

# Protocol Horeca

*In tijden van corona*

Testing for life

Eurofins Food, Feed, Water Benelux  
Eurofinsfoodtesting.nl / Bureau dewit.nl  
V2 6-2020

## Inleiding

Naar aanleiding van de COVID-19 uitbraak werden heel wat horecagelegenheden verplicht gesloten om verspreiding van het virus tegen te gaan. Dit protocol is geschreven om een opstart van de horeca op een veilige en verantwoorde manier te borgen. Veilig en verantwoord, voor zowel gasten als werknemers.

Dit protocol houdt rekening met de huidige aanbevelingen van het Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu (RIVM) en dient als handleiding en inspiratiebron om een omgeving te creëren waarin de kans op besmetting tot een minimum beperkt wordt. Bruikbaar voor restaurants, snackbars, hotels, (bedrijfs)caterars of ijssalons.

### Basis spelregels in het kader van de richtlijnen van het RIVM

- Schud geen handen
- Houd 1,5 meter afstand
- Was je handen regelmatig met water en zeep
- Hoest en nies in de binnenkant van je elleboog
- Gebruik papieren zakdoekjes
- Blijf thuis als je verkoudheidsklachten, koorts en of keelpijn hebt

### Aanvullende punten

- Draag geen sieraden, ook geen (gladde) ring
- Zorg dat er, naast zeep, ook desinfecterende handgel aanwezig is op de toiletten
- Zorg voor extra sociale controle in uw gasten- en bereidingsruimtes om te kunnen garanderen dat de gemaakte afspraken en regels worden nageleefd.



## Algemene aandachtspunten bij een heropstart

Aangezien er voor een langere tijd geen activiteiten hebben plaatsgevonden, is een goede en hygiënische opstart van de locatie noodzakelijk. In het slechtste geval hebben ongedierte, zoals bijvoorbeeld muizen, hun weg gevonden naar de achtergebleven producten.

Hier volgt een overzicht van zaken die gecontroleerd dienen te worden:

(NOK = Niet OK)

Zijn alle bouwkundige problemen opgelost?	OK / NOK
Zijn er sporen van ongedierte? Verwijder deze sporen, let hierbij goed op wanden en hoeken. Schakel desnoods een professionele ongediertebestrijder in voor een inspectieronde en bestrijdingsplan. Verwijder alle levensmiddelen en verpakkingen die sporen van aantasting vertonen.	OK / NOK
Voer een THT-controle uit op alle aanwezige levensmiddelen. Vergeet hierbij niet de dranken die eventueel reeds in koelingen of achter de bar staan. Verwijder alles waarvan de houdbaarheidsdatum overschreden is.	OK / NOK
Voer een grondige reiniging en eventueel desinfectie uit. Loop hierbij het gehele schoonmaakplan door. Vergeet hierbij niet de wanden, plafonds e.d. mee te nemen. Met andere woorden, reinig alles van top tot teen.	OK / NOK
Controleer de ventilator, rekken en de rubbers van koelingen op schimmelvorming tijdens de schoonmaak.	OK / NOK
Verwijder het ijs uit de ijsmachines en reinig de machine alvorens deze opnieuw in gebruik te nemen.	OK / NOK
Spoel de bierleidingen door voor ingebruikname.	OK / NOK
Spoel de postmix installaties door. Controleer of de eventueel reeds aangesloten postmix nog goed is qua houdbaarheid.	OK / NOK
Spoel en reinig de machines voor (warme) dranken.	OK / NOK
Reinig de friteuse en vervang het frituurvet.	OK / NOK
Reinig bestek, borden, glazen en kopjes.	OK / NOK
Reinig de softijsmachine en/of milkshakemachine.	OK / NOK
Zorg dat alle meetapparatuur gekalibreerd is.	OK / NOK
Desinfecteer alle handcontactpunten zoals deurklinken, handgrepen, klapdeuren, betaalterminals, beeldschermen, muis, toetsenborden etc.	OK / NOK
Controleer vooraf of de koelingen en vriezers aan de temperatuurnormen voldoen. Start de HACCP-registratie weer op.	OK / NOK
Controleer de eerste leveringen grondstoffen extra op houdbaarheid.	OK / NOK

