

توصیه های بهداشتی لازم جهت بازگشایی رستوران

- استفاده از وسایل حفاظت فردی از جمله ماسک و دستکش در تمام زمان های کشیک کاری برای تمام شاغلین از جمله آشپز و صندوقدار و ... الزامی می باشد.
- تعویض ماسک و دستکش در تواتر زمانی کوتاه و شستشو و ضدعفونی دست ها با محلول های بر پایه الکل برای شاغلین ضروری است.
- رعایت فاصله با مشتریان و همکاران حداقل به یک متر در هنگام کار و ارائه خدمت ضروری است.
- در صورت مشاهده علائم سرماخوردگی در شاغلین نبایدستی در محل حضور یابند و از به کار گیری افراد مذکور تا پایان دوره درمان خودداری گردد. (مسئولیت مدیریت افراد دارای علائم به عهده متصدی است)
- نیروهای خدماتی در هنگام نظافت از لباس حفاظتی، ماسک، چکمه، دستکش استفاده نمایند.
- افرادی که در تهیه، طبخ و سرو غذا دخالت دارند، به هیچ عنوان مجاز به دریافت وجه نقد از مشتریان نمی باشند.
- دریافت وجه به صورت الکترونیکی و با استفاده از دستگاه پوز توسط خود مشتری یا یک فرد مجزا از شاغلین انجام گردد.
- استفاده از قندان، نمکدان و ظرف های حاوی فلفل و ادویه جات دیگر بر سر میزهای غذا تا اطلاع ثانوی خودداری گردد و در صورت نیاز از بسته بندی یکنفره برای شاغلین و جهت سرو غذا برای مشتریان استفاده شود.
- از سفره های یکبار مصرف برای میز غذا استفاده شود و پس از هر بار استفاده تعویض گردد.
- شستشو و گندزدایی روی میز و نظایر آن بعد از هر بار استفاده ضروری است.
- کلیه پارچه ها، دستمال نظافت و تی های مورد استفاده جهت نظافت محل رستوران می بایست در آب داغ شسته و سپس در محلول آب ژاول به مدت ۳۰ دقیقه غوطه ور و بعد از آن در دمای اتاق خشک گردد.
- وسایل نظافت پس از هر بار استفاده گندزدایی شود.

- امکانات لازم برای شستشوی دست مشتریان در رستوران وجود داشته باشد.
- ظروف حاوی مواد ضدعفونی کننده دست ها با پایه نگهدارنده به تعداد کافی در جاهای مختلف در رستوران در دسترس مشتریان قرار گرفته و تعبیه گردد.
- آب خوری ها و آب سردکن ها به صورت موقت تا اطلاع ثانوی در تمام قسمت ها حذف و از سرویس خارج گردد و از بسته های آب معدنی مجوز دار استفاده شود.
- تمام قسمت های رستوران در طول شبانه روز از تهویه مناسب بایستی برخوردار باشد.
- کلیه پرده ها و امثالهم بایستی به طور مستمر و در پایان روز به صورت اسپری گندزدایی شوند.
- راهنمای شستشوی دست ها و پوستهای آموزشی درخصوص نحوه پیشگیری از انتقال بیماری های تنفسی به تعداد کافی در محل ها و تابلوهای تعبیه شده در دید مشتریان و شاغلین نصب گردد.
- جهت شستشو و ضدعفونی ظروف از ماشین ظرفشویی و یا سینک سه مرحله ای استفاده گردد.
- استفاده از سرویس های بهداشتی در رستوران ها برای مشتریان تا اطلاع ثانوی ممنوع می باشد.
- ظرفیت رستوران به $\frac{1}{3}$ یا $\frac{1}{4}$ تقلیل یابد و فاصله میزها به گونه ای که از هر طرف ۲ متر با میز بعدی فاصله داشته باشد رعایت گردد.
- دستگاه پوز و جعبه های پیک رستوران بعد از هر بار سرویس دهی ضدعفونی گردد.
- در صورت امکان جهت پذیرایی از مشتریان نوبت دهی از قبل صورت گیرد تا از هجوم یکباره مشتریان جلوگیری شود.

بازگشایی تالارها و چایخانه به دلیل عدم کنترل مناسب صلاح نمی باشد.