



## EGY A TERMÉSZETTEL

Vadászati és Természeti  
Világkiállítás  
MAGYARORSZÁG 2021

H-1122 Budapest, Maros u. 12.  
[www.onewithnature2021.org](http://www.onewithnature2021.org)

### **Tanácsok koronavírus járvány idején vendéglátó- és közétkeztető létesítményeknek**

Fontos hangsúlyozni, hogy tudományosan eddig nem bizonyított, hogy az új típusú koronavírus az ismert fertőzési módokon túl (cseppfertőzés) más módon – pl. szennyezett élelmiszer fogyasztása révén – terjedne. Ezt erősítette meg a WHO, az EFSA, az Európai Járványügyi Központ és a Német Szövetségi Kockázatértékelési Intézet (BfR) is.

A koronavírus járvány megelőzése érdekében fokozott figyelmet kell fordítani a napi, higiéniai szabályok szigorú betartására, folyamatosan követni és alkalmazni kell a humán járványvédelmi intézkedéseket. Vendéglátóhelyek esetében az eddig is ismert élelmiszerbiztonsági szabályok betartására fokozott figyelmet kell fordítani.

#### **Üzemi terület:**

A felületek tisztításakor ügyelni kell a környezet vírus-mentességének a megőrzésére, a munkafolyamatok megfelelő szétválasztásával, valamint a gyakoribb fertőtlenítés bevezetésével

A rendelkezésre álló információk szerint a koronavírus +60°C felett jellemzően elpusztul, ezért ajánlott a biztonságos hőkezeléssel (legalább 2 percen át tartó 72°C-os maghőmérsékletet, vagy az étel minden pontján legalább 75°C-ot biztosít) készíthető ételek étlapon tartása. Kiemelten fontos a zöldségek, gyümölcsök alapos folyóvízes lemosása. A nyers, kellően nem tisztítható alapanyagot tartalmazó ételek feltárolása kerülendő.

Minden üzemi területen lévő kézmosóhelyen virucid hatású kézfertőtlenítőszer használata ajánlott.

Kellő számú védőruhát, munkaruhát kell biztosítani a dolgozóknak.

A konyhai személyzet ne érintkezzen a vendégekkel.

Fokozottan kell ügyelni a létesítmény tisztaságára, elegendő számban és mennyiségben rendelkezésre kell állnia vírusölő hatású (virucid) kézfertőtlenítőszernek, valamint szintén virucid hatású mosogatószernek, felület-fertőtlenítőszernek és takarítószernek.

A fertőtlenítőszereket minden esetben a gyártó által magyar nyelven feltüntetett használati utasítás szerint, megfelelő koncentrációban és megfelelő behatási idővel kell felhasználni.



## EGY A TERMÉSZETTEL

Vadászati és Természeti  
Világkiállítás  
MAGYARORSZÁG 2021

H-1122 Budapest, Maros u. 12.  
[www.onewithnature2021.org](http://www.onewithnature2021.org)

Árufeltöltéskor, az árumozgatáshoz használt „békák”, egyéb eszközök használatakor a dolgozóknak kesztyűt kell viselniük. Utóbbi esetben, amennyiben ez nem történik meg, az eszközök fogantyúit minden használat után fertőtleníteni kell.

### **Vendégtér:**

Kézfertőtlenítési lehetőséget kell biztosítani a vendégterekben is. A fertőtlenítőszer kihelyezési helyét célszerűen kell megválasztani: bejáratnál, svédasztalos pult előtt/mellett, illemhelyeken stb.

A kézzel érintett élelmiszerek (pl.: tölcsér, sütemény, gyermekétkeztetésben a kicsiknek nyújtott segítség stb.) esetén a kézhigiéne betartása kiemelt jelentőségű.

A pénzkezelést és az élelmiszerkezelést külön személy végezze.

A felszolgálásban résztvevők is minimalizálják a kontaktust a vendégekkel.

Törekedni kell arra, hogy a vendégek összezsúfolódjanak (például vendégtér asztalszámának csökkentésével), meg kell előzni a sorban állást (például szakaszos beengedéssel). (minimum 1 méteres távolság tartása!)