## Maatregelen voor inrichting en routing

### In- en uitgang

- Zorg ervoor dat uw gasten bij binnenkomst direct worden gewezen op de “spelregels” van uw locatie. Denk hierbij aan een groot bord of pc-monitor waar zaken als handhygiëne, geen toegang indien men klachten heeft, omgang met hoesten / niezen, respecteren 1,5 meter onderlinge afstand etc. op vermeld staan.
- Er mogen maximaal 30 gasten aanwezig zijn in uw locatie (excl. personeel).
- Gasten worden door u zowel bij de reservering als bij ontvangst gevraagd of er geen gezondheidsklachten zijn zoals koorts, verkoudheid etc.
- Creëer, indien mogelijk, een gescheiden in- en uitgang. Indien dit niet mogelijk is, plaats een medewerker (ontvangstcoördinator) aan de deur die ervoor zorgt dat de 1,5 meter regel niet in het geding komt.
- Indien u een ontvangstruimte heeft of inricht, let hierbij op dat de 1,5 meter afstand tussen de gasten gerespecteerd wordt. Dit kan door duidelijke afbakeningslijnen aan te brengen op de vloer. Afbakeningslijnen kunnen ook aangebracht worden op straat. Gebruik hiervoor verwijderbaar materiaal zoals tape of kalkverf. Wijs uw gasten op het belang van de te respecteren afstand door gebruik te maken van informatieborden of een ontvangstcoördinator.
- Laat jassen niet bij elkaar ophangen. Verzoek uw gasten hun jassen mee te nemen naar de plek waar ze gaan zitten en de jas over hun stoel te hangen.
- Werk bij voorkeur in tijdsloten en ontvang een beperkt aantal gasten per tijdslot.
- Stel desinfecterende gel beschikbaar bij de in- en uitgang van de horeca-gelegenheid.



- Zorg eventueel voor toegangscontrole, ook indien er een wachtrij buiten de locatie ontstaat.



### Tafels

- Voorzie minimaal 1,5 meter tussen de tafels onderling en het gangpad. Meet de afstand tussen de achteruitgeschoven stoelen en niet de tafels zelf. De scheiding van tafels kan ook gebeuren met platen van plexiglas.
- Bij langere tafels, zoals bijvoorbeeld in de bedrijfscatering, worden de stoelen op 1,5 meter van elkaar gezet.
- Voorzie een duidelijke routing door gebruik te maken van pijlen op de vloer. Zorg dat gasten elkaar niet onnodig hoeven te kruisen.
- Er mogen maximaal 30 gasten aanwezig zijn in uw locatie (excl. personeel).
- Beperk het aantal gasten aan dezelfde tafel tot maximaal 2 personen en zorg dat enkel gasten van hetzelfde gezelschap plaatsnemen aan eenzelfde tafel. Gezinnen kunnen met meer dan 2 personen aan dezelfde tafel plaatsnemen mits het gezin aantoonbaar uit 1 huishouden bestaat.
- Zorg steeds voor een open plek aan de tafel voor het serveren / bedienen van uw gasten, dit ter bescherming van uw werknemers. De gerechten worden op de tafel geplaatst op de open plek door de bediening en verder verdeeld over de tafel door de gasten zelf. Een extra (mobiele) bijzettafel aanschuiven aan de kop van de tafel, of uitserveren op een centrale tafel waar de gasten zelf hun bestelling kunnen komen halen, is een prima alternatief. Hierdoor kan de 1,5 meter afstand tussen uw medewerkers en gasten gehandhaafd blijven.



## Terras

- Voorzie minimaal 1,5 meter tussen de tafels onderling en het gangpad. Meet de afstand tussen de achteruitgeschoven stoelen en niet de tafels zelf.
- Er zijn geen restricties ten opzichte van het aantal gasten op uw terras mits de 1,5 meter onderlinge afstand maar gerespecteerd wordt.
- Wanneer uw gast gebruik maken van een binnentoilet; zorg voor een duidelijke routing en zorg er voor dat er geen opstopping in de binnenlocatie plaatsvindt!
- Laat uw gasten vooraf handen desinfecteren voor men plaats neemt op het terras.
- Doe vooraf een gezondheidscheck van uw gasten.

## Buffet

- Voorzie minimaal 1,5 meter tussen het buffet en de tafels waar gasten aan plaats kunnen nemen, rekening houdend met stoelen welke achteruitgeschoven worden.
- Voorzie afbakeningslijnen op de vloer, hierdoor is het voor uw gasten en personeel duidelijker en makkelijker om de juiste afstand te bewaren.
- Zorg voor eenrichtingsverkeer door een duidelijke routing aan te brengen met bijvoorbeeld pijlen op de grond. Zorg dat gasten elkaar niet onnodig hoeven te kruisen.
- Rust het buffet uit met ademschotten.



- Laat de gasten niets zelf opscheppen maar laat medewerkers uitserveren (voorzie hierbij voldoende ruimte per medewerker om 1,5 meter te respecteren of plaats plexiglazen schermen). Bedenk hierbij ook dat het zelf snijden van brood e.d. door gasten niet kan.
- Creëer een afgiftepunt(en) voor het uitserveren. Dit is een ruimte waar de medewerkers het bord kunnen plaatsen zodanig dat de gast zijn bestelling kan nemen.
- Maak geen gebruik van drankendispensers of grote kannen. Dit om handcontacten te vermijden.
- Gebruik geen bestekbak maar plaats het bestek reeds op de tafels of maak gebruik van pochetten of voorverpakt bestek. Een andere optie is om gebruik te maken van voorgemaakte dienbladen waar borden en bestek reeds op zijn klaargezet.
- Zorg dat voedingsmiddelen, waar mogelijk, reeds geportioneerd, afgedekt of verpakt zijn. Denk hierbij aan monoverpakkingen.



### Sanitaire voorzieningen

- Voorzie zoveel mogelijk 'no touch-systemen'. Denk hierbij aan waterkranen, zeepdispensers, papierdispensers en het doorspoelsysteem.
- Stel desinfecterende handgel beschikbaar bij de in- en uitgang van het toilet zodat de gasten de handen extra kunnen desinfecteren voor en na een toiletbezoek. Dit om mogelijke besmetting via gezamenlijke contactpunten te minimaliseren.
- Houd toezicht op een ordelijke toestroom van gasten, van en naar de toiletgroepen. Wanneer de toiletten bezet zijn, dient op minimaal 1,5 meter afstand gewacht te worden. Zorg ervoor dat de route van en naar het toilet dusdanig is dat er altijd 1,5 meter afstand gewaarborgd is. Stel, indien nodig, een coördinator aan om hier overzicht te bewaren of werk met een stoplichtsysteem.

### Betalingen

- Laat uw gasten met kaart betalen, bij voorkeur contactloos. Voorzie een pen voor het intoetsen van de pincode en desinfecteer deze pen na elk gebruik of zorg voor desinfecterende doekjes om de pinautomaat na gebruik te desinfecteren.
- Voorzie voldoende ruimte aan de kassa en pinautomaat om de afstandsregels te respecteren tussen uw gasten, maar ook met uw werknemers.
- Voorkom dat er teveel gasten te dicht bij elkaar komen door bijvoorbeeld gezelschap per gezelschap onder begeleiding af te laten rekenen.

- Bij contante betalingen dragen de medewerkers steeds handschoenen. De gasten leggen het geld op een specifiek aangeduide plek, na ontvangst gaat het geld in de lade en wordt het wisselgeld op de specifiek aangeduide plek gelegd. Na vertrek van de gast worden de handcontactpunten van de transactie gedesinfecteerd en de handschoenen weggegooid in een afsluitbare afvalbak (zie handschoenprotocol).
- Overweeg de implementatie van een betaalapp.

### Snackbar

- Maak geen gebruik van de uitgiftemuur.
- Zorg ervoor dat gasten de 1,5 meter afstandsregel in acht (kunnen) nemen. De rest van de gasten dient buiten op gepaste afstand van elkaar te wachten. Plaats indien mogelijk informatieborden. Let hierbij op dat de deur niet versperd wordt en dat gasten bij het verlaten van de locatie de regels in acht kunnen nemen. (zie ook deurbeleid in- en uitgang).
- Voor gasten die in de zaak eten gelden dezelfde regels voor tafels als hierboven beschreven.
- Zorg voor een specifiek afgiftepunt.
- Laat gasten geen vorkjes, servetjes of rietjes zelf pakken maar leg deze op de dienbladen. Geef waar mogelijk voorkeur aan monoverpakkingen.

### IJssalon

- Zorg ervoor dat gasten de 1,5 meter afstandsregel in acht (kunnen) nemen. De rest van de gasten dient buiten op gepaste afstand van elkaar te wachten, plaats indien mogelijk informatieborden. Let hierbij op dat de deur niet versperd wordt en dat gasten de zaak kunnen verlaten met inachtneming van de regels (zie ook deurbeleid in- en uitgang).
- Voor gasten die in de zaak eten gelden dezelfde regels voor tafels als hierboven beschreven.
- Zorg voor een specifiek afgiftepunt, duidelijk aangegeven waar uw medewerkers voldoende worden beschermd
- Laat gasten geen lepeltjes of servetjes zelf pakken. Geef waar mogelijk voorkeur aan monoverpakkingen.
- Geef voorkeur aan het serveren in wegwerpcups. Wanneer de nodige hygiënemaatregelen door het personeel in acht genomen worden, zoals het dragen en regelmatig vervangen en desinfecteren van handschoenen, kan ook in hoorntjes geserveerd worden.



