** Covid-19**

Checklist preventie HORECA

Bedrijf

Uitgevoerd door

Datum Klik of tik om een datum in te voeren.

Met deze checklist helpt Premed u bij het opstellen van de risico-evaluatie m.b.t. het Coronavirus (Covid-19) **in een horecazaak.**

**Onderstaande belangrijke maatregelen blijven van toepassing!**

Blijf thuis als je ziek bent: Een medewerker die symptomen vertoont moet naar huis gaan met volgende instructie:

bel je huisarts en vermeld je symptomen. Ga niet naar de wachtzaal of naar spoed.

Social distancing: Het is aangewezen dat bedrijven hun benadering onderbouwen via een risicoanalyse waarbij per activiteit/situatie/werkpost het risico, de evaluatie van het risico en de maatregelen worden weergegeven.

Als blijkt dat het toepassen van ‘social distancing’-maatregelen niet mogelijk zijn voor bepaalde activiteiten kan overwogen worden om ze tijdelijk op te schorten om op die manier andere meer essentiële activiteiten of processen, waar ‘social distancing’ wel kan, veilig te stellen. Zo wordt de situatie duidelijk: volledig behoud van activiteiten, gedeeltelijke opschorting van activiteiten of sluiting.

* Hou minstens 1,5 meter afstand van elkaar.
* Vermijd handen geven, kussen of knuffelen.

Was regelmatig je handen op een correcte wijze:

Poster - <https://www.premed.be/media/24187/handhygiene.pdf>

Hoesthygiëne: Geen zakdoek? Hoest of nies in je elleboogholte. Gebruik elke keer een nieuw papieren zakdoekje en gooi het weg in een afsluitbare vuilnisbak.

Poster - <https://www.premed.be/media/24191/poster-hoest-en-nies-hygi%C3%ABne-nl.pdf>

**Aandacht voor legionella:** Nu er een aantal bedrijven, organisaties en instellingen reeds een geruime tijd gedeeltelijk of volledig stilliggen, ontstaat er een bijkomend risico bij de heropstart. Vooral wanneer delen van de sanitaire installatie (de douches) gedurende langere periodes niet gebruikt worden en de watertemperatuur tussen 25 en 55 °C ligt, is de kans op Legionella ontwikkeling, via gevaarlijk aërosol vorming, reëel.

Daarom is het zeer belangrijk om de installaties, vóór gebruik, grondig te spoelen. Hierbij is het echter belangrijk dat de watertemperatuur aan het aftappunt (douchekraan) voldoende warm moet zijn. De bereikte temperatuur gaat de spoeltijd bepalen.

Wanneer de temperatuur gemeten aan het tappunt:

* 60 °C is, wordt de spoeltijd 20 minuten.
* 65 °C is, wordt de spoeltijd 10 minuten.
* 70 °C is, wordt de spoeltijd: 5 minuten.

Naast het doorspoelen van de leidingen, is het ook zeer belangrijk om de douchesproeikoppen te ontkalken.

**De risico-evaluatie “CORONA”**

Enkel wanneer een werkpost volledig in orde is kan je “OK” aanduiden. Er moeten geen wijzigingen aangebracht worden aan de werkpost en de werkmethoden voldoen aan de maatregelen.

Wanneer een werkpost (nog) niet in orde is, zijn er verschillende risicoscores mogelijk.

**1 Het risico is aanwezig maar door toepassing van een maatregelen wordt het risico op besmetting sterk verminderd.**

*Vb. aan een balie werken in normale omstandigheden 2 medewerkers. Voorlopig wordt het werk door 1 persoon uitgevoerd. Verschillende maatregelen ( plexiglas – informeren bezoekers – alcogel- …) werden reeds genomen.*

**2 Er is verbetering nodig en mogelijk op zeer korte termijn.**

*Vb. aan een balie werken in normale omstandigheden 2 medewerkers. Reorganisatie van het werk zodat het door 1 persoon uitgevoerd kan worden moet nog gebeuren. Verschillende maatregelen ( plexiglas – informeren bezoekers – alcogel- …) worden voor heropstart uitgevoerd.*

