



ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΠΑΝΕΝΑΡΞΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑΣ ΣΤΗΝ ΕΣΤΙΑΣΗ ΜΕΤΑ ΑΠΟ LOCKDOWN ΠΑΝΔΗΜΙΑΣ ΚΟΡΟΝΟΪΟΥ SARS-COV -2

ΑΘΗΝΑ, ΜΑΙΟΣ 2020

Αγαπητές και αγαπητοί συνάδελφοι,

Το Επαγγελματικό Επιμελητήριο Αθηνών, ανταποκρινόμενο στην ανάγκη των μελών του για έγκυρη και έγκαιρη πληροφόρηση, προετοίμασε, σε συνεργασία με ειδικούς επιστήμονες, τους ΟΔΗΓΟΥΣ ΕΠΑΝΑΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ με οδηγίες για τα μέτρα Υγιεινής και Ασφάλειας. Οι ΟΔΗΓΟΙ ΕΠΑΝΑΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ θα ετοιμαστούν για τους Κλάδους ΑΙΣΘΗΤΙΚΟΙ, ΚΟΜΜΩΤΗΡΙΑ, ΣΧΟΛΕΣ ΟΔΗΓΩΝ, ΚΕΝΤΡΑ ΞΕΝΩΝ ΓΛΩΣΣΩΝ - ΦΡΟΝΤΙΣΤΗΡΙΑ ΜΕΣΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ, ΛΙΑΝΙΚΟ ΕΜΠΟΡΙΟ, ΕΣΤΙΑΣΗ, ΓΡΑΦΕΙΑ/ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΑ ΠΑΡΟΧΗΣ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ, ΠΕΡΙΠΤΕΡΑ, ΠΡΑΤΗΡΙΑ ΚΑΥΣΙΜΩΝ, ΣΧΟΛΕΣ ΧΟΡΟΥ, ΒΡΕΦΟΝΗΠΙΑΚΟΣ ΣΤΑΘΜΟΣ, ΠΑΙΔΙΚΟΣ ΣΤΑΘΜΟΣ, ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΑ- ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΑ-ΜΑΝΑΒΙΚΑ, ΠΡΑΚΤΟΡΕΙΑ ΟΠΑΠ, ΚΕΝΤΡΑ ΑΙΣΘΗΤΙΚΗΣ/ΑΙΣΘΗΤΙΚΟΙ.

Το ΕΕΑ από την πρώτη στιγμή της πρωτοφανούς κρίσης στάθηκε στο πλευρό των μελών του με κάθε δυνατό τρόπο. Οι άξονες στους οποίους κινήθηκε η υποστήριξη ήταν δυο. Ο πρώτος άξονας η ΕΓΚΑΙΡΗ ΚΑΙ ΕΓΚΥΡΗ ΕΝΗΜΕΡΩΣΗ. Ο δεύτερος άξονας οι ΠΑΡΕΜΒΑΣΕΙΣ ΠΡΟΣ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ των μελών μας.

Οργανώσαμε μια μεγάλη ομάδα με δέκα ειδικούς συνεργάτες του ΕΕΑ, (δικηγόρους, φοροτεχνικούς, εργατολόγους, ειδικοί σε υγιεινή και ασφάλεια) έτσι ώστε να μπορούμε σε ταχύτατο χρόνο να απαντάμε στα ερωτήματα των μελών μας. Απαντήσαμε ατομικά σε 12.000 ερωτήματα (emails) αναφορικά με τα νέα μέτρα και πως επηρεάζουν τις επιχειρήσεις.

Στα τέλη Μαρτίου ξεκινήσαμε τα πρώτα webinars όπου οι ειδικοί συνεργάτες του ΕΕΑ απαντούσαν σε βίντεο στις ερωτήσεις που είχαν όλοι οι επαγγελματίες ανά την

Ελλάδα. Δώσαμε απαντήσεις για όλα τα επίμαχα ζητήματα, ακόμα και για τα πιο ειδικά. Καλέσαμε όλους τους Κλάδους να κάνουν δωρεάν χρήση της υποδομής του ΕΕΑ και του ανθρώπινου δυναμικού του, ώστε να κάνουν Κλαδικά webinars και να ενημερώσουν οι κλάδοι τα μέλη τους για τα τρέχοντα ζητήματα. Έως σήμερα έχουν οργανωθεί πάνω από 20 webinar και άνω των 15.000 επαγγελματίες από όλη την Ελλάδα παρακολούθησαν τους ειδικούς συνεργάτες του ΕΕΑ, δικηγόροι, φοροτεχνικοί, εργατολόγοι, ειδικοί σε υγιεινή και ασφάλεια παραβρέθηκαν και απάντησαν σε εκατοντάδες ερωτήσεις των συμμετεχόντων.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟ ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ ΑΘΗΝΩΝ ATHENS CHAMBER OF TRADESMEN



Παράλληλα οι εργαζόμενοι του ΕΕΑ, που και εκείνοι αναγκάστηκαν να δουλέψουν από απόσταση, υπερέβαλλαν εαυτούς ώστε να στηρίξουν με κάθε τρόπο τα μέλη μας, εργαζόμενοι στο μέγιστο των δυνατοτήτων τους.

Διοίκηση του ΕΕΑ επικοινωνούσε συστηματικά με τα αρμόδια Υπουργεία ώστε να ενημερώσει για τα αιτήματα των Κλάδων και είμαστε περήφανοι γιατί 15 παρεμβάσεις μας εισακούσθηκαν και έγιναν οι ανάλογες αλλαγές. Οι παρεμβάσεις μας έλαβαν και δημόσια διάσταση καθώς σε συνεχή βάση μέλη της Διοίκησης του ΕΕΑ έκαναν παρεμβάσεις στα ΜΜΕ και αναδείκνυαν τα ζητήματα που απασχολούσαν τα μέλη του ΕΕΑ. Χαρακτηριστικές οι παρεμβάσεις μας για τα 800 ευρώ και τις απαράδεκτες εξαιρέσεις, για την μη έγκαιρη καταβολή των 800 ευρώ, για τους ΚΑΔ που εξαιρέθηκαν, για την μείωση της Προκαταβολής φόρου, την οριζόντια ενίσχυση επιχειρήσεων και άλλες πολλές.

Είμαστε δίπλα στα μέλη μας, στηρίζουμε κάθε επιχείρηση, στηρίζουμε την Ελληνική Οικονομία.

Γιάννης Χατζηθεοδοσίου

Πρόεδρος Επαγγελματικού Επιμελητηρίου Αθηνών

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟ ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ ΑΘΗΝΩΝ ATHENS CHAMBER OF TRADESMEN



ΤΑ ΠΝΕΥΜΑΤΙΚΑ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΑ ΤΩΝ «ΟΔΗΓΩΝ ΕΠΑΝΑΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ» ΑΝΗΚΟΥΝ ΣΤΟ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟ ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ ΑΘΗΝΩΝ. Επιτρέπεται η αναπαραγωγή των «ΟΔΗΓΩΝ ΕΠΑΝΑΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ» με την σαφή αναφορά του Επαγγελματικού Επιμελητηρίου Αθηνών.