### Maatregelen voor personeel

- Stel een coördinator of coördinatoren aan die overzicht bewaren op het volgen van de regels. Deze coördinatoren kunnen gasten aanspreken indien regels niet gevolgd worden.
- Voer dagelijks een gezondheidscheck uit bij uw medewerkers, dit kan mondeling. Informeer hierbij naar eventuele klachten bij de werknemer en zijn directe omgeving.
- Medewerkers die verkoudheidsverschijnselen hebben, of ziek zijn, mogen niet werken.
- Beperk het aantal medewerkers in de keuken, zaal, bar of buffet om zo de 1,5 meter afstandsregel tussen medewerkers te kunnen respecteren. Het plaatsen van plexiglas schermen kan hier tevens als alternatief overwogen worden.
- Werk zoveel mogelijk op reservering, bestelling of in gedefinieerde tijdsloten.
- Laat medewerkers eventueel wegwerphandschoenen dragen. Laat deze handschoenen elke 30 minuten vervangen (zie handschoenenprotocol).
- Het dragen van mondmaskers is optioneel. De mondmaskers dienen dan wel minimaal 2 maal per dag vervangen te worden.
- Maak bij voorkeur gebruik van wegwerpproeflepels.

### Maatregelen voor gasten

- Ontvang niet meer gasten dan uw locatie toelaat in het kader van 1,5 meter afstand.
- Spreek gasten aan indien de regels niet gevolgd worden.
- Ontvang geen gasten die verkoudheidsverschijnselen hebben of ziek zijn.
- Werk uitsluitend op reservering of bestelling (restaurants, kroegen etc.). Voor terrassen geldt deze eis niet.
- Zorg er voor dat u de gegevens vastlegt van uw gasten. Leg vast: de naam van de reserveerder en het telefoonnummer en of e-mailadres.
- Informeer uw gasten over de geldende maatregelen. Dit kan via informatieborden, informatie op de website of aangewezen coördinatoren.

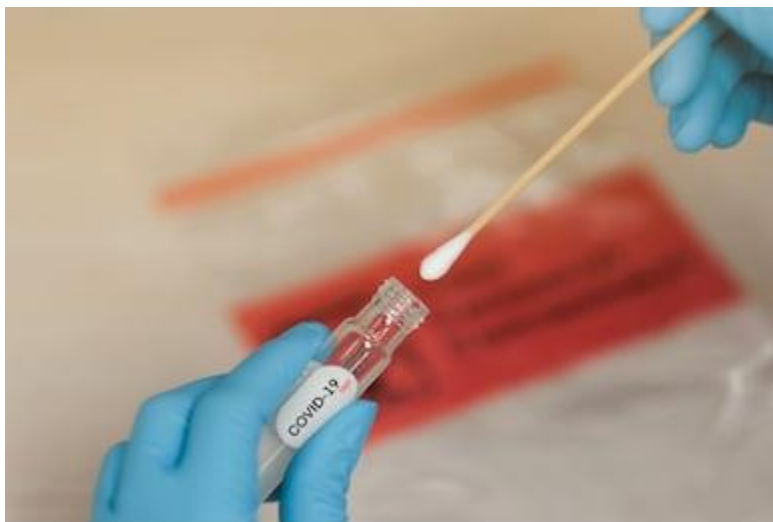
### Maatregelen voor afhaling /bezorging

- Werk zoveel mogelijk op reservering, bestelling of in gedefinieerde tijdsloten.
- Zorg dat bij afhaling de 1,5 meter afstandsregels gevolgd (kunnen) worden.
- Laat bij bezorging de bezorger aanbellen, de bestelling op de grond plaatsen en voldoende afstand nemen.
- Gebruik enkel systemen voor elektronische betalingen.

### Maatregelen voor reiniging en desinfectie

- Voorzie desinfectie aan in- en uitgang, sanitaire voorzieningen en betaalgelegenheden. Voorzie een pen voor het geval er een pincode ingevoerd dient te worden bij betaling. Desinfecteer deze pen na elk gebruik of desinfecteer de pinautomaat met desinfecterende doekjes.
- Desinfecteer contactpunten elke 2 uur. Denk hierbij aan deurklinken e.d.
- Wanneer er gebruik gemaakt wordt van een buffetcounter, reinig de counter elke 2 uur.
- Vervang elke 2 uur het serveermateriaal, reinig en desinfecteer het materiaal. Denk hierbij ook aan de ijsschep, sausdispensers e.d.
- Om overzicht en aantoonbaarheid te garanderen is het aan te raden om reiniging en desinfectie op te nemen in een controlelijst ter registratie.

