

Υπηρεσίες εστίασης – παρασκευαστήρια

- Στις υπηρεσίες αυτές περιλαμβάνονται
 - τα εστιατόρια a la carte,
 - τα εστιατόρια με μπουφέ/αίθουσες πρωινού,
 - τα μπαρ σε ανοιχτούς και κλειστούς χώρους

Υπηρεσίες εστίασης – παρασκευαστήρια

- **Κουζίνες-παρασκευαστήρια**

- Τήρηση HACCP
- Παραλαβή εμπορευμάτων από το προσωπικό με χρήση Μ.Α.Π.
- Τήρηση των αποστάσεων μεταξύ των εργαζομένων στην κουζίνα σύμφωνα με τις απαιτήσεις των υγειονομικών αρχών, όπως ισχύουν.
- Δεν επιτρέπεται η είσοδος στο χώρο της κουζίνας για τους μη έχοντες εργασία. Σε περίπτωση που αυτό δεν μπορεί να αποφευχθεί, θα πρέπει να παρέχονται στον επισκέπτη Μ.Α.Π., που θα υπάρχουν διαθέσιμα στην είσοδο της κουζίνας.

Υπηρεσίες εστίασης

- Λειτουργία εστιατορίου, μπαρ κτλ. σύμφωνα με το ισχύον νομοθετικό πλαίσιο.
- Απολύμανση χεριών στην είσοδο και έξοδο από τον κάθε χώρο (σταθερές ή μη συσκευές).
- Τήρηση βασικών μέτρων αποφυγής μετάδοσης του κορωνοϊού - COVID-19 από το προσωπικό
- Πλύσιμο χειροπετσετών, τραπεζομάντηλων και συνόλου μαχαιροπίρουνων ακόμα και αυτών που δεν χρησιμοποιήθηκαν, εναλλακτικά χρήση συσκευασμένων μαχαιροπίρουνων και τραπεζομάντηλων μιας χρήσης, συσκευασμένων τροφίμων σε ατομικές μερίδες, όπου είναι εφικτό.
 - Συνιστάται να αποφεύγεται η χρήση λινών εστιατορίου και να προτιμώνται τραπεζομάντηλα μιας χρήσης, χαρτοπετσέτες.
 - Σε κάθε περίπτωση αλλάζονται σε κάθε νέο πελάτη.

Υποχρεωτική εφαρμογή

- Διεύρυνση χρονικού διαστήματος που είναι ανοικτά τα εστιατόρια για την εκ περιτροπής προσέλευση των επισκεπτών.
- Λειτουργία σερβιριζόμενων γευμάτων.

Προαιρετική Εφαρμογή

Ειδικά για τα εστιατόρια που διαθέτουν μπουφέ (buffet), απαιτούνται τα εξής:

- Παροχή **απολυμαντικού μέσου χεριών** στην είσοδο του μπουφέ και έλεγχος από το προσωπικό ότι χρησιμοποιείται από τους πελάτες
- Τήρηση **απαιτούμενων αποστάσεων** κατά το σερβίρισμα των πελατών στο μπουφέ
- Υποχρεωτική τοποθέτηση **διαχωριστικού προστατευτικού** (sneeze guards)
- Το **σερβίρισμα στον μπουφέ θα πραγματοποιείται μόνο από το προσωπικό εστίασης**, το οποίο θα φέρει τα ενδεδειγμένα Μ.Α.Π. και θα τηρεί τα βασικά μέτρα αποφυγής μετάδοσης του κορωνοϊού – COVID-19. Σκοπός των μέτρων είναι να μην υπάρχει επαφή του πελάτη με τα φαγητά και τα σκεύη στο μπουφέ.
- Συνιστάται η **παράθεση των προϊόντων σε ατομικά σκεύη στο μπουφέ**, όπου δεν είναι δυνατό το σερβίρισμα από το προσωπικό
- Η χρήση **κοινόχρηστων σκευών/αντικειμένων dispenser, αυτόματες μηχανές σερβιρίσματος (καφέ, χυμό κ.λπ.) θα γίνεται μόνο από το προσωπικό εστίασης**, το οποίο θα φέρει τα ενδεδειγμένα Μ.Α.Π. και θα τηρεί τα βασικά μέτρα αποφυγής μετάδοσης του κορωνοϊού - COVID-19.

Υποχρεωτική εφαρμογή

Μπαρ

Υποχρεωτική εφαρμογή

- Κατά την κατανάλωση ποτών στα μπαρ παρέχονται μόνο συσκευασμένα ατομικά συνοδευτικά.

Room service

- Προτροπή για room service χωρίς επιπλέον χρέωση.

Προαιρετική Εφαρμογή

- Το προσωπικό του room service να τηρεί τα βασικά μέτρα αποφυγής μετάδοσης του κορωνοϊού - COVID-19 και να χρησιμοποιεί Μ.Α.Π.. Συγκεκριμένα για το room service:
 - Εφαρμόζονται όλοι οι κανόνες υγιεινής των τροφίμων για τη μεταφορά τους εντός ξενοδοχείου.
 - Εφαρμόζονται όλες οι απαιτήσεις υγιεινής για την περισυλλογή των σκευών που έχουν ήδη χρησιμοποιηθεί από τους πελάτες.

Υποχρεωτική εφαρμογή