Απαλλακτική ρήτρα – Αποποίηση Ευθυνών

Οι πληροφορίες που διατίθενται στους «ΟΔΗΓΟΥΣ ΕΠΑΝΑΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ» αποτελούν μια προσφορά ενημερωτικού χαρακτήρα και δεν υποκαθιστούν ή αντικαθιστούν την υποχρέωση εφαρμογής των οδηγιών των μόνων επίσημων αρμόδιων οργάνων της Πολιτείας, αλλά και όσων ενδεχομένως παρέχονται σε προσωπικό εξειδικευμένο επίπεδο. Το περιεχόμενο των «ΟΔΗΓΩΝ ΕΠΑΝΑΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ» είναι διαθέσιμο στο κοινό, μόνο για γενικούς πληροφοριακούς λόγους, δεν αποτελεί πρόταση ή προτροπή για την εφαρμογή αυτού, δεν απαλλάσσει των υποχρεώσεων πλήρους εφαρμογής των υπό της Πολιτείας δια των επισήμων και αρμοδίων οργάνων θεσπιζομένων μέτρων, όρων και προϋποθέσεων για τη λειτουργία των επιχειρήσεων σε σχέση με την αντιμετώπιση του *Ιού SARS-COV-2 και τη λοίμωξη COVID-19*, και απηχεί τις επιστημονικές απόψεις αποκλειστικά των συντακτών, ειδικών επιστημόνων, και όχι, κατ'ανάγκη, του Ε.Ε.Α.. Παρά την επισταμένη προσπάθεια για προσεκτική παράθεση των διαθέσιμων πληροφοριών, δεν αναλαμβάνουμε καμία ευθύνη και δεν εγγυόμαστε για την ορθότητα, την πληρότητα και την επικαιρότητα των πληροφοριών που παρατίθενται στους «ΟΔΗΓΟΥΣ ΕΠΑΝΑΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ». Το Περιεχόμενο αυτών παρέχεται αποκλειστικά για πληροφοριακούς λόγους. Το Περιεχόμενο δεν σας παρέχει συμβουλές ή συστάσεις οποιουδήποτε είδους και δεν πρέπει ποτέ να χρησιμοποιείται σαν υποκατάστατο συμβουλών που παρέχονται από εξειδικευμένο επιστήμονα σε προσωπικό επίπεδο. Το Επαγγελματικό Επιμελητήριο Αθηνών δεν υπόκειται ή υποχρεούται σε ικανοποίηση τυχόν αξιώσεων ευθύνης, κάθε είδους σχετικά με ζημιές υλικής ή ηθικής φύσεως που προκαλούνται από τη χρήση ή την μη χρήση των διατιθέμενων πληροφοριών, ή αντίστοιχα από τη χρήση ανακριβών ή ελλιπών πληροφοριών, εφόσον από πλευράς του Επαγγελματικού Επιμελητηρίου Αθηνών δεν υπάρχει αποδεδειγμένα πρόθεση ή βαριά αμέλεια. Το Επαγγελματικό Επιμελητήριο Αθηνών δεν ευθύνεται για οποιουδήποτε είδους ζημιές που θα μπορούσαν να προκύψουν από την πρόσβαση ή τη χρήση αυτών των πληροφοριών. Επιπλέον, σε καμία περίπτωση δεν φέρουμε ευθύνη για τυχόν απαιτήσεις νομικής ή αστικής ή/και ποινικής φύσης ούτε για τυχόν ζημία (θετική, ειδική ή αποθετική η οποία ενδεικτικά και όχι περιοριστικά, διαζευκτικά ή/και σωρευτικά συνίσταται σε απώλεια κερδών, δεδομένων, διαφυγόντα κέρδη, χρηματική ικανοποίηση κ.λ.π.).

Σε περίπτωση που τμήματα ή επιμέρους διατυπώσεις αυτού του κειμένου δεν είναι, ή δεν είναι πλέον, ή δεν είναι πλήρως ορθές νομικά σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία, τα λοιπά μέρη του κειμένου παραμένουν ανέπαφα όσον αφορά στο περιεχόμενο και στην εγκυρότητά τους. Το Επαγγελματικό Επιμελητήριο Αθηνών διατηρεί ρητώς το δικαίωμα να αλλάξει, να συμπληρώσει, να σβήσει ή να απενεργοποιήσει προσωρινά ή μόνιμα, τμήματα ή το σύνολο της ιστοσελίδας του, χωρίς ιδιαίτερη προειδοποίηση. Σε κάθε περίπτωση το περιεχόμενο των «ΟΔΗΓΩΝ ΕΠΑΝΑΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ» υπόκειται σε συνεχή αναθεώρηση ανάλογα με τις εκάστοτε ανάγκες προσαρμογής του από τους συντάκτες αυτών.



**ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΠΑΝΕΝΑΡΞΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑΣ ΣΤΗΝ
ΕΣΤΙΑΣΗ ΜΕΤΑ ΑΠΟ LOCKDOWN ΠΑΝΔΗΜΙΑΣ
ΚΟΡΟΝΟΪΟΥ SARS-COV -2**

Επιμέλεια:

Κων/νος Ντελέζος, Υγιεινολόγος Msc, PhDc, Λέκτορας Εφαρμογών Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής (Συντονιστής Επιστημονικής ομάδας)

Βασιλική Πάνα, Υγιεινολόγος Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής (τελειόφοιτη)

Ελένη Μπολτσή, Υγιεινολόγος Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής (τελειόφοιτη)

Κλεοπάτρα Ζάρκα, Υγιεινολόγος Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής (τελειόφοιτη)

Περιεχόμενα

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΓΙΑ ΤΟΝ ΙΟ SARS-COV-2 ΚΑΙ ΤΗΝ ΛΟΙΜΩΞΗ COVID-19.....	4
ΑΝΑΓΚΗ ΑΠΟΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΑΙΣΘΗΜΑΤΟΣ ΕΜΠΙΣΤΟΣΥΝΗΣ.....	5
ΑΡΧΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ	5
ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ ΠΡΟΣ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΟΥΣ	6
ΒΑΣΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ.....	6
ΔΙΑΤΑΞΗ ΤΡΑΠΕΖΟΚΑΘΙΣΜΑΤΩΝ.....	7
ΕΙΔΙΚΑ ΜΕΤΡΑ	13
ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ.....	13
ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ.....	13
ΧΩΡΟΙ ΚΟΥΖΙΝΑΣ- ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΦΑΓΗΤΟΥ.....	14
ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ ΣΤΑ ΠΙΑΤΑ.....	14
ΤΡΑΠΕΖΙΑ.....	15
ΣΕΡΒΙΤΟΡΟΙ.....	15
ΑΠΟΣΤΑΣΕΙΣ ΤΡΑΠΕΖΙΩΝ (συμπληρωματικά μέτρα).....	16
ΕΙΣΟΔΟΣ ΠΕΛΑΤΩΝ.....	16
ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ.....	17
ΕΙΣΠΡΑΞΗ ΧΡΗΜΑΤΩΝ- ΑΠΟΔΕΙΞΗ ΛΙΑΝΙΚΗΣ.....	17
ΚΟΙΝΟΧΡΗΣΤΕΣ ΚΡΕΜΑΣΤΡΕΣ ΓΙΑ ΡΟΥΧΑ	18
ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ – ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ.....	18
ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΕΙΣ.....	19
ΤΟΥΑΛΕΤΕΣ	20
ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΑ.....	20



ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΓΙΑ ΤΟΝ ΙΟ SARS-COV-2 ΚΑΙ ΤΗΝ ΛΟΙΜΩΞΗ COVID-19

Στην Κίνα, σε μια πόλη της επαρχίας Hubei, στο Wuhan, ένα νέο στέλεχος κορονοϊού αναγνωρίστηκε ως αίτιο κρουσμάτων πνευμονίας στα τέλη του 2019. Υπήρξε ραγδαία μετάδοση του ιού και οδήγησε αρχικώς σε επιδημία σε όλη την Κίνα, στη συνέχεια εξαπλώθηκε παγκοσμίως, πλήποντας πλέον σχεδόν όλες τις ηπείρους.