**3 Er is een onaanvaardbaar risico, deze activiteit/deze werkplek kan in deze omstandigheden niet doorgaan/gebruikt worden.**

*Vb. aan een balie werken in normale omstandigheden 2 medewerkers. Door de aard van het werk is de balie en het aantal medewerkers niet aan te passen.*

**Een toelichting van de te nemen maatregelen vind je in het bijgevoegde advies over de inrichting van kantoren na heropstart omwille van het COVID-19 (Corona)-virus.**

Risico evaluatie “corona” in DE HORECA

Advies: voer deze evaluatie regelmatig opnieuw uit om na te gaan of de risico’s onder controle zijn en om eventueel bij te sturen.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **OK** | **NIET OK** | | | **NVT** | **maatregel** | **deadline** |
| **Datum** Klik of tik om een datum in te voeren. |  | **1** | **2** | **3** |  |  |  |
| **Restaurants** |  |  |  |  |  |  |  |
| Voor de heropstart is er een **complete reiniging** en ontsmetting van de  materialen en ruimtes die gebruikt worden door het personeel en de gasten gebeurd. |  |  |  |  |  |  | Klik of tik om een datum in te voeren. |
| De werknemers, inclusief uitzendkrachten en stagiairs, en externen zoals klanten, leveranciers en anderen die met uw onderneming in contact komen, werden **geïnformeerd** over de regels in uw onderneming. |  |  |  |  |  |  | Klik of tik om een datum in te voeren. |
| De **afspraken worden zichtbaar** gemaakt buiten en in de vestiging. |  |  |  |  |  |  | Klik of tik om een datum in te voeren. |
| Er wordt zoveel mogelijk met **reservaties** gewerkt. |  |  |  |  |  |  | Klik of tik om een datum in te voeren. |
| Er is aandacht besteed aan de inrichting van de **parking** bv. spreiding van het aantal  parkeerplaatsen en plaatsen voor fietsen, zodat een veilige afstand gegarandeerd wordt. |  |  |  |  |  |  | Klik of tik om een datum in te voeren. |
| Niet-automatische **deuren** laat u zoveel mogelijk open staan. |  |  |  |  |  |  | Klik of tik om een datum in te voeren. |
| Er wordt een **welkomstgesprek** met uw klanten gevoerd, waarbij u hen sensibiliseert,  informeert, en hen de voorziene preventiemaatregelen en de regels in  verband met de gezondheid van de gasten toelicht. |  |  |  |  |  |  | Klik of tik om een datum in te voeren. |
| **Jassen** en accessoires worden niet aangenomen door het personeel; de gasten moeten jassen en andere zelf weghangen op de voorziene plaats. |  |  |  |  |  |  | Klik of tik om een datum in te voeren. |
| Klanten kunnen binnen en buiten de vestiging de afstand van 1,5 meter makkelijk  bewaren (behalve tussen de personen die deel uitmaken van het gezelschap).  Die **afstandsmaatregel** geldt ook voor het terras en het sanitair gedeelte.  Werk bijvoorbeeld met vloermarkeringen om dat te ondersteunen/om de circulatie  te organiseren (vaste, duidelijke gemarkeerde wacht- en looppaden buiten en binnen  de horecazaak). Indien nodig, voorzie dan extra beschermingsmaatregelen, zoals  plexischermen of andere fysieke barrières. |  |  |  |  |  |  | Klik of tik om een datum in te voeren. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| De **verplaatsingen van de klanten binnen de inrichting** en naar buiten worden  zo georganiseerd om elk contact met andere klanten en het personeel in alle  omstandigheden tot een minimum te beperken, steeds met respect voor de afstand  van 1,5 meter. |  |  |  |  |  |  | Klik of tik om een datum in te voeren. |
| De klanten worden zoveel mogelijk **begeleid naar de tafels**. Duid zelf de  plaatsen/tafels aan en vermijd zo contacten tussen klanten. Plaats bijvoorbeeld een  bordje ‘Wait to be seated’. |  |  |  |  |  |  | Klik of tik om een datum in te voeren. |
