** 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.

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** | **NOK** | **maatregel**  | **deadline** |
| **Datum** Klik of tik om een datum in te voeren. |  |  |  |  |
| **Restaurant - café** |  |  |   |  |
| 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. |
| Doe al het mogelijke om de fysieke afstand van 1,5 meter zo goed mogelijk na te streven. Werk bijvoorbeeld met vloermarkeringen om dit te ondersteunen/ om de circulatie te organiseren (vaste, duidelijke gemarkeerde wacht- en looppaden buiten en binnen in de horecazaak).Die **afstandsmaatregel** geldt ook voor het sanitair gedeelte. |[ ] [ ]          | Klik of tik om een datum in te voeren. |
|  | **OK** | **NOK** | **maatregel**  | **deadline** |
| **Datum** Klik of tik om een datum in te voeren. |  |  |  |  |
| De **verplaatsingen van de klanten binnen de inrichting** (naar sanitair) 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. |[ ] [ ]          | 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 tafelgezelschappen** gewaarborgd is. Het aantal tafels moet hieraan aangepast worden.  |[ ] [ ]          | Klik of tik om een datum in te voeren. |
| Er wordt **verplicht zittend geconsumeerd**. Consumeren aan de bar of rechtstaand is niet toegestaan.  |[ ] [ ]          | Klik of tik om een datum in te voeren. |
| Er kunnen **maximum 4 personen** samen aan een tafel zitten. Gezelschappen van meer dan vier personen zijn ook toegestaan, maar alleen als alle tafelgenoten tot hetzelfde huishouden behoren. |[ ] [ ]          | 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, terras, …). |[ ] [ ]          | 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. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **OK** | **NOK** | **maatregel**  | **deadline** |
| **Datum** 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. Het personeel wast steeds de handen voor ze gewassen glazen, … aanraken. |[ ] [ ]          | Klik of tik om een datum in te voeren. |
| Borden afruimen en dan direct bereide gerechten opdienen zonder de handen te desinfecteren is verboden. Het personeel heeft deze instructie ontvangen. |[ ] [ ]          | Klik of tik om een datum in te voeren. |
| Het dragen van een **chirurgisch** **mondmasker** is verplicht voor het personeel. |[ ] [ ]          | Klik of tik om een datum in te voeren. |
| Klanten dragen bij iedere verplaatsing verplicht een mondmasker. |[ ] [ ]          | Klik of tik om een datum in te voeren. |
| Er is voldoende **ventilatie**. Het terras heeft minstens over één volledige zijde open ongeacht de weersomstandigheden  |[ ] [ ]          | Klik of tik om een datum in te voeren. |
| Het **sluitingsuur** is 22u00, tenzij de lokale overheden beslissen om dat uur te vervroegen. |[ ] [ ]          | Klik of tik om een datum in te voeren. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **OK** | **NOK** | **maatregel**  | **deadline** |
| **Datum** Klik of tik om een datum in te voeren. |  |  |  |  |
| **Kassazone:**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.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. |
| **Sanitair:**In de toiletten van de zaak zijn uitsluitend **papieren handdoeken en afsluitbare vuilnisbakken** voorzien. Het sanitair wordt veelvuldig **gereinigd en ontsmet**. Er is een globaal plan dat duidelijk vastlegt wie wat schoonmaakt, met welke frequentie en met welke producten.Er hangen **affiches** met duidelijke instructies voor het correct reinigen van de handen. Wastafels zijn bij voorkeur te voorzien van kranen met **elektronische, voet- of elleboogbediening**.Bekijk of openen/sluiten van de **deuren** eventueel mogelijk is zonder de handen te gebruiken (bv. met de elleboog). |[ ] [ ]          | Klik of tik om een datum in te voeren. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **OK** | **NOK** | **maatregel**  | **deadline** |
| **Datum** Klik of tik om een datum in te voeren. |  |  |  |  |
| **Keuken**: De keuken wordt maximaal **verlucht**. Er wordt aangeraden de luchtverversingssnelheid te verhogen en zo veel mogelijk buitenlucht aan te voeren, hetzij door middel van natuurlijke ventilatie, hetzij door middel van mechanische ventilatie, afhankelijk van de gelegenheid.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.In alle ruimten zijn voldoende reinigings- en ontsmettingsproducten beschikbaar zijn. De medewerkers worden verzocht om de **handen minstens om het half uur te wassen** en te ontsmetten, en telkens men materiaal heeft aangeraakt dat mogelijk door anderen kan besmet zijn.Personen die niet tot het personeel behoren, zoals leveranciers of klanten mogen de keuken niet betreden. Dit staat ook aangeduid. |[ ] [ ]          | Klik of tik om een datum in te voeren. |