- Glazen bij voorkeur wassen dmv een glazenspoelmachine. Wanneer er alleen een spoelbak beschikbaar is, de borstel dagelijks in de vaatwasser reinigen en de juiste doseering glazenspoelmiddel hanteren (kraantje laten lopen). Eventueel de randen van de glazen afnemen met 70% alcohol op een wegwerphanddoekje.
  - Maak gebruik van geplastificeerde menukaarten die na contact met de bezoeker gedesinfecteerd kunnen worden. Het gebruik van een bestelapp is ook een goed alternatief.
  - Reinig en desinfecteer de tafel na elk bezoek.
  - Laat medewerkers regelmatig de handen wassen met water en zeep voor minimaal 20 seconden, zeker na snuiten of toiletbezoek. Na het wassen worden de handen gedesinfecteerd (zie instructie).
- Om te valideren of alles goed verloopt en de omgeving daadwerkelijk besmettingsvrij is, kunt u opteren om de omgeving te laten testen. Dit gebeurt door middel van oppervlaktetesten (swabs). Deze service wordt aangeboden door Eurofins Bureau de Wit (zie tools, materialen en middelen) via [www.coronadetectionsservice.com](http://www.coronadetectionsservice.com)



## Handenwasprocedure



1. Maak je handen nat met water.



2. Gebruik voldoende zeep uit de zeepdispenser.



3. Wrijf handpalm tegen handpalm.



4. Wrijf je vingers tussen je andere vingers.



5. Wrijf je nagels over je handpalmen.



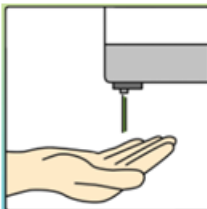
6. Wrijf de linker duim draaiend in een gesloten rechterhand en andersom.



7. Spoel je handen zorgvuldig af met water.



8. Droog je handen met een papieren handdoek.



9. Gebruik de dispenser met desinfecterende hand alcohol.

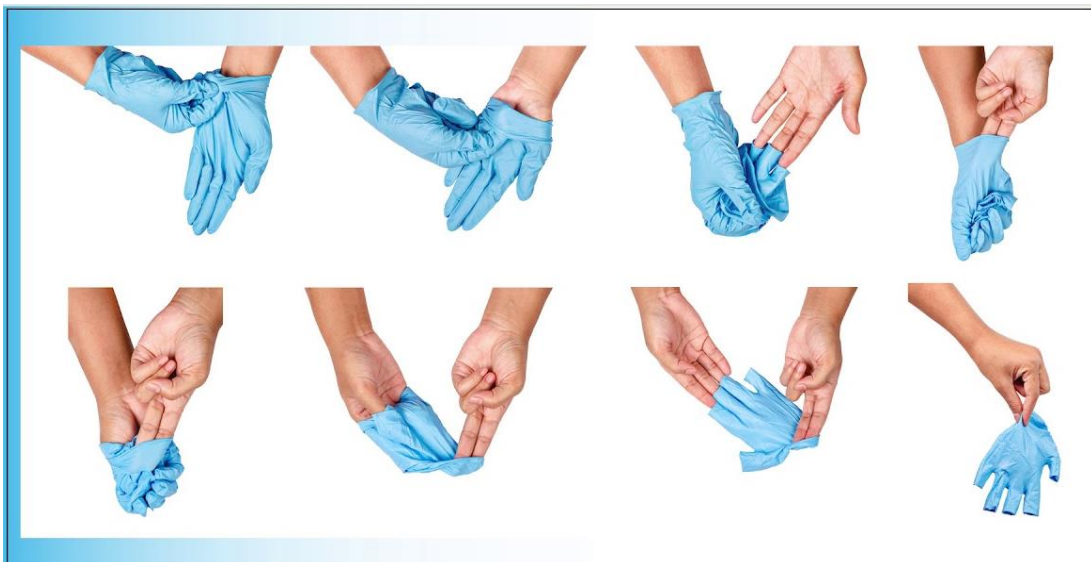


### Handschoenenprotocol

Wanneer u gebruik maakt van handschoenen, kies dan voor Nitril handschoenen of latex handschoenen. Houd er rekening mee dat sommige medewerkers allergisch kunnen zijn voor latex.