Όπως κάθε άλλος ιός του αναπνευστικού, μεταδίδεται μέσω σταγονιδίων που βγαίνουν από το στόμα των μολυσμένων ατόμων κατά την ομιλία, τον βήχα και το φτέρνισμα. Ο ιός μπορεί να επιβιώσει στο περιβάλλον από μερικές ώρες μέχρι και μερικές ημέρες (ανάλογα με την επιφάνεια και τις περιβαλλοντολογικές συνθήκες), ενώ πιθανός τρόπος μετάδοσης θεωρείται το άγγιγμα μιας μολυσμένης επιφάνειας και στη συνέχεια το άγγιγμα βλεννογόνων (συνήθως των ματιών ή του στόματος). Οι άνθρωποι που μολύνονται από τον κορονοϊό SARS-CoV-2 μπορεί να εμφανίσουν πυρετό, βήχα, δύσπνοια (δυσκολία στην αναπνοή), να αισθάνονται κουρασμένοι και να έχουν μυϊκούς πόνους. Επίσης έχουν αναφερθεί διαταραχές στην όσφρηση και στη γεύση. Τα προβλήματα με την αναπνοή συμβαίνουν όταν η λοίμωξη προσβάλλει τους πνεύμονες, προκαλώντας πνευμονία. Τα συμπτώματα συνήθως εμφανίζονται λίγες ημέρες μετά τη λοίμωξη με τον ιό, στις περισσότερες περιπτώσεις αυτό το χρονικό διάστημα είναι 3-7 ημέρες (μέσος όρος 5,2 ημέρες) μετά την έκθεση. Όμως, σε κάποιους ανθρώπους τα συμπτώματα εμφανίζονται μετά από μεγαλύτερο διάστημα (έως και 14 ημέρες). Συνήθως πρόκειται για μια ήπια νόσο και περίπου το 98% των ανθρώπων που μολύνονται επιβιώνουν. Η πλειονότητα των περιπτώσεων (>80%) είναι ήπιες (με λίγα συμπτώματα, όμοια του κοινού κρυολογήματος) και μπορούν να αναρρώσουν στο σπίτι. Όμως σε κάποιες περιπτώσεις, προκαλείται σοβαρή νόσος (περίπου στο 14%) και σε ένα μικρότερο ποσοστό (περίπου στο 5%) πολύ σοβαρή νόσος. Κάποιοι άνθρωποι δεν εμφανίζουν καθόλου συμπτώματα, ή έχουν μόνο ήπια συμπτώματα κοινού κρυολογήματος. Σε άλλους ανθρώπους, η λοίμωξη με τον COVID-19 μπορεί να προκαλέσει σοβαρά προβλήματα, όπως πνευμονία ή ακόμα και θάνατο. Αυτό συμβαίνει συχνότερα σε ανθρώπους που έχουν κι άλλα σοβαρά προβλήματα υγείας και στους ηλικιωμένους. Τα επιστημονικά δεδομένα και η κατανόηση

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟ ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ ΑΘΗΝΩΝ ATHENS CHAMBER OF TRADESMEN



αυτού του νεότερου κορονοϊού SARSCoV-2 και της νόσου (COVID-19) που προκαλεί, βρίσκονται ακόμη υπό εξέλιξη.

ΑΝΑΓΚΗ ΑΠΟΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΑΙΣΘΗΜΑΤΟΣ ΕΜΠΙΣΤΟΣΥΝΗΣ

Για να εισέλθουμε σε φάση αποκατάστασης της κανονικότητας, θα πρέπει να επανέλθει η εμπιστοσύνη των ανθρώπων που χρησιμοποιούν ένα χώρο. Αυτό θα γίνει με αλλαγές στον τρόπο οργάνωσης της εργασίας των μόνιμα απασχολούντων στην συγκεκριμένη επιχείρηση, αλλά και κινήσεις που θα δημιουργήσουν αίσθημα ασφάλειας των επισκεπτών, από την πρώτη στιγμή εισόδου τους στο χώρο.

ΑΡΧΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

Η κάθε εισερχόμενη κράτηση τραπέζιού (ανά παρέα - συντροφιά) εάν επιθυμεί, αφού διευκρινιστεί ότι είναι για δικό τους όφελος, συμπληρώνει έγγραφο ατομικών στοιχείων (ονοματεπώνυμο, τηλέφωνο, διεύθυνση κατοικίας) τουλάχιστον ένας από την κάθε παρέα- συντροφιά, για να μπορεί να ειδοποιηθεί σε περίπτωση στενής επαφής του με τον ιό εντός του χώρου. Τηρείται έγγραφο ατομικών στοιχείων και με τους εισερχομένους προμηθευτές σας των τελευταίων 14 ημερών. Ζητήστε από τους προμηθευτές σας να σας ενημερώσουν σε περίπτωση που εμφανίσουν συμπτώματα ή έχουν έρθει σε στενή επαφή με κρούσμα κορονοϊού.

*Ως στενή επαφή ορίζεται η συνεύρεση (π.χ. συνεργασία σε πολύ κοντινή απόσταση, κοινό διάλειμμα) με επιβεβαιωμένο κρούσμα για χρόνο >15 min ή συνεύρεση με πιθανό κρούσμα για χρόνο >2 ώρες.

1. Εξετάζεται το ενδεχόμενο ακύρωσης μη βασικών επαγγελματικών ταξιδιών σε άλλες χώρες ανά γεωγραφικό προορισμό. Εξετάζεται το ενδεχόμενο ακύρωσης μεγάλων συναντήσεων ή γεγονότων που σχετίζονται με την εργασία στο συγκεκριμένο χώρο.
2. Λαμβάνεται μέριμνα για ενημέρωση των εργαζομένων από ειδικούς για παράβλεψη του φόβου, του άγχους, των φημών και της παραπληροφόρησης.



3. Λαμβάνεται μέριμνα για την συντήρηση και την καλή λειτουργία όλων των εγκαταστάσεων που αφορούν την υγεία και την υγιεινή των χώρων, με έμφαση στις τουαλέτες.
4. Προτιμάται η χρήση καρτών και όχι μετρητών.
5. Φροντίστε έγκαιρα την επάρκεια σε μέσα ατομικής προστασίας και αναλώσιμα. Δημιουργήστε ένα χώρο προσωρινής αποθήκευσης, ιδανικά με πρόσβαση σε φυσικό φως και αέρα.
6. Να ενημερώνεστε συχνά από αρμόδιους φορείς για τυχόν αλλαγές.

ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ ΠΡΟΣ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΟΥΣ

Οι εργαζόμενοι εισέρχονται στο χώρο εργασίας όταν:

1. ΔΕΝ εμφανίζουν συμπτώματα οξείας λοίμωξης αναπνευστικού (βήχα, πυρετό, πονόλαιμο, ρινική καταρροή, δύσπνοια)
2. ΔΕΝ αποτελούν στενή επαφή επιβεβαιωμένου κρούσματος COVID-19
3. ΔΕΝ ανήκουν στις ευπαθείς ομάδες καθ' υπόδειξη του θεράποντος ιατρού τους
4. ΔΕΝ υπάρχει σοβαρό υποκείμενο πρόβλημα υγείας που τους καθιστά ευάλωτους έναντι του Covid-19 σε σχέση με τα καθήκοντά τους στη θέση εργασίας τους

Οι εργαζόμενοι πρέπει να μεριμνούν ώστε να μην αφήνουν σε πολλά σημεία εντός του χώρου τα προσωπικά τους αντικείμενα όπως τσάντες, κινητά κ.λπ. αλλά σε ένα συγκεκριμένο σημείο (αποδυτήρια, ερμάρια) το οποίο θα πρέπει να καθαρίσουν και να απολυμάνουν όταν τελειώσει η βάρδια τους

ΒΑΣΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ

- Αυστηρή τήρηση όλων των κανόνων υγιεινής
- Πλύσιμο των χεριών τακτικά και σχολαστικά με σαπούνι και ζεστό νερό ή με αλκοολούχο διάλυμα και αποφυγή επαφής των χεριών με το πρόσωπο (μάτια, μύτη, στόμα).
- Κάλυψη του βήχα ή του φτερνίσματος με χαρτομάντιλο το οποίο απορρίπτεται άμεσα. Αν αυτό δεν είναι διαθέσιμο, κάλυψη με το εσωτερικό του αγκώνα.



- Χρήση όλων των μέσων ατομικής προστασίας που προβλέπονται κατά περίπτωση
- Συχνός καθαρισμός και απολύμανση όλων των επιφανειών που αγγίζονται από εργαζόμενους.
- Αποφυγή χρήσης κλιματιστικών, σχολαστικός καθαρισμός φίλτρων και συντήρηση των συσκευών ανακύκλωσης/ ψύξης. Σε περίπτωση χρήσης του κλιματιστικού, ακολουθήστε τις οδηγίες του ΕΟΔΥ. Εάν λειτουργήσει το κλιματιστικό, φροντίζουμε να δημιουργείται κύμα αέρα (ανοιχτή πόρτα).
- Συνεχής φυσικός αερισμός εργασιακών χώρων
- Το αλκοολούχο διάλυμα να έχει άδεια ΕΟΦ, περιεκτικότητα αλκοόλης ή μίγματος αλκοολών (αιθανόλη, ισοπροπανόλη ή προπανόλη) με άθροισμα 60-70% και πιστοποίηση CE.
- Να υπάρχει στον χώρο σε εμφανές σημείο πόστερ υπενθύμισης των μέτρων
- Να γίνεται μέριμνα για τα συνεργεία επισκευών. Ιδανικός ο προγραμματισμός της επίσκεψης αυτών σε ώρα με την λιγότερη δυνατή πελατεία. Οι εργαζόμενοι του συνεργείου να προσέρχονται στον χώρο φορώντας τα ατομικά μέτρα προστασίας (μάσκα, ρουχισμό).

