav také opatrenia, ktoré neohroziaprávidlá bezpečnosti potravín a hygieny prevádzky.		

## Plánovanie a príprava znovuo tvorenia

Skontroluj	Hotovo	Dátum
Skontroluj si aktuálne protipandemické opatrenia ÚVZ SR a RÚVZ.		
Aktualizuj si manažment bezpečnosti potravín potrebnými procesmi.		
Zváž možné riziká pre potravinovú bezpečnosť, spôsobené zmenami procesov.		
Prekontroluj a zaznamenaj nové procesy v súvislosti s takeaway alebo donáškami, ako je označovanie alergénov, znovuo hrievanie, balenie, kontrola teploty zásielky na odoslanie alebo počas donášky.		
Uskladni materiály na balenie jedla hygienicky. Prekontroluj, či hygiena a celistvosť akýchkoľvek uskladnených obalov počas uzávierky bola zabezpečená a zahod nevyhovujúce balenia.		
Skontroluj, či sú zamestnanci zdravotne spôsobilí pre prácu a majú čisté pracovné odevy.		
Zváž možné úpravy pracovných procesov a vezmi v úvahu možné COVID symptómy. Úvodné telefonické rozhovory so zamestnancami môžu byť praktické pri overení ich možnosti nástupu do práce.		
Skontroluj si dostatočnosť zásob preventívnych ochranných pomôcok (rúška, respirátory) pre tvoj tím pracovníkov.		
Prever si proces pravidelnej výmeny preventívnych ochranných pomôcok (rúška, respirátory), aby boli dostupné a umožnili tvojmu tímu brať nové podľa potreby a dostatočne často.		
Zabezpeč, aby boli všetky zmeny procesov dôsledne odkomunikované tvojim zamestnancom a v prípade nevyhnutnosti zrealizuj pre svoj tím tréningy.		
Prever si, či firma zabezpečujúca odvoz odpadu / odpadové hospodárstvo v objekte tvojej prevádzky funguje a či náhodou nezmenila systém zberu odpadov.		



#BezpečneUnás

www.stalematechut.sk





# Checklist bezpečnej prevádzky



PRE ZDRAVIE ZAMESTNANCOV AJ ZÁKAZNÍKOV

## Kontrola vybavenia

Skontroluj	Hotovo	Dátum
Skontroluj, či chladničky, chladiace pulty a mrazničky fungovali a fungujú správne.		
Skontroluj, či teplomery v zariadeniach fungujú správne a či nie je potrebné ich vymeniť.		
Skontroluj teploty a teplotné záznamy, ak si ich zaznamenával/-a aj počas zatvorenej prevádzky.		
Dôsledne vyčisti zariadenia predtým, ako opäť otvoríš a zásobiš prevádzku.		
Zabezpeč dostatok času pre zariadenia, aby dosiahli požadované skladovacie teploty, ešte predtým, ako ich zásobiš tovarom.		
Odstráň a obnov všetok ľad v zariadeniach, v ktorých sa vytvára.		
Dôsledne vyčisti všetky nástroje predtým, ako otvoríš, vrátane prepravných obalov na rozvoz pokrmov.		
Spusti umývačky a čističky skla naprázdno na vysokú teplotu.		



BezpečneUnás

[www.stalematechut.sk](http://www.stalematechut.sk)