Érdemes előtérbe helyezni a kiszállítást, elvitelre történő kiszolgálást.

Vendéglátóhelyeken az asztalokon elhelyezett, „közhaszánlatú” eszközök (pl. só- és borsszóró, ecetes üvegek stb.) tisztántartására, fertőtlenítésére fokozottan kell figyelni, átmenetileg célszerűbb kis, egyéni adagok biztosításával kiváltani használatukat. Ha ez nem megoldható, az eszközöket megfelelő számban kell kihelyezni, azok más asztalhoz átadásának elkerülése érdekében.

Kenyérkosarak tisztítása, a bennük elhelyezett kendők cseréje minden használatot követően indokolt.

Vendéglátóhelyeken a vendég távozását követően az asztal fertőtlenítő szerrel történő tisztítása vagy abroszcseréje szükséges.

A helyiségek rendszeres átszellőztetése szükséges.

Kiemelten fontos és napjában többször is fertőtleníteni kell azokat a felületeket, melyeket kézzel gyakran érintenek (ilyenek pl. az ajtókilincsek, korlátok, villanykapcsolók stb.). Ezeknek a felületeknek a fertőtlenítésére az alkohol bázisú gyorsfertőtlenítők, illetve a fertőtlenítő kendők alkalmazhatóak.

A személyzet különös gonddal tisztítsa az étkezés során használt eszközöket.

A textíliák gépi úton történő fertőtlenítő mosása ajánlott.



## EGY A TERMÉSZETTEL

Vadászati és Természeti  
Világkiállítás  
MAGYARORSZÁG 2021

H-1122 Budapest, Maros u. 12.  
[www.onewithnature2021.org](http://www.onewithnature2021.org)

### **Dolgozók:**

Alapvető élelmiszerhigiéniai követelmény, hogy élelmiszerrel – mind az előállítás, mind a felszolgálás során – kizárólag egészséges emberek dolgozhatnak. Az élelmiszer kezelését végző dolgozók magas szintű személyi higiéniaát kötelesek fenntartani, számukra megfelelő, tiszta öltözetet kell biztosítani.

A higiéniai teendőkről (a dolgozók és a vendégek egészsége érdekében) javasolt oktatást tartani. Az NNK által javasolt valamennyi ponttal a dolgozóknak tisztában kell lenniük, és azt fokozottan be kell tartaniuk. Fontos az alapos, minden részletre kiterjedő oktatás, a munkafolyamatok pontos rögzítése

A vendéglátóhely üzemeltetőjének felelőssége, hogy a dolgozók egészségi állapotát fokozottan monitorozza és betegség gyanúja esetén intézkedjen, továbbá óvja őket a túlzott igénybevételtől és a túlterheltségtől.

Az ételek adagolása során kesztyű használata kötelező, emellett a rendszeres kézmosást, kézfertőtlenítést is meg kell követelni.

A kiszolgáló személyzet számára vírusölő hatású, alkoholos fertőtlenítőt, vagy egyszer-használatos kesztyűt kell biztosítani. A kesztyűben történő munkavégzés esetén is legalább 2-3 óránként javasolt kézmosási szünetet tartani.

Evés, ivás előtt és után egyaránt kezet kell mosni és fertőtleníteni.

A főzési alapanyagok érkezésekor és az ételek kiszállítása során a gépjárművezető és a dolgozó ne érintkezzenek. A megmaradó ételek elszállítását végző gépjárművezetőre ugyanez vonatkozik.

Az ételek, élelmiszerek szállítását kizárólag egészséges személyek végezhetik. Az élelmiszerszállítást végző dolgozók magas szintű személyi higiéniaát kötelesek fenntartani, számukra megfelelő, tiszta ruházatot és vírusölő hatású, alkoholos fertőtlenítőt kell biztosítani.

Fontos és minden felelős embertől elvárható, hogy akinél felmerül a fertőzöttség gyanúja, ne menjen közösségbe, így vendéglátóhelyre sem!