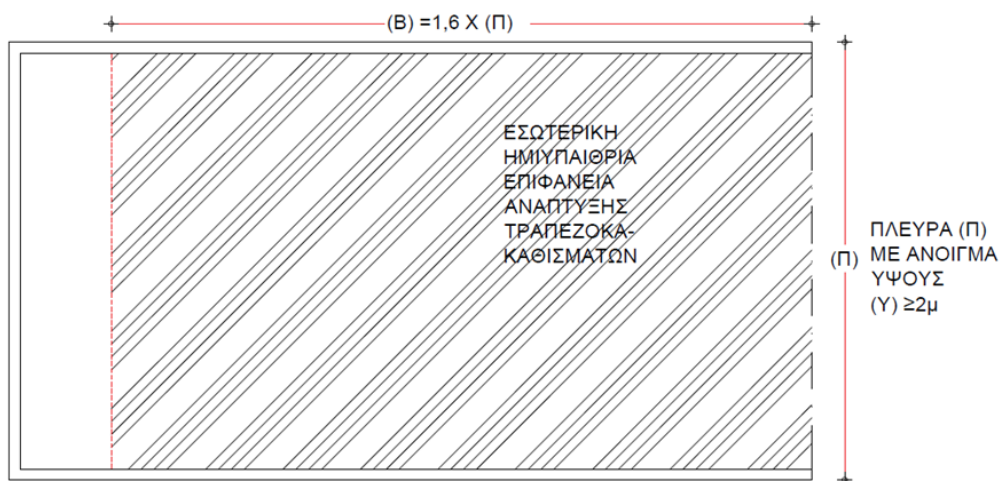
ΔΙΑΤΑΞΗ ΤΡΑΠΕΖΟΚΑΘΙΣΜΑΤΩΝ

- Ο **μέγιστος επιτρεπόμενος αριθμός πελατών** ορίζεται ως ο αριθμός που προκύπτει από την αναλογία ενός πελάτη **ανά 2 τ.μ. συνολικής ωφέλιμης επιτρεπόμενης επιφάνειας λειτουργίας (ΣΩΕΕΛ)**.
- Ο μέγιστος επιτρεπόμενος αριθμός των πελατών **δεν δύναται να υπερβαίνει τον επιτρεπόμενο μέγιστο αριθμό πελατών** που επιτρέπεται από την αρχική άδεια λειτουργίας του καταστήματος.
- **ΣΩΕΕΛ = ΥΕ + ΗΕ**
 - Η υπαίθρια επιφάνεια (ΥΕ) είναι το εμβαδόν της επιφάνειας εκτός του φυσικού καταστήματος όπου η επιχείρηση δύναται να αναπτύξει τραπεζοκαθίσματα.



- Η εσωτερική ημιυπαίθρια επιφάνεια (HE) είναι το εμβαδόν της επιφάνειας εντός του καταστήματος που δύναται να αναπτυχθούν τραπεζοκαθίσματα.
- Η δυνατότητα της χρήσης εσωτερικής ημιυπαίθριας επιφάνειας (HE) προκύπτει όταν υφίσταται πλευρά ή πλευρές του χώρου πλάτους (Π) και ύψους (Υ) σε επαφή με υπαίθριο εξωτερικό χώρο ή αίθριο, που δύναται να αφαιρεθεί/ουν.
- Το επιτρεπόμενο βάθος (B) που ορίζει την ημιυπαίθρια επιφάνεια (HE) είναι διάσταση κάθετη προς την πλευρά (Π) και ορίζεται ως εξής:

α. Όπου το ύψος (Υ) ανοίγματος πλευράς είναι ≥ 2 μέτρα, τότε το βάθος (B) ορίζεται ως $(B) = 1,6 \times (\Pi)$. Η (HE) ορίζεται ως το γινόμενο $(\Pi) \times (B)$.



Παράδειγμα: Έστω ένα κατάστημα με ύψος ανοίγματος πλευράς ≥ 2 μέτρα και πλάτος $(\Pi) = 10$ μέτρα, τότε το βάθος (B) υπολογίζεται ως εξής:

$$(B) = 1,6 \times 10 = 16 \text{ μέτρα}$$

Στη συνέχεια, υπολογίζουμε την εσωτερική ημιυπαίθρια επιφάνεια (HE) ως εξής:

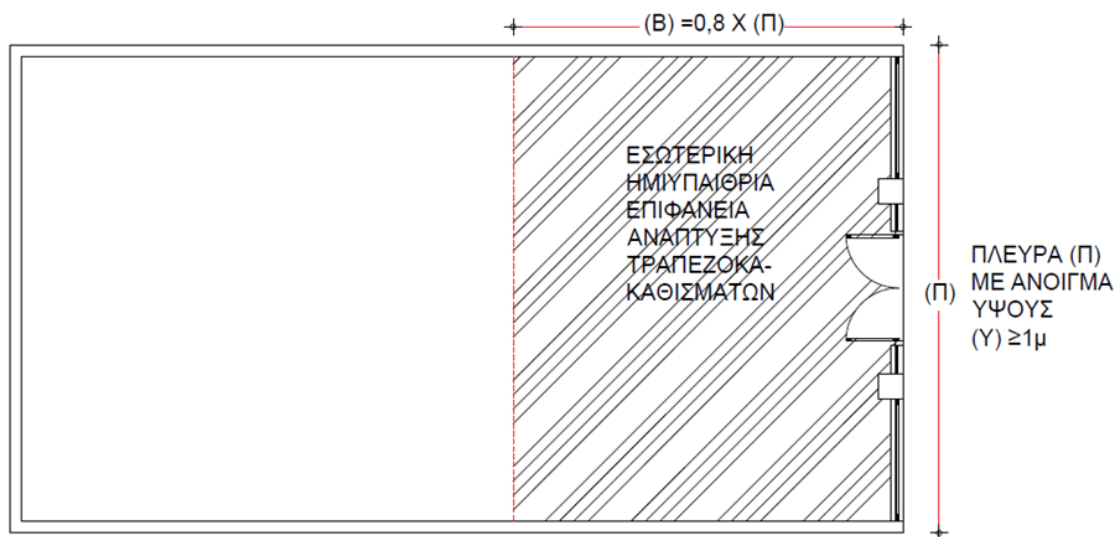
$$(HE) = 10 \times 16 = 160 \text{ τετραγωνικά μέτρα}$$



Στην συνέχεια, για να βρούμε πόσα άτομα μπορούν να εξυπηρετηθούν στον χώρο της (HE), διαιρούμε τα τετραγωνικά μέτρα αυτής με εκείνα που αντιστοιχούν ανά άτομο, δηλαδή:

160 (τετραγωνικά μέτρα του χώρου) / 2 (τετραγωνικά μέτρα ανά άτομο) = 80 άτομα.

β. Όπου το ύψος (Υ) ανοίγματος πλευράς είναι ≥ 1 μέτρο, τότε το βάθος (B) ορίζεται ως $(B) = 0,8 \times (\Gamma)$. Η (HE) ορίζεται ως το γινόμενο $(\Gamma) \times (B)$.