Het gebruik van handschoenen is ten zeerste aan te raden, maar kan ook schijnveiligheid in de hand werken. Daarom de volgende aandachtspunten:

- Vervang elke 30 minuten de handschoenen.
- Desinfecteer de handschoenen.
- Volg de onderstaande handeling voor het uitdoen van de handschoenen en train uw medewerkers hierin. Door het volgen van deze handeling is er geen contact met de buitenzijde van de handschoenen.
- Werp de handschoenen in een afsluitbare afvalbak.



## Reiniging en desinfectie in coronatijd

Om ervoor te zorgen dat er op een juiste wijze wordt gereinigd en gedesinfecteerd, is kennis over het schoonmaakproces heel belangrijk. Lukraak oppervlakten met een doekje te lijf gaan, en alles maar inspraken met alcohol, is in vrijwel alle gevallen onvoldoende. Schoonmaken is een vak en bij een vak hoort vakkennis.

Voorkomen moet worden dat er een vorm van schijnveiligheid wordt gecreëerd. De basis van het voorkomen van corona is altijd een gedegen schoonmaak. Door middel van schoonmaken wordt vervuiling weggehaald. Wat voor ons vervuiling is, is voor micro-organismen een feestje. Als u de vervuiling wegneemt door goed schoon te maken, verwijdert u de voedingsbodem én bescherm laag van deze ziekmakende organismen. Daarnaast neemt u ook een groot deel van de micro-organismen zelf weg. Maakt u op de juiste manier schoon, bijvoorbeeld met professionele microvezeldoeken, dan verwijdert u ongeveer 98% van de vervuiling en micro-organismen.

Wanneer het schoonmaak- of reinigingsproces niet goed wordt uitgevoerd, zal de desinfectiestap in veel gevallen niet effectief zijn! Een desinfectiemiddel is GEEN schoonmaakmiddel. Het dient puur om de nog aanwezige micro-organismen te doden. Wanneer er nog zichtbaar en onzichtbaar vuil aanwezig is, zal het desinfectiemiddel niet goed werken.

### Reinigen / schoonmaken

- Draag dagelijks schone werkkleding welke bij minimaal 60°C is gewassen
- Gebruik professionele schoonmaakmiddelen
- Lees altijd de gebruiksaanwijzing op het etiket (dosering, temperatuur etc.)
- Verwijder altijd eerst het zichtbare vuil (borstel, stofzuiger, aparte doek)
- Maak gebruik van schone (professionele) (vezel-) doeken voor het reinigen van oppervlakken en handcontactpunten
- Maak gebruik van schone (professionele) schoonmaakmaterialen
- Meng nooit schoonmaakmiddelen
- Laat e.e.a. drogen aan de lucht of eventueel drogen met schone doeken / wegwerppapier

*Vaatdoekjes en sponzen kunnen virussen gemakkelijk verspreiden van het ene oppervlak naar het andere. Zorg ervoor dat de doekjes onmiddellijk na gebruik worden vervangen of worden gedesinfecteerd met een product dat virussen doodt. Droog de doek of spons grondig vóór het volgende gebruik.*

### Desinfecteren en het coronavirus

Wanneer je specifiek het coronavirus wil bestrijden, is het van belang om te weten of het middel dat je gaat gebruiken geschikt is voor het doden / verwijderen van het virus. **Let op!** Veel desinfectiemiddelen werken niet tegen virussen! Op alcohol gebaseerde middelen zijn erg handig om te doseren. Let er goed op of het middel geschikt is om virussen te doden!

### Desinfecteren: Let op de volgende zaken!

- Check of het middel geschikt is voor het doden van het coronavirus (etiket)
- Check ook of het middel is toegestaan (Toelatingsnummer op etiket)
- Draag de juiste persoonlijke beschermingsmiddelen (PBM's)
- Maak het te desinfecteren oppervlak vooraf goed schoon
- Lees de gebruiksaanwijzing van het desinfectiemiddel
- Voer de desinfectie uit volgens de gebruiksaanwijzing
- Maak het te desinfecteren oppervlak voldoende nat met de desinfectant zodat het oppervlak nat blijft gedurende de inwerktijd (op alcohol gebaseerde desinfectanten uitgezonderd)
- Desinfecteer het liefst met disposable doeken / wegwerppapier
- Doe de doeken in een, het liefst anders gekleurde, afvalzak
- Verwijder in de juiste volgorde de PBM's
- Was of desinfecteer je handen
- Middelen nooit mengen
- Desinfectant o.b.v. bijvoorbeeld chloor? Spoel goed na met schoon drinkwater

### Deze oppervlakten zijn het meest relevant

Alle handcontactpunten verdienen extra aandacht. Denk hierbij aan: Deurklinken, handvaten, tafelloppervlak, toiletbril, drukknop toiletten, telefoon, toetsenborden, touchscreens, pinautomaat, leuning stoel, menukaart etc.