| Tafels zijn zo opgesteld dat de afstand van **1,5 meter tussen de tafels**  gewaarborgd is. Het aantal tafels moet hieraan aangepast worden. Van deze regel  kan worden afgeweken indien er een voldoende hoge barrière is voorzien (bv. van  plexiglas, minimaal 1,80 m hoog). |  |  |  |  |  |  | Klik of tik om een datum in te voeren. |
| Er wordt **verplicht zittend geconsumeerd**. Consumeren aan de bar of rechtstaand is  niet toegestaan. Enkel in eenmanszaken kan worden besteld en bediend aan de bar,  steeds met respect voor de afstand van 1,5 meter met en tussen de klanten. |  |  |  |  |  |  | Klik of tik om een datum in te voeren. |
| Er kunnen **maximum 10 personen** samen aan een tafel zitten. De algemene regels  over de toegestane sociale contacten zoals vastgelegd door de overheid, moeten  worden gerespecteerd. |  |  |  |  |  |  | Klik of tik om een datum in te voeren. |
| Er is aandacht voor de noodzakelijke **handhygiëne** voor het personeel en de klanten door geschikte handgel of ontsmettingsmiddelen te voorzien om handen te ontsmetten. Stel die middelen ter beschikking aan de in- en uitgang en waar nodig in de vestiging (bv. toiletten, verbruikszaal, terras, …). |  |  |  |  |  |  | Klik of tik om een datum in te voeren. |
| In de **toiletten** van de zaak zijn uitsluitend papieren handdoeken en  afsluitbare vuilnisbakken voorzien. Het sanitair wordt veelvuldig gereinigd en ontsmet. |  |  |  |  |  |  | Klik of tik om een datum in te voeren. |
| De **tafels en stoelen** worden na iedere klant grondig gereinigd. |  |  |  |  |  |  | Klik of tik om een datum in te voeren. |
| Een **menu- en drankenkaart** aanbieden die door de verschillende klanten in handen  genomen wordt, is absoluut af te raden. Hiervoor worden borden aan de wanden of  andere alternatieven gebruikt. Indien er toch een menu- of drankenkaart wordt gebruikt, wordt deze na iedere klant grondig gereinigd. |  |  |  |  |  |  | Klik of tik om een datum in te voeren. |
| Er worden zoveel mogelijk papieren **tafellakens, napperons, placemats, servetten** gebruikt. |  |  |  |  |  |  | Klik of tik om een datum in te voeren. |
| Er staan geen **boterpotjes, zout- en pepervaatjes**, olie en azijn, ketchupflesjes,  broodmandjes, siervoorwerpen, … op tafel. Geef de voorkeur aan individueel  verpakte porties (die u zelf kunt bereiden). |  |  |  |  |  |  | Klik of tik om een datum in te voeren. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Glazen, tassen, servieswerk en bestek worden na ieder gebruik **gewassen**  met zeep en gespoeld.  De bierglazen enkel spoelen in koud water met een spoelmiddel volstaat niet.  Machinaal afwassen heeft de voorkeur boven met de hand afwassen.  Indien het niet mogelijk is om met heet water af te wassen, moet u extra aandacht besteden aan volgende punten:   * het gebruikte afwaswater moet altijd schoon worden gehouden, * gebruik steeds voldoende detergent (volgens de aanbevelingen van de producent), * laat de glazen voldoende lang weken in het water met detergent, * spoel na met drinkbaar water.   Gebruik een afwasbak voor het afwassen en een andere afwasbak voor het naspoelen. Laat de glazen goed uitlekken en drogen voor ze opnieuw gebruikt worden. Droog bij voorkeur niet af met een handdoek. |  |  |  |  |  |  | Klik of tik om een datum in te voeren. |
| Het dragen van een **mondmasker** of ander alternatief in stof is verplicht voor het  personeel in de zaal. Dit geldt ook voor het personeel in de keuken behalve voor  functies waarbij de veiligheidsafstand van 1,5 meter kan worden gerespecteerd. |  |  |  |  |  |  | Klik of tik om een datum in te voeren. |