Παράδειγμα: Έστω ένα κατάστημα με ύψος ανοίγματος πλευράς ≥ 1 μέτρο και πλάτος $(\Gamma) = 10$ μέτρα, τότε το βάθος (B) υπολογίζεται ως εξής:

$$(B) = 0,8 \times 10 = 8 \text{ μέτρα}$$

Στη συνέχεια, υπολογίζουμε την εσωτερική ημιυπαίθρια επιφάνεια (HE) ως εξής:

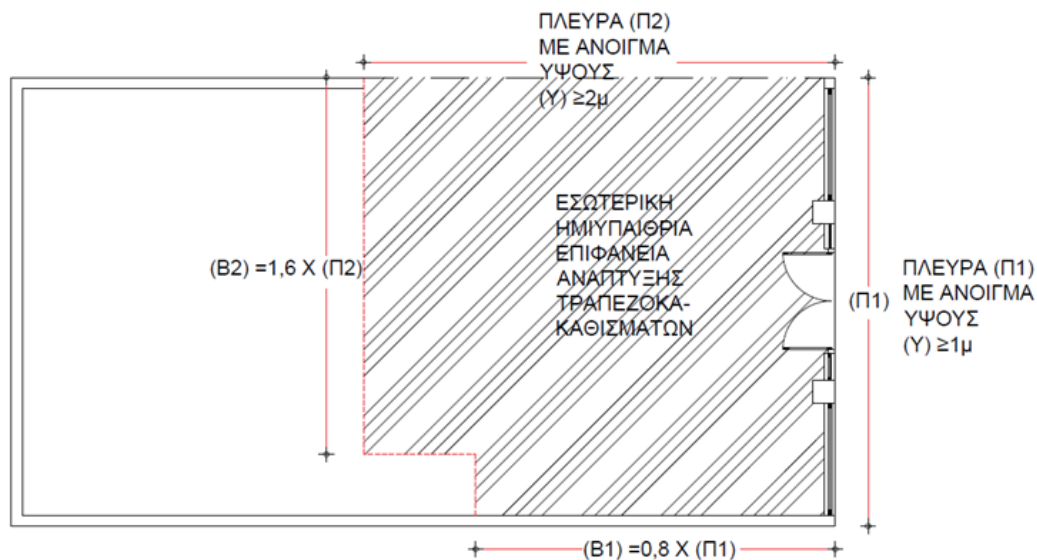
$$(HE) = 10 \times 8 = 80 \text{ τετραγωνικά μέτρα}$$

Στην συνέχεια, για να βρούμε πόσα άτομα μπορούν να εξυπηρετηθούν στον χώρο της (HE), διαιρούμε τα τετραγωνικά μέτρα αυτής με εκείνα που αντιστοιχούν ανά άτομο, δηλαδή:

$$80 \text{ (τετραγωνικά μέτρα του χώρου) / } 2 \text{ (τετραγωνικά μέτρα ανά άτομο) = } 40 \text{ άτομα}$$



γ. Οι ανωτέρω διατάξεις α και β δύναται να λειτουργούν συνδυαστικά σε χώρους εστίασης με ανοίγματα σε δύο ή περισσότερες πλευρές.



Παράδειγμα: Έστω ένα κατάστημα με 2 ανοίγματα διαφορετικού ύψους $(Y1) \geq 1$ μέτρου και $(Y2) \geq 2$ μέτρων και πλάτος $(\Pi1) = 5$ μέτρα και πλάτος $(\Pi2) = 10$ μέτρα, τότε τα βάθη $(B1)$ και $(B2)$ υπολογίζονται ως εξής:

$$(B1) = 0,8 \times 5 = 4 \text{ μέτρα}$$

$$(B2) = 1,6 \times 10 = 16 \text{ μέτρα}$$

Στη συνέχεια, υπολογίζουμε την εσωτερική ημιυπαίθρια επιφάνεια $(HE1)$ και $(HE2)$ ως εξής:

$$(HE1) = 5 \times 4 = 20 \text{ τετραγωνικά μέτρα}$$

$$(HE2) = 10 \times 16 = 160 \text{ τετραγωνικά μέτρα}$$

Αν υπολογίσουμε τα άτομα λαμβάνοντας υπόψη τα τετραγωνικά που προκύπτουν από τους υπολογισμούς του παραδείγματος τότε προκύπτει:

$$20 \text{ [τετραγωνικά μέτρα χώρου (HE1)]} / 2 \text{ (τετραγωνικά μέτρα ανά άτομο)} = 10 \text{ άτομα}$$

$$160 \text{ [τετραγωνικά μέτρα χώρου (HE2)]} / 2 \text{ (τετραγωνικά μέτρα ανά άτομο)} = 80 \text{ άτομα}$$



Συνδυάζοντας τα 2 αποτελέσματα, προκύπτει ότι το κατάστημα μπορεί να εξυπηρετήσει το μέγιστο 90 άτομα.

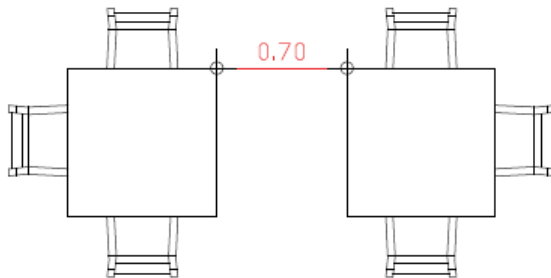
δ. Τα υποστυλώματα ή οι διακοσμητικές στήλες έως πλάτος **0,5 μ** που διακόπτουν την συνέχεια της πλευράς (Π), δεν λαμβάνονται υπόψη και δεν μπορούν να υπερβαίνουν το είκοσι τοις εκατό (**20%**) της επιφάνειας της πλευράς.

- Στην περίπτωση που **δύναται να ανοίξει η οροφή του καταστήματος** (κινητό προστέγασμα), επιτρέπεται η ανάπτυξη τραπεζοκαθισμάτων **καθ' όλη την επιφάνεια του ακάλυπτου χώρου.**
- Επιτρέπεται **απόκλιση έως 8%** σε κάθε διάσταση.
- Ορίζονται τα έξι (**6**) άτομα ως ο **μέγιστος αριθμός καθήμενων ατόμων σε ένα τραπέζι.**
- Δεν υφίσταται όριο σε περίπτωση οικογένειας με ανήλικα τέκνα.

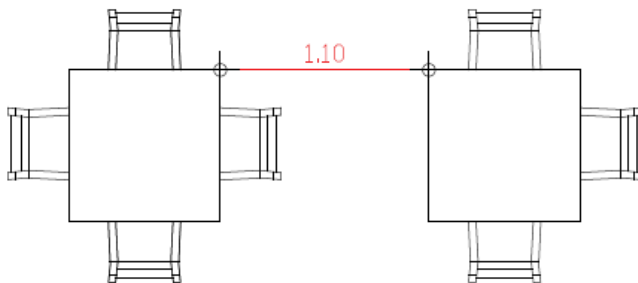
Καθορίζεται ως ελάχιστη απόσταση μεταξύ των τραπεζιών σύμφωνα με την διάταξη των καθισμάτων ως εξής :

α. Όταν στον ενδιάμεσο χώρο μεταξύ δύο παράπλευρων τραπεζιών **δεν τοποθετείται καρέκλα σε κανένα εκ των δύο**, τότε η ελάχιστη

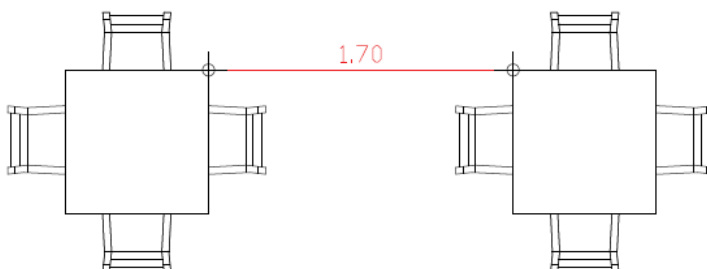
απόσταση μεταξύ αυτών (από τραπέζι σε τραπέζι) ορίζεται στα **0,70 μ.**



β. Όταν στον ενδιάμεσο χώρο μεταξύ δύο παράπλευρων τραπεζιών τοποθετείται **καρέκλα σε ένα εκ των δύο**, τότε η ελάχιστη απόσταση μεταξύ αυτών (από τραπέζι σε τραπέζι) ορίζεται στα **1,10 μ.**



γ. Όταν στον ενδιάμεσο χώρο μεταξύ δύο παράπλευρων τραπεζιών τοποθετείται **καρέκλα σε κάθε ένα εκ των δύο**, τότε η ελάχιστη απόσταση μεταξύ αυτών (από τραπέζι σε τραπέζι) ορίζεται στα **1,70 μ.**



ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟ ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ ΑΘΗΝΩΝ ATHENS CHAMBER OF TRADESMEN



ΕΙΔΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΝΑ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ- ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΕΠΙΣΤΡΟΦΗΣ ΣΤΗΝ ΚΑΝΟΝΙΚΟΤΗΤΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ

Την εκφόρτωση να την αναλαμβάνει ο οδηγός φορώντας γάντια και μάσκα. Ο προμηθευτής προτιμάται να μην εισέρχεται στους χώρους του εστιατορίου. Εάν εισέλθει, θα πρέπει να εφαρμόσει υγιεινή των χεριών.