# Checklist bezpečnej prevádzky



PRE ZDRAVIE ZAMESTNANCOV AJ ZÁKAZNÍKOV

Kontrola priestorov		
Skontroluj	Hotovo	Dátum
Skontroluj, či sú priestory pre prípravu jedla čisté a dezinfikované (vrátane pracovných povrchov a nástrojov).		
Zhodnot, či dokážeš zabezpečiť dôsledné čistenie a dezinfekciu celých priestorov alebo budeš potrebovať pomoc profesionálneho tímu.		
Zabezpeč si plynulý zdroj dezinfekčných a čistiacich prostriedkov, skontroluj aktuálne zásoby a ich funkčnosť, ich vhodnosť a dobu spotreby. Niektoré čistiace prostriedky, ktoré sú dlhodobo uskladnené, môžu podliehať znižovaniu účinnosti.		
Zváž, či tvoj tím nepotrebuje preškolenie na frekvenciu a spôsob čistiacich a dezinfekčných procedúr.		
Zvýš frekvenciu čistenia a dezinfekcie s dôrazom na zdieľané nástroje a miesta, ktorých sa často dotýkajú pracovníci.		
Skontroluj možné dôkazy o škodcoch a ak je potrebné, zabezpeč ich odstránenie pred znovuo tvorením. Hľadaj pri tom: znaky poškodenia alebo flaky na stenách a dverách, narušené alebo znečistené balenia, stopy v prachu, zvieracie fekálie alebo pach moču, hmyz, larvy, zámotky, vajíčka, perie.		
Prekontroluj zintenzívnenie postupov proti škodcom.		
Prever si stav služieb svojich dodávateľov predtým, ako znovu otvoríš.		
Prekontroluj, či všetky ingrediencie v zásobe sú v poriadku a v dobe dátumu spotreby alebo v dátume minimálnej trvanlivosti.		
Skontroluj, či je dostatok zásob prostriedkov osobnej hygieny pre zamestnancov aj zákazníkov ako je mydlo, dezinfekcia alebo jednorazové utierky. V prípade, že tie, ktoré zvyčajne využívaš nie sú dostupné, zabezpeč dostatočný prístup ich alternatív.		
Zváž aktualizovanie preškolení zamestnancov v súlade s protipandemickými opatreniami a tiež to, že je nevyhnutné, aby si ruky umývali častejšie a dôkladnejšie ako v minulosti. Umývanie rúk by malo trvať najmenej 20 sekúnd v teplej vode a mydlom, vrátane priestorov medzi prstami, nechto a zápästia.		
Prever, či je funkčný prístup teplej vody, ktorá je pri umývaní rúk dôležitá nielen pre zamestnancov, ale aj pre zákazníkov.		



BezpečneUnás

www.stalematechut.sk





# Checklist bezpečnej prevádzky



PRE ZDRAVIE ZAMESTNANCOV AJ ZÁKAZNÍKOV

## Kontrola surovín a výrobkov

Skontroluj	Hotovo	Dátum
Skontroluj suroviny a uskladnené výrobky vrátane nápojov. Dbaj na dátum expirácie, stav po uskladnení, či je možné ich použiť, vytvor si prehľad aktuálnej skladovej zásoby vhodnej na ďalšie použitie.		
Prekontroluj, či balenia výrobkov nie sú poškodené, čo by mohlo ovplyvniť ich bezpečnosť alebo by mohli byť nečitateľné informácie o alergénoch a ostatných povinných údajoch.		
Prever, či nenájdeš dôkazy o zmene skladovacích teplôt počas uzavretia prevádzky, čo by mohlo ovplyvniť bezpečnosť skladovaných potravín alebo ingrediencií. Prekontroluj záznamy teplôt.		
Skontroluj dátumy spotreby a dátumy minimálnej trvanlivosti na zásobách. Zabezpeč, aby boli uskladnené v súlade s požiadavkami výrobcov. Napríklad prever, či otvorené balenia boli uskladnené správne v súlade &quot;po otvorení spotrebujzte do&quot;; a vyznač dátum otvorenia.		
Pri zmrazených produktoch skontroluj označenie a či je bezpečné použiť daný tovar k dátumu znovuotvorenia prevádzky.		
Skontroluj, či dĺžka skladovania bola v súlade s teplotou mrazenia.		
Skontroluj, či tvoji dodávatelia budú schopní zabezpečiť dostatok čerstvých surovín tak, aby vedela tvoja prevádzka plynule fungovať. Prípadne uprav položky v ponuke.		
Prever si reputáciu nových dodávateľov, ako aj to, že budú schopní zabezpečiť deklarované dodávky.		
Skontroluj, či uvádzanie alergénov po prípadnej zmene dodávaných surovín je správne na všetkých položkách v menu aj v ponuke.		
Skontroluj si aj uvádzanie alergénov pri položkách v takeaway alebo dodávkových službách a ich zabezpečenie proti krížovej kontaminácii.		
Zabezpeč, aby boli informácie o alergénoch prístupné zákazníkom v čase objednávky aj dodávky jedla.		



BezpečneUnás

[www.stalematechut.sk](http://www.stalematechut.sk)