Maak voor jezelf een overzicht van relevante handcontactpunten. Zorg ervoor dat deze minimaal elke 2 uur worden gereinigd en gedesinfecteerd. Voorzieningen als pinautomaten, tafels, stoelen moeten na iedere gastwisseling gedesinfecteerd worden.

Vergeet niet dat dit een aanvulling is op het reeds bestaande schoonmaakprotocol wat al was doorgevoerd in het bedrijf. Blijf dit bestaande protocol altijd uitvoeren in combinatie met de extra maatregelen.

### Welke middelen zijn effectief?

- Middelen met als werkzame stof een chloorverbinding (voor grotere oppervlakten)
- Middelen met als werkzame stof waterstofperoxide (concentratie 3 – 8%)
- Middelen met als werkzame stof alcohol (minimaal 70%vol)

Controleer altijd de etiketten!

### Calamiteitenplan

- Breng de functie- en taakbeschrijvingen van elke medewerker in kaart
- Zorg voor minimaal 1 vervanger voor elke functie en uit te voeren taken om continuïteit te waarborgen
- Mocht een medewerker uitvallen met COVID-19 klachten, dan kunt u opteren om deze medewerker te laten testen op het virus. Als blijkt dat de medewerker positief getest wordt op het virus, kunt u nagaan met welke andere medewerkers contact is geweest en desgewenst de testen uitbreiden naar andere medewerkers (zie tools, materialen en middelen)
- Bij het uitvallen van een werknemer die COVID-19 klachten heeft, is het ten zeerste te adviseren om een extra desinfectie van de omgeving en materialen uit te voeren. U kunt opteren om de omgeving te laten testen door middel van swabs (zie tools, materialen en middelen).



## Tools, materialen en middelen

Onderstaand overzicht vermeldt suggesties van onze kant waar middelen en materialen kunnen worden aangeschaft.

Tool, materiaal of middel	Waar te koop?
Informatieborden	Budget Display
Grondmarkeringen / afbakening	Seton signalering
Desinfectiemiddelen	Ecolab en overigen
Dispensers	Ecolab, overigen, diverse groothandels
Houders voor dispensers	Desinfectiemeubel.nl, Budget Display
Ademschotten	Cetraco, Beuk Horeca, IJzeren Man, Hakvoort
Corona Detectie Service (materiaal en omgeving)	Eurofins Bureau de Wit <a href="http://www.coronadetectionsservice.com">www.coronadetectionsservice.com</a>
Corona Detectie Service (medewerkers)	Eurofins Bureau de Wit <a href="http://www.coronadetectionsservice.com">www.coronadetectionsservice.com</a>

Staat uw tool er niet bij? Eurofins Bureau de Wit kan u altijd helpen om een passende oplossing te vinden voor uw locatie. Neem hierover gerust contact met ons op!



## Checklists

NOK = Niet OK

Inrichting	
In- en uitgang	
Zijn de “spelregels” duidelijk aangegeven bij de ingang? Zijn er informatieborden met de regels weergegeven of is er een ontvangstcoördinator aangesteld?	OK / NOK
Kan de 1,5 meter afstandsregel gerespecteerd worden bij de in – en uitgang?	OK / NOK
Zijn er duidelijke markeringen?	OK / NOK
Is er desinfectiemiddel aanwezig?	OK / NOK
Tafels	
Is er een minimale afstand van 1,5 meter tussen stoelen bij de (verschillende) tafels? Of zijn de tafels fysiek van elkaar afgescheiden?	OK / NOK
Binnenlocatie: maximaal 30 gasten aanwezig? Gegevens reserveerder vastgelegd?	OK / NOK
Is er een duidelijke routing zodanig dat gasten elkaar niet onnodig hoeven te kruisen?	OK / NOK
Is er een manier voorzien om te serveren met de 1,5 meter afstandsregel in acht? Open plek op tafel, centrale serveertafel of (mobiele) bijzettafel.	OK / NOK
Is het aantal gasten per tafel beperkt? (Maximaal 2, meer dan 2 enkel voor gezinsleden uit hetzelfde huishouden)	OK / NOK
Buffet	
Is er minimaal 1,5 meter afstand tussen de stoelen bij de tafels en het buffet?	OK / NOK
Zijn de afbakeningen tussen tafels, aanschuivende gasten en de buffetcounter duidelijk?	OK / NOK
Is er een duidelijke routing (1 richting) zodanig dat gasten niet onnodig hoeven te kruisen?	OK / NOK
Is het buffet uitgerust met ademschotten?	OK / NOK
Zijn er afgiftepunten voor het uitserveren van gerechten?	OK / NOK
Kunnen gasten niets zelf nemen, inclusief dranken, borden en bestek? (Uitgezonderd van voorverpakte levensmiddelen of mono-verpakkingen.)	OK / NOK
Wordt de buffetcounter elke 2 uur gereinigd?	OK / NOK