Οι εργαζόμενοι που θα μεταφέρουν τις πρώτες ύλες να φορούν επίσης γάντια, τα οποία θα απορρίπτονται μετά την μεταφορά των προϊόντων. Να αποφεύγονται οι χειραψίες. Να εφαρμόζεται υγιεινή των χεριών.

Οποιαδήποτε έγγραφα δίνονται από τους προμηθευτές στους υπευθύνους της επιχείρησης, να στέλνονται ηλεκτρονικά. Τυχόν υπογραφές να γίνονται με στυλό, το οποίο θα είναι αποκλειστικά του ατόμου που υπογράφει (αποφυγή χρήσης ανικειμένων άλλων ατόμων).

Σχετικά με την συσκευασία (μετά την παραλαβή): 1) αν φέρει 2 συσκευασίες, κρατάμε την εσωτερική και απορρίπτουμε την εξωτερική. 2) αν φέρει 1 συσκευασία, μπορούμε είτε να σκεφτούμε το ενδεχόμενο αλλαγής περιέκτη (π.χ. τοποθέτηση προϊόντος σε βάζο ή άλλη συσκευασία, κατάλληλη για το εκάστοτε τρόφιμο), είτε καλό πλύσιμο αυτής με σαπούνι και νερό.

Πλύσιμο φρούτων και λαχανικών με άφθονο νερό, αμέσως **πριν** την επεξεργασία και την χρήση τους.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

Σημαντικό κομμάτι είναι η πήρηση όλων των κανόνων και των πρακτικών υγιεινής. Αν η διαχείριση της συσκευασίας με τον τρόπο που αναφέρθηκε πιο πάνω είναι δύσκολη, λόγω χρονικών περιθωρίων, τότε ο χώρος αποθήκευσης των προϊόντων να είναι σχετικά απομονωμένος. Τα προϊόντα να παραμείνουν εκεί για όσο διάστημα χρειαστεί, πριν την είσοδό τους στην κουζίνα. Το διάστημα αυτό εξαρτάται από το είδος της εκάστοτε συσκευασίας (πλαστικό, χαρτί, μέταλλο).

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟ ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ ΑΘΗΝΩΝ ATHENS CHAMBER OF TRADESMEN



Κάλυψη των τροφίμων που πρόκειται να καταναλωθούν ωμά (π.χ. με μεμβράνες).

ΧΩΡΟΙ ΚΟΥΖΙΝΑΣ- ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΦΑΓΗΤΟΥ

Μέτρα και πρακτικές υγιεινής (σχετικά με το πλύσιμο των χεριών, τη χρήση γανπιών κλπ.) από τους μάγειρες. Να φοράνε μάσκα ή ασπίδα προσώπου. Να προτιμάται η ασπίδα όταν οι μάγειρες δουλεύουν κοντά σε υψηλές θερμοκρασίες. Όπου είναι δυνατό, να διατηρούνται οι αποστάσεις των μαγείρων. Να είναι όλοι υγιείς.

Πλύσιμο φρούτων και λαχανικών με άφθονο ζεστό νερό.

Περιορισμός επαφής έτοιμων - μαγειρεμένων φαγητών με γυμνά χέρια.

Να ελέγχεται καθημερινά η καλή λειτουργία και θερμοκρασίες πλυντηρίου/-ων πιάτων.

ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ ΣΤΑ ΠΙΑΤΑ

Οι εργαζόμενοι να διαχειρίζονται τα καθαρά σκεύη με γάντια.

Να μην είναι εκτεθειμένα τα πιάτα πριν το σερβίρισμα. Τα έτοιμα πιάτα να τοποθετούνται απευθείας στον δίσκο μεταφοράς. Χρήση καμπάνας σε κάθε πιάτο από την στιγμή που είναι έτοιμο μέχρι να φτάσει στο τραπέζι. Το ειδικό κουδουνάκι (εάν υπάρχει) που προειδοποιεί την ετοιμότητα των πιάτων, να απολυμαίνεται συχνά.

Χρήση διαφορετικής χαρτοπετσέτας για κάθε πιάτο (π.χ. τυχόν σκούπισμα πιάτου). Σε περίπτωση χρήσης υφασμάτινων πετσετών, αυτές να πλένονται σε θερμοκρασία τουλάχιστον 60° C και έπειτα να αποθηκεύονται σε κλειστά ερμάρια.

Τα προϊόντα αρτοποιίας να είναι κατά προτίμηση συσκευασμένα (πλαστική, σελοφάν ή χάρπινη συσκευασία).

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟ ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ ΑΘΗΝΩΝ ATHENS CHAMBER OF TRADESMEN



ΤΡΑΠΕΖΙΑ

Ακολουθία διαδικασίας: Παραμονή πελατών σε συγκεκριμένο χώρο (π.χ. εξώπορτα) → επιλογή τραπέζιου → προετοιμασία τραπέζιου (τραπεζομάντηλα, πιάτα και ποτήρια) → πελάτες κάθονται στο τραπέζι.

Ο σερβιτόρος που θα στρώσει το τραπέζι να χρησιμοποιεί γάντια ειδικού χρωματισμού (αποκλειστικό χρώμα για στρώσιμο και σερβίρισμα) και να τα βγάζει όταν πρόκειται να μαζέψει το τραπέζι. Να πλένει τα χέρια του καλά μετά το πέρας της διαδικασίας. Εναλλακτικά, να υπάρχουν 2 εργαζόμενοι, ο ένας να στρώνει το τραπέζι και ο άλλος να το μαζεύει. Απαραίτητα να πλένει τα χέρια του μετά το μάζεμα και την επαφή με τα ακάθαρτα τραπεζομάντηλα και τα σκεύη. Φρονίστε να υπάρχουν διαθέσιμα αναλώσιμα, ώστε τα γάντια να αλλάζονται συχνά.

Για τα μαχαιροπίρουνα να ακολουθείται η διαδικασία pre-roll (τύλιγμα και παραμονή αυτών σε ξεχωριστό δοχείο). Μπορούν να δοθούν είτε κατά την προετοιμασία (σύμφωνα με την παραπάνω διαδικασία) είτε κατά το σερβίρισμα των πελατών.

Να αποφεύγονται οι θήκες για χαρτοπετσέτες. Χρήση συσκευασμένων ατομικών χαρτοπετσετών.

Να αφαιρεθεί το επιτραπέζιο αλατοπίπερο. Εναλλακτικά, να δίνεται στους πελάτες ατομικό συσκευασμένο αλάτι και πιπέρι (εφόσον ζητηθούν).

Χρήση τραπεζομάντηλων μιας χρήσης ή πλαστικά τραπεζομάντηλα, τα οποία θα τοποθετούνται λίγο πριν καθίσουν οι πελάτες. Σε περίπτωση χρήσης υφασμάτινων τραπεζομάντηλων, αυτά να πλένονται στο πλυντήριο τουλάχιστον στους 60° C και να αποθηκεύονται σε κλειστά ερμάρια. Στην περίπτωση των πλαστικών, άμεση απολύμανση μετά τη χρήση.

ΣΕΡΒΙΤΟΡΟΙ

Καλό πλύσιμο χεριών ή Αντσηπτικό πριν το σερβίρισμα. Προϋπόθεση να είναι υγιείς.

Οι σερβιτόροι να φορούν είτε προστατευτική μάσκα είτε ασπίδα προσώπου. Ο κάθε σερβιτόρος να είναι υπεύθυνος για την εξυπηρέτηση συγκεκριμένων τραπέζιων.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟ ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ ΑΘΗΝΩΝ ATHENS CHAMBER OF TRADESMEN



Υποχρεωτική η χρήση δίσκων για την μεταφορά των γευμάτων. Καθαρισμός ή/και απολύμανση του δίσκου πριν από κάθε μεταφορά πιάτου στους πελάτες. Ιδανικό για την απολύμανση των δίσκων είναι το ζεστό νερό με σαπούνι, αντί των χημικών απολυμαντικών.

ΑΠΟΣΤΑΣΕΙΣ ΤΡΑΠΕΖΙΩΝ (συμπληρωματικά μέτρα)

Εάν το επιθυμεί η επιχείρηση, μπορούν να μπουκν και ειδικά διαχωριστικά για την τήρηση των αποστάσεων μεταξύ των τραπέζιών (από υλικό που μπορεί να καθαριστεί και να απολυμανθεί εύκολα πχ. Πλέξιγκλας). Αποφυγή μη λείου και πορώδους υλικού. Τα διαχωριστικά να είναι περίπου 0.5 μέτρο πάνω από το ύψος των θέσεων των πελατών. Εναλλακτικά, τα τραπέζια να γεμίζουν ανά ένα (γεμάτο- άδειο- γεμάτο) ανάλογα με την έκταση του τραπεζιού και να μπορεί να διατηρηθεί η απόσταση των 2 μέτρων. Τα τραπέζια που θα είναι άδεια, να φέρουν σήμανση που θα αναγράφει ότι δεν πρέπει να χρησιμοποιηθούν. Τα διαχωριστικά ΔΕΝ αντικαθιστούν το μέτρο του Υπουργείου, σχετικά με τις αποστάσεις των τραπέζιών στις διάφορες περιπτώσεις.

Να συνδυάζονται τα τραπέζια όταν χρειάζεται, έτσι ώστε να τηρούνται αποστάσεις μεταξύ των πελατών.

ΕΙΣΟΔΟΣ ΠΕΛΑΤΩΝ

Στον χώρο υποδοχής να υπάρχει διαθέσιμο ανσηπτικό, η χρήση του οποίου θα γίνεται από τους πελάτες κατά την είσοδό τους. Για την αποφυγή συνωστισμού κατά την είσοδο, θα πρέπει να υπάρχουν στο δάπεδο ταινίες ή να υπάρχει εμφανής σήμανση για την απόσταση που πρέπει να έχουν οι πελάτες μεταξύ τους. Στην είσοδο να υπάρχει εργαζόμενος υποδοχής, ο οποίος θα καταγράφει τα προσωπικά στοιχεία των πελατών (Αρχικές Οδηγίες παρόντος οδηγού) και θα υποδεικνύει το τραπέζι των πελατών.

Ο εργαζόμενος υποδοχής να φορά ασπίδα προσώπου και να εφαρμόζει την υγιεινή των χεριών.

Να υπάρχει δυνατότητα κράτησης θέσεων από το σπίπι.

Να ενημερώνονται εξ' αρχής οι πελάτες, για την αποφυγή των άσκοπων μετακινήσεων εντός του χώρου εστίασης.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟ ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ ΑΘΗΝΩΝ ATHENS CHAMBER OF TRADESMEN



Η πόρτα εισόδου να παραμένει διαρκώς ανοιχτή. Εναλλακτικά, προτιμάται να ανοίγεται από εργαζόμενο στον χώρο υποδοχής (για να μην αγγίζεται διαρκώς). Αναγκαία και η απολύμανση των πόμολων της πόρτας.

Δεν δημιουργείται υποχρέωση για θερμομέτρηση καθώς το σύμπτωμα του πυρετού σχετίζεται με διάφορες παθολογικές καταστάσεις και όχι απαραίτητα COVID-19.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ

Προτείνεται η πλαστικοποίηση του καταλόγου (και η βιβλιοδεσία του, αν έχει πολύ μεγάλη ποικιλία) για να μπορεί να καθαριστεί εύκολα και γρήγορα από το προσωπικό.

Εναλλακτικά, χρήση τεχνολογίας (π.χ. με QR code, τον οποίο σκανάρει ο κάθε πελάτης από ένα χαρτί/τραπεζομάντηλο/stand που βρίσκεται σε κάθε τραπέζι και του προσφέρονται έτσι, όλες οι πληροφορίες του καταλόγου).

Σερβιτόρος σε απόσταση (αν δύναται). Εναλλακτικά, χρήση καταλόγων εκτυπωμένων σε χαρτί με κουτάκια επιλογής (πικ και ποσότητα) ή να κωδικοποιηθεί το μενού με νούμερα και να γράφεται ο αριθμός του πιάτου (μαζί με την ποσότητα) στο χαρτί παραγγελίας ώστε ο πελάτης να σημειώνει σε αυτό, να το δίνει στον σερβιτόρο και εκείνος να την περνάει στο σύστημα ώστε να απορρίπτεται το χαρτί αυτόματα.

ΕΙΣΠΡΑΞΗ ΧΡΗΜΑΤΩΝ- ΑΠΟΔΕΙΞΗ ΛΙΑΝΙΚΗΣ

Πρόταση χρήσης πιστωτικών καρτών, κυρίως ανέπαφα. Εάν η πληρωμή γίνεται απευθείας στους σερβιτόρους, προτείνεται προμήθεια σερβιτόρων με κινητό POS. Μπορεί να γίνει κοινή χρήση τερματικού από εργαζόμενους, οι οποίοι θα εφαρμόζουν καλό πλύσιμο χεριών ή ανσηψία πριν και μετά την χρήση του. Το μηχάνημα θα πρέπει επίσης να απολυμαίνεται πριν και μετά από την κάθε χρήση του. Εναλλακτικά, να χρησιμοποιείται μεμβράνη, η οποία θα αλλάζει μέσα στην μέρα.

Χρήση γαντιών από τους σερβιτόρους κατά την πληρωμή. Άμεση απόρριψη αυτών και ανσηψία. Αν είναι μεγάλη η προσέλευση των πελατών και η χρήση

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟ ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ ΑΘΗΝΩΝ ATHENS CHAMBER OF TRADESMEN



γαντιών αποβεί δαπανηρή ενέργεια, συστήνεται ανισηψία των χεριών του σερβιτόρου (και καλό πλύσιμο χεριών).

Ο πελάτης να αφήνει επάνω στο τραπέζι τα χρήματα, παρά απευθείας στο χέρι του σερβιτόρου και το αντίστροφο.

Εξέταση δυνατότητας έκδοσης ηλεκτρονικής απόδειξης.

Ο υπεύθυνος ταμίας να φορά μάσκα ή ασπίδα προσώπου και να εφαρμόζει υγιεινή των χεριών, ιδίως όταν αγγίζει τα χρήματα.

ΚΟΙΝΟΧΡΗΣΤΕΣ ΚΡΕΜΑΣΤΡΕΣ ΓΙΑ ΡΟΥΧΑ

Χρήση σελοφάν πάνω στις κρεμάστρες, ώστε να αλλάζουν μετά από κάθε χρήση.

Τοποθέτηση ειδικών διαχωριστικών στην κρεμάστρα (τύπου μπάρα). Τα διαχωριστικά αυτά να είναι από υλικό το οποίο μπορεί να καθαριστεί και να απολυμανθεί εύκολα. Τα ρούχα των ατόμων που έρχονται μαζί, να μη βρίσκονται σε επαφή με τα ρούχα άλλων ατόμων.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ – ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ

Φροντίστε να αλλάζετε την χειρουργική μάσκα μόλις αισθανθείτε εφύγρανση της μάσκας από την αναπνοή σας.

Να υπάρχουν διαθέσιμα ανισηπτικά στους χώρους που περιφέρονται οι σερβιτόροι και να δίνεται η δυνατότητα να πλένουν τα χέρια. Τα ανισηπτικά να βρίσκεται σε ασφαλή, για τα παιδιά, θέση. Το προσωπικό στις κουζίνες να ενθαρρύνεται να πλένει τα χέρια του πολύ συχνά. Αν χρησιμοποιηθούν γάντια, να εφαρμόζονται σε συγκεκριμένες ενέργειες και να αλλάζονται μετά από κάθε εργασία. Πλύσιμο χεριών πριν και μετά τη χρήση τους.