| Er is voldoende **ventilatie**. Voor ventilatie wordt aangeraden om de luchtverversingssnelheid te verhogen en  zoveel mogelijk buitenlucht aan te voeren, hetzij door natuurlijke ventilatie, hetzij door  mechanische ventilatie, afhankelijk van de gelegenheid. Bij gebruik van mechanische  ventilatiesystemen is het onderhoud van kunstmatige ventilatiesystemen volgens de  instructies van de fabrikant, met name wat de reiniging en vervanging van de filters  betreft, van essentieel belang. |  |  |  |  |  |  | Klik of tik om een datum in te voeren. |
| Het gebruik van **gemeenschappelijke spellen** die aanwezig zijn in de drinkgelegenheid  (biljart, darts, …) is enkel toegelaten indien de afstand van 1,5 meter kan worden  gerespecteerd. Na elk gebruik worden de spellen ontsmet. |  |  |  |  |  |  | Klik of tik om een datum in te voeren. |
| Het **sluitingsuur** is 1 uur ‘s nachts, tenzij de lokale overheden beslissen  om dat uur te vervroegen. |  |  |  |  |  |  | Klik of tik om een datum in te voeren. |
| De **kassazone** is ingericht zodat de afstand van 1,5 meter kan worden gevrijwaard tussen  het personeel en de klanten, en tussen de wachtende klanten in de rij. Is dat niet  mogelijk, voorzie dan andere veiligheidsmaatregelen, zoals wanden en schermen. |  |  |  |  |  |  | Klik of tik om een datum in te voeren. |
| Elektronisch **betalen** met bankkaart of contactloos wordt gestimuleerd, en cash wordt zoveel mogelijk vermeden. De betaalterminal wordt na ieder gebruik gereinigd en ontsmet, of er zijn handgels of oorstaafjes ter beschikking voor de klanten. |  |  |  |  |  |  | Klik of tik om een datum in te voeren. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Keuken**:   * De keuken wordt regelmatig verlucht. * Iedereen vermijdt zoveel mogelijk om met gereedschap (messen, keukenhanddoeken…) te werken dat ook door collega’s wordt gebruikt. Indien dit niet mogelijk is wordt dit gereedschap regelmatig gereinigd en ontsmet. * Handdoeken, afwasmateriaal, kokskleding dienen veelvuldig gewisseld te worden. |  |  |  |  |  |  |  |
| **Fast service restaurant** |  |  |  |  |  |  |  |
| Staand bestellen aan digitale bestelwanden kan enkel indien een desinfecterende handgel ter beschikking wordt gesteld van de klant en indien de bestelzuilwand telkens tussen 2 klanten wordt ontsmet door het personeel of door het personeel wordt bediend. |  |  |  |  |  |  |  |
| **Café** |  |  |  |  |  |  |  |
| Er wordt alleen aan tafels bediend, dus géén statafels of gebruik van de bar. Er wordt verplicht zittend geconsumeerd. Consumeren en/of bestellen aan de bar of rechtstaand is dus niet toegestaan. |  |  |  |  |  |  |  |
| De bediening wast en ontsmet voortdurend de handen en draagt een mondmasker. Glazen afruimen en dan direct nieuwe dranken opdienen zonder de handen te desinfecteren is absoluut uit den boze. |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Hotels en logies** |  |  |  |  |  |  |  |
| Per logies moeten de **contactgegevens** van één gast ten laatste bij aankomst geregistreerd worden en gedurende 14 dagen bewaard om de eventuele contact tracing nadien te vergemakkelijken. Deze contactgegevens mogen voor geen andere doeleinden gebruikt worden dan in het kader van de bestrijding van COVID-19 en de gasten moeten daarvoor hun toestemming geven. Gasten die weigeren wordt de toegang ontzegd. |  |  |  |  |  |  |  |
| **Vóór hun aankomst** in een accommodatie moeten de gasten **informatie** ontvangen over de huidige richtsnoeren van de lokale volksgezondheidsinstanties en over specifieke maatregelen die in de accommodatie zijn genomen. De gasten moeten ervan op de hoogte worden gesteld dat zij hun verblijf moeten uitstellen indien zij symptomen hebben die op COVID-19 kunnen wijzen, of indien zij in de 14 dagen voor hun geplande verblijf in contact zijn geweest met een persoon met COVID-19 of met symptomen die op COVID-19 duiden. |  |  |  |  |  |  |  |
| **Beperk het fysiek contact met gasten** door zoveel mogelijk online incheck en outcheck mogelijkheden te voorzien. Voorzie indien mogelijk droppoints waar kamersleutels contactloos gedeponeerd kunnen worden. |  |  |  |  |  |  |  |
| Voorzie **geen welkomstdranken of- versnaperingen** in zelfbediening. Verwijder alle magazines, toeristische gidsen/stadsplannen en promomateriaal in de onthaalruimte. |  |  |  |  |  |  |  |
| **Kamersleutels en sleutelkaarten** van iedere vertrekkende gast moeten gedesinfecteerd worden. |  |  |  |  |  |  |  |
| Laat de kamermedewerkers steeds dezelfde verdieping/kamers reinigen. Vermijd dat kamers gereinigd worden bij aanwezigheid van de gast. |  |  |  |  |  |  |  |
| Gemeenschappelijke lichtschakelaars, deurklinken, handgrepen aan trappen… dienen meermaals per dag gedesinfecteerd te worden. |  |  |  |  |  |  |  |
| **Reiniging van kamers** dient met zorg en met nadruk op desinfectie van oppervlakken te gebeuren :   * Reiniging van alle contactpunten zoals o.a.: lichtschakelaars, handvaten, afstandsbediening, … * Beperk zoveel mogelijk losse items in de kamers zoals brochures, magazines, sierkussens, … en alle decoratieve items die mogelijk in contact zijn geweest met gasten. * Vermijden van contact tussen linnen en afval. Vuil linnen meteen verwijderen in daarvoor bestemde linnenzakken/manden en gescheiden houden van proper linnen. Vermijd alle contact van het gezicht met linnen, afval en andere objecten die mogelijk contact hadden met gasten. * Voorzie in de badkamer zoveel mogelijk enkel individuele zeepjes, douchegel, shampoo, … Indien er vaste voorzieningen in de kamer zijn, moeten deze elementen bij elke kamerreiniging ontsmet worden. * Handvatten van douchedeuren, kranen, knoppen voor doorspoelen van Wc’s moeten dagelijks ontsmet worden * Voorzie passende recipiënten voor de opvang van het (afval)materiaal gebruikt voor de toepassing van individuele en collectieve hygiëne zoals zakdoekjes en wegwerpreinigingsdoekjes (en gebruikte beschermingsmiddelen). * De kamers moeten dagelijks goed verlucht worden, en zeker minstens 1 uur na het uitchecken. Kamers zonder ramen mogen niet worden verhuurd. * De minibar blijft leeg. * Was na elke kamer/ruimte de handen of handschoenen goed met water en zeep. * Voorzie voldoende tijd zodat de reiniging grondig kan gebeuren. |  |  |  |  |  |  |  |
| Reinigingsdoeken, dweilen, poetsvodden moeten grondig **gewassen** worden op meer dan 60°C en moeten sneller omgewisseld worden. |  |  |  |  |  |  |  |
| Het gebruik van **liften** is beperkt tot individuen of tot personen die de kamer delen. Het gebruik van de trappen zal worden aangemoedigd met respect voor de sociale distancing. |  |  |  |  |  |  |  |
| De bedieningsknoppen van de lift moeten veelvuldig gereinigd worden. |  |  |  |  |  |  |  |
| **Room Service**   * Ofwel haalt de gast zelf de bestelling op buiten de kamer (bv in de verbruikszaal) * Ofwel brengt een horecamedewerker de bestelling tot aan de kamerdeur. |  |  |  |  |  |  |  |
| **Zelfbediening**   * Voorzie een vervolgtraject met behulp van bv vloermarkering om de 1.5 meter. * De organisatie van de zelfbedieningstoog moet zodanig zijn dat ALLE bulkproducten ontoegankelijk zijn voor de klant (d.w.z. inclusief bestek, serviesgoed, ... en te consumeren gerechten). * Indien er gebruik wordt gemaakt van drankautomaten, koffiemachines en dergelijke worden deze telkens tussen 2 klanten ontsmet door het personeel of worden ze door het personeel bediend. |  |  |  |  |  |  |  |