<b>Sanitaire voorzieningen</b>	
Is er waar mogelijk een “no touch-systeem”? Dispensers, papieren handdoeken, doorspoelen, kraan.	OK / NOK
Is er desinfecterende gel beschikbaar voor en na het sanitaire gedeelte?	OK / NOK
Kan de 1,5 meter afstandsregel gehandhaafd worden tussen de toiletbezoekers? Is hier toezicht op (nodig)?	OK / NOK
<b>Betalingen</b>	
Is er voldoende ruimte tussen kassa, pinautomaat en andere gasten om aan de 1,5 meter afstandsregel te voldoen?	OK / NOK
Is er een methode voor desinfectie voorzien voor de pinautomaat?	OK / NOK
Zijn er handschoenen, desinfectiemiddel en een afsluitbare afvalbak voorzien voor medewerkers om contant geld te ontvangen?	OK / NOK
Is er een specifiek aangeduide plek voor contant geld en wisselgeld?	OK / NOK
<b>Snackbar (bijkomend)</b>	
Indien van toepassing: is de afgiftemuur niet in gebruik?	OK / NOK
Is er een afgiftepunt met voldoende ruimte?	OK / NOK
Zijn vorkjes, servetjes en rietjes niet zelf te nemen?	OK / NOK
<b>IJssalon (bijkomend)</b>	
Is er een afgiftepunt met voldoende ruimte?	OK / NOK
Zijn lepeltjes en servetjes niet zelf te nemen?	OK / NOK

<b>Personeel</b>	
Is er een coördinator(en) aangesteld?	OK / NOK
Worden er dagelijkse gezondheidschecks uitgevoerd?	OK / NOK
Worden er geen zieke medewerkers of medewerkers met verkoudheidsverschijnselen ingeschakeld?	OK / NOK
Kunnen de medewerkers de 1,5 meter handhaven tegenover elkaar en de gasten? Of zijn er plexiglazen schermen voorzien?	OK / NOK
Zijn er wegwerphandschoenen voorzien voor de medewerkers?	OK / NOK
Zijn de medewerkers op de hoogte van het handschoenenprotocol?	OK / NOK
Is er een calamiteitenplan?	OK / NOK
Is er vervanging voorzien voor elke taak en medewerker?	OK / NOK
Worden er wegwerp proeflepels in de keuken gebruikt?	OK / NOK

<b>Gasten</b>	
Is het aantal te ontvangen gasten afgestemd op de grootte van de locatie met inachtneming van de 1,5 meter?	OK / NOK
Zijn de richtlijnen voor het aanspreken van gasten met betrekking tot de regels duidelijk? (coördinator(s))	OK / NOK
Worden er geen zieke gasten ontvangen? (triage)	OK / NOK
Wordt er zoveel mogelijk op reservering, bestelling of in tijdsloten gewerkt?	OK / NOK
Worden gasten geïnformeerd over de regels (informatieborden, coördinator(s))?	OK / NOK



Reiniging en desinfectie	
Zijn er desinfectiemiddelen voorzien aan de in- en uitgang van de locatie en aan de sanitaire voorzieningen?	OK / NOK
Worden contactpunten elke 2 uur gedesinfecteerd?	OK / NOK
Wordt serveermateriaal elke 2 uur gereinigd en gedesinfecteerd? Wordt dit geregistreerd?	OK / NOK
Wordt er gebruik gemaakt van geplastificeerde menukaarten of een bestel app?	OK / NOK
Worden menukaarten gedesinfecteerd na contact met een gast?	OK / NOK
Worden tafels gereinigd en gedesinfecteerd na elk bezoek?	OK / NOK
Wassen medewerkers regelmatig hun handen met water en zeep? Desinfecteren medewerkers hun handen na het wassen?	OK / NOK