Ανισηπτικό στον χώρο πριν από την είσοδο στην κουζίνα σε χώρο εμφανή. Να γίνει ξεκάθαρο ότι μετά από διάλειμμα, επίσκεψη στην τουαλέτα, χρήση μαντηλιού κατά τον βήχα - φτάρνισμα - σκούπισμα μύτης, άγγιγμα κοινόχρηστων αντικειμένων (π.χ. πόμολα), είναι απαραίτητη η προσωπική υγιεινή.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟ ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ ΑΘΗΝΩΝ ATHENS CHAMBER OF TRADESMEN



Χρήση γαντιών μιας χρήσης και στολής εργασίας από το προσωπικό καθαριότητας. Τα γάντια μετά τη χρήση τους πρέπει να απορρίπτονται αμέσως στις πλαστικές σακούλες των κάδων απορριμμάτων και να μη γίνονται προσπάθειες καθαρισμού τους, πχ. πλύσιμο των γαντιών μιας χρήσης και επαναχρησιμοποίησή τους. Επισημαίνεται ότι η χρήση γαντιών μιας χρήσης δεν αντικαθιστά σε καμιά περίπτωση το πλύσιμο των χεριών.

Εφαρμογή των τυπικών εργασιών καθαρισμού, δίνοντας έμφαση στο συχνό καθαρισμό των λείων επιφανειών που χρησιμοποιούνται συχνά με κοινά καθαριστικά, δηλαδή υγρό σαπούνι και νερό, ή διάλυμα οικιακής χλωρίνης 10% (1 μέρος οικιακής χλωρίνης αραιωμένο σε 10 μέρη νερό) ή αλκοολούχο ανσηπτικό. Το διάλυμα χλωρίνης δεν προτείνεται για επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τα χέρια, λόγω της επικινδυνότητας της σε αθροιστική δερματική επαφή .

Οι πάγκοι να καθαρίζονται με σφουγγάρι ή/και πανάκι τα οποία να αλλάζονται συχνά.

Αποφυγή χρήσης της κοινής χειροκίνητης σκούπας. Προτιμάται η χρήση ηλεκτρικών σκουπών ή χειροκίνητων οι οποίες εφαρμόζουν στεγνό καθάρισμα χωρίς την ανύψωση της σκόνης του πατώματος.

ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΕΙΣ

Οι ανθρώπινοι κορονοϊοί αδρανοποιούνται με διαδικασία απολύμανσης επιφανειών εντός ενός λεπτού (1') με αντιμικροβιακούς παράγοντες όπως: Υποχλωριώδες νάτριο σε συγκέντρωση 0,1%, Αιθανόλη 70% και Υπεροξειδίο του υδρογόνου 0,5%.

Απολύμανση με σφουγγάρισμα – τρίψιμο σε επιφάνειες. Δεν συστήνεται η χρήση μηχανισμού εκνέφωσης ή ψεκασμού, εκτός εάν έγινε χρήση του χώρου από επιβεβαιωμένο κρούσμα.

Μόλις στεγνώσουν οι χημικές ουσίες από τις επιφάνειες τα άτομα μπορούν να εισέλθουν στους χώρους. Να μεσολαβεί κάποιο χρονικό διάστημα μετά την απολύμανση (με χημικά) των επιφανειών/ πάγκων εργασίας, για να τις ξανά - χρησιμοποιήσουν.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟ ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ ΑΘΗΝΩΝ ATHENS CHAMBER OF TRADESMEN



Στις όποιες απολυμάνσεις, ΠΑΝΤΟΤΕ ενεργούμε με βάση τις οδηγίες που φέρει το απολυμαντικό στην επικέτα του.

Ιδανικά οι απολυμάνσεις να γίνονται το πρωί, σε χρόνους που το μαγαζί να μην εξυπηρετεί κόσμο. Δεν πρέπει να λειτουργεί το κλιματιστικό όσο απολυμαίνουμε, καθώς δημιουργείται αερόλυμα (κίνδυνος για εργαζόμενους). Αερίζουμε πολύ καλά τον χώρο καθ' όλη την διάρκεια της απολύμανσης και της λειτουργίας του καταστήματος.

ΤΟΥΑΛΕΤΕΣ

Να υπάρχει απαραίτητα ζεστό νερό για το πλύσιμο των χεριών και υγρό κρεμοσάπουνο. Όχι μπάρα- πλάκα σαπουνιού (την οποία αγγίζουν πολλά χέρια). Να υπάρχει ανπσηπτικό.

Χρήση χαρτοπετσετών για το στέγνωμα των χεριών από συσκευή κατά προτίμηση με αισθητήρα.

Καθαριότητα/ Απολύμανση χώρου σε τακτά χρονικά διαστήματα. Έμφαση σε χερούλια και πόμολα.

Χωρισμός τουαλετών ανά ηλικίες: αν εξυπηρετεί πάνω από 50 πελάτες (2 τουαλέτες ανά φύλο) τότε η μια εκ των 2 κάθε φύλου, να προοριστεί για άτομα άνω των 65 και η άλλη για τους υπόλοιπους πελάτες.

Οι σακούλες των κάδων να αλλάζουν τακτικά (χρήση σακούλας με χερούλια).

Να υπάρχει πλαστική χαρτοθήκη ρολού για το χαρτί υγιεινής.

Τοποθέτηση αφίσας για τον σωστό τρόπο πλυσίματος χεριών.

ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΑ

Διπλοί κόμπτοι στις σακούλες απορριμμάτων και προσεκτική απόρριψη αυτών.

Οι σακούλες να αλλάζουν τακτικά (χρήση σακούλας με χερούλια).

Οι κάδοι να φέρουν καπάκι ποδοκίνητο, το οποίο θα είναι συνεχώς κλειστό. Οι κάδοι απορριμμάτων να πλένονται καλά σε τακτά χρονικά διαστήματα.



Επισημάνσεις:

Δεν ξεχνάμε την σημασία τήρησης των ορθών πρακτικών υγιεινής σε όλα τα στάδια, ανεξαρτήτως ύπαρξης ή μη πανδημίας.

Απαγορεύεται η λειτουργία των παιδότοπων και η χρήση παιχνιδιών/ επιτραπέζιων που προσφέρονται από το εστιατόριο.

Σύμφωνα με το Υπουργείο Ανάπτυξης και Επενδύσεων, τα μέτρα προστασίας και ο προστατευτικός εξοπλισμός που πρέπει να υπάρχει στους χώρους μαζικής εστίασης περιγράφεται στον παρακάτω πίνακα:

	Διαχείριση Τροφίμων						Προσωπικό Καθαριότητας	Τεχνικοί Υπάλληλοι	Προμηθευτές	Λοιποί εργαζόμενοι
	Reception	Ταμείο ¹	Διοικητικές Υπηρεσίες	Μάγειροι & Βοηθοί	Σερβιτόροι ²	Μαίτρ	Όλοι οι Χώροι	Εσωτερικοί Χώροι	Α' Υλών/ αναλωσίμων	Εξωτερικοί Χώροι
1. Μάσκα		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓ ⁴	✓	✓ ⁶
2. Ασπίδα προσώπου.	✓	✓			✓	✓				
3. Τήρηση απόστασης.			✓					✓		✓ ⁵
4. Γάντια.							✓ ³			
4. Υγιεινή Χεριών.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

1.&2. Μάσκα ή ασπίδα προσώπου.

3. Γάντια κατά τη διαδικασία καθαριότητας.

4. Μάσκα όπου έρχονται σε επαφή με κοινό ή με άλλους εργαζόμενους όταν δεν μπορεί να τηρηθεί η απόσταση.

5. Σε περίπτωση που έρχονται σε επαφή με το κοινό.

6. Χρήση μάσκας εφόσον έρχονται σε επαφή με το κοινό και δεν είναι δυνατή η τήρηση απόστασης.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟ ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ ΑΘΗΝΩΝ ATHENS CHAMBER OF TRADESMEN



Οι οδηγίες είναι δυνατό να επικαιροποιούνται ανάλογα με τις επίσημες οδηγίες του Υπουργείου Υγείας ή του ΕΟΔΥ, ανά χρονική στιγμή έκδοσής τους.