



Ο ΦΟΡΕΑΣ μας για την διασφάλιση της ποιότητας των παρεχόμενων υπηρεσιών του, είναι πιστοποιημένος με ΕΛΟΤ EN ISO 9001 : 2015 με πεδία εφαρμογής την μελέτη, διαφύλαξη, παραγωγή των οικονομικών, επαγγελματικών, ασφαλιστικών κοινωνικών, και συνδικαλιστικών συμφερόντων των μελών. Επίσης, στην διαχείριση συγχρηματοδοτούμενων έργων. (Δημοσίων έργων προμηθειών & υπηρεσιών & και δημοσίων έργων που υλοποιούνται με ίδια μέσα)
Αριθμός Πιστοποίησης ΣΔΠ6371/8



ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΟ ΣΩΜΑΤΕΙΟ
ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ – ΚΑΦΕΤΕΡΙΩΝ –
ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΚΑΙ
ΣΥΝΑΦΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΩΝ ΕΛΛΑΔΑΣ

Αρ. Έγκρισης 49/2016

web : www.pansekte.com

email : pansekte@gmail.com

Νομικό Τμήμα : law.pan.s.e.k.t.e@gmail.com

Τηλ : 2462502358 – 6995625262

Fax : 2462502368

ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ 38, Κοζάνη

Κοζάνη, 22 Μαΐου 2020

Αριθμ. Πρωτ.: 586

Facebook: ΠΑΝΣΕΚΤΕ

ΕΦΕΤ

ΘΕΜΑ: «ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΟΣ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΠΡΟΣ ΑΠΟΦΥΓΗΝ ΠΡΟΣΤΙΜΩΝ»

Ο ΕΦΕΤ (ΕΝΙΑΙΟΣ ΦΟΡΕΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ ΤΡΟΦΙΜΩΝ) ενόψει της επαναλειτουργίας των επιχειρήσεων εστίασης και διασκέδασης ανακοίνωσε απλές και πρακτικές οδηγίες για να αυτοπροστατευτούν οι επιχειρήσεις υγειονομικού ενδιαφέροντος.

ΚΑΤΑΓΡΑΦΟΥΜΕ τις σημαντικότερες συχνές πρακτικές στην καθημερινή λειτουργία των επιχειρήσεών μας:

- Εφοδιασμός εργοδότη και προσωπικού με πιστοποιητικά υγείας και πιστοποιητικά ΕΦΕΤ
- Πλήρη εφαρμογή και τήρησης των 7 αρχείων ή να εφοδιαστεί η επιχείρηση με πιστοποιητικό HACCP
- Τήρηση των αποστάσεων στο χώρο εργασίας και να αποφεύγεται ο συνωστισμός
- Πινακίδες ενημέρωσης για ατομική υγεία
- Όσο τον δυνατόν επαρκέστερο φυσικό αερισμό
- Συχνότερη συντήρηση των συστημάτων εξαερισμού – κλιματισμού
- Σχολαστική καθαριότητα σε όλη την επιχείρηση και ειδικά στους κοινόχρηστους χώρους
- Η λειτουργία στους νιπτήρες συνιστάται να είναι με φωτοκύτταρο ή ποδοκίνητες
- Υπενθύμισης και συνεχής επίβλεψη και φροντίδα για το πλύσιμο των χεριών
- Οι κάδοι απορριμμάτων να είναι σκεπαστοί και ποδοκίνητοι

- Οι επιφάνειες που χρησιμοποιούνται καθημερινά να απολυμαίνονται
- Να αποφεύγονται χειραψίες και ασπασμοί
- Να απολυμαίνεται ο τιμοκατάλογος μετά από κάθε χρήση
- Προτιμείται τραπεζομάντηλο μιας χρήσης
- Ο διανομέας να φοράει μάσκα ή ασπίδα προστασίας και γάντια κατά την παράδοση των γευμάτων
- Σερβιτόροι – μετρ – ταμίας – εργαζόμενοι σε καθαρισμό κοινόχρηστων χώρων υποχρεούνται σε μάσκα και γάντια
- Αλλαγή των γαντιών σε κάθε αλλαγή εργασίας
- Καθημερινή αλλαγή της στολής του προσωπικού
- Δαχτυλίδια, σκουλαρίκια, προστιθέμενα νύχια, είναι επικίνδυνα για την μετάδοση ιών
- Ζητήστε από τους πελάτες τα μετρητά να τα τοποθετούν στον πάγκο και όχι απευθείας στο χέρι. Τοποθετείτε τα χρήματα στον πάγκο όταν επιστρέψετε τα ρέστα.
- Απολυμαίνετε το POS μετά τη χρήση του
- ΠΡΟΣΟΧΗ σε χειρολαβές, διακόπτες, νιπτήρες, βρύσες και πόμολα σε πόρτες
- Τοποθετείστε σε πολλά σημεία και στο τραπέζι του πελάτη απολυμαντικά
- Γάντια, ασπίδα προσώπου, μάσκες, ειδικός ρουχισμός, στο προσωπικό βαρύνουν τον εργοδότη

Με εκτίμηση

Για το Δ.Σ.

Ο Πρόεδρος
Τσαπατσάρης Γρηγόριος

