

YOUR GUIDE TO  
PROFESSIONAL  
CLEANING

Pro Formula

Diversey



# BEZPIECZNE RESTAURACJE Z PRO FORMULA

*Aktualizacja COVID-19  
i SARS-CoV-2 (nowy koronawirus)*





Pro Formula

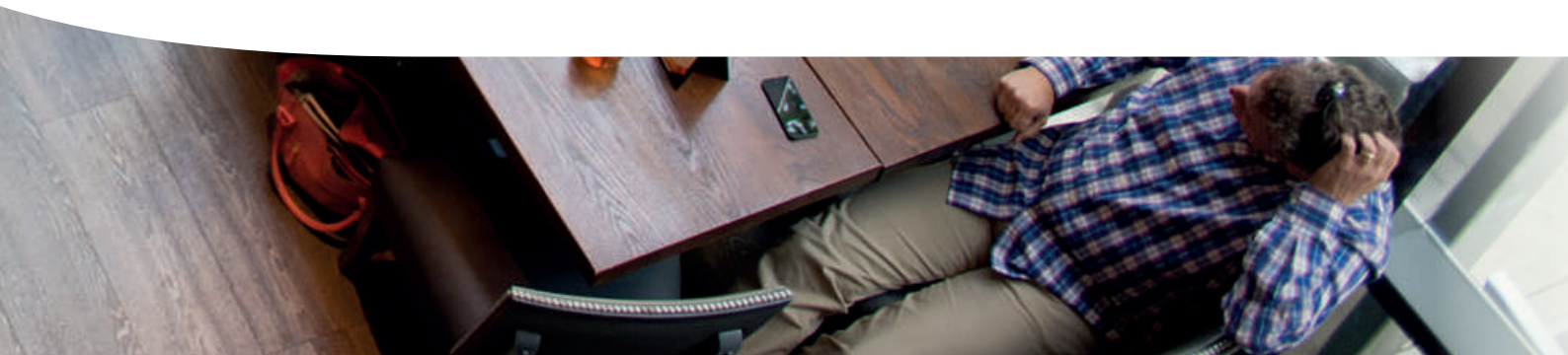
Diversey

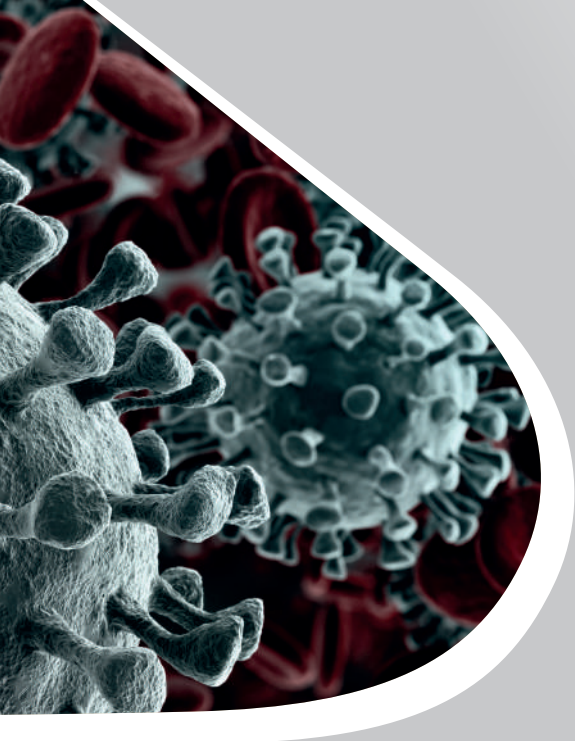


# BEZPIECZNE KUCHNIE I RESTAURACJE

Personel restauracyjny i goście mogą spotkać się z SARS-CoV 2 (nowy koronawirus). Konieczne jest zapewnienie bezpiecznego środowiska. Brak działań, które mogą zminimalizować ryzyko zakażenia może skutkować utratą działalności, zmniejszoną wydajnością siły roboczej, a nawet utratą zdrowia lub życia. Podczas epidemii można zrobić wiele rzeczy, aby zapobiec rozprzestrzenianiu się wirusa. Kluczowe obszary i punkty, a także obszary wysokiego ryzyka wymagają uwagi i częstszego czyszczenia. Czyszczenie i dezynfekcja są niezbędnymi elementami składowymi zapobiegania zakażeniom i kontroli epidemii. We wszystkich obszarach, które czyścisz i odkażasz, zwróć uwagę na standardowe procedury, używając tylko zalecanych produktów. Szczególną uwagę należy zwrócić na higienę rąk i często dotykane twarde powierzchnie, aby uniknąć zanieczyszczenia krzyżowego.

- 4 Informacje o koronawirusach i SARS-CoV-2 (nowy koronawirus)
- 6 Informacje o zapobieganiu epidemii
- 7 Jak zapobiec rozprzestrzenianiu się wirusa podczas epidemii
- 8 Czyszczenie często dotykanych powierzchni w celu zmniejszenia ryzyka
- 9 Krytyczne punkty
- 10 Metody higieny rąk oraz czyszczenia i dezynfekcji twardych powierzchni





# KORONAWIRUSY I SARS-COV-2 (NOWY KORONAWIRUS)

## *Czym jest koronawirus?*

Koronawirusy (CoV) to obszerna rodzina wirusów nazwanych tak z powodu kolców na ich powierzchni, które przypominają koronę. Z reguły powodują łagodne lub umiarkowane infekcje górnych dróg oddechowych u ludzi, lecz mogą także powodować poważniejsze choroby, takie jak zapalenie płuc oraz inne infekcje dolnych dróg oddechowych. Istnieje kilka typów koronawirusa, które mogą zostać przeniesione ze zwierząt na ludzi. Istnieją również mocne dowody na przeniesienie wirusa od osoby do osoby.

## *SARS-CoV-2 w porównaniu do innych wirusów*

W grudniu 2019 roku nowy koronawirus został zidentyfikowany u kilkuset osób w Wuhan w Chinach, z których większość miała kontakt z tym samym rynkiem owoców morza w Wuhan. Do tej pory osoby zakażone miały zapalenie płuc, ale poza tym łagodne objawy z niższym odsetkiem zgonów niż inne zakażenia koronawirusem, przy czym 10-20% zakażonych wymaga hospitalizacji z powodu cięższych postaci choroby. Dla porównania współczynnik śmiertelności SARS-CoV wyniósł 9,6% (9,6% osób zakażonych zmarło z powodu choroby), a wskaźnik MERS-CoV wynosi 34,5%.



Okres inkubacji wynosi 1-14 dni,  
ale może być dłuższy.  
Ludzie najmocniej zarażają innych,  
kiedy wykazują objawy.

## OBJAWY

- Wysoka temperatura (około 38.3°C)
- Kaszel
- Trudności z oddychaniem

### Jak SARS-CoV-2 przenoszony jest ze zwierząt na ludzi



nietoperze, zwierzęta łowne



odwiedzenie targu z owocami morza,  
kontakt z żywymi lub martwymi  
zwierzętami



osoby mające kontakt ze  
zwierzętami lub narażone na  
kontakt z ich wydzielinami

### Jak SARS-CoV-2 przenoszony jest między ludźmi



Bezpośredni kontakt  
z osobą zarażoną



Droga kropelkowa

Kiedy osoba zarażona  
kicha, kaszle lub mówi



Dotknięcie powierzchni zakażonych

Zakażone powierzchnie,  
akcesoria, przedmioty



By sprawdzić bieżące informacje na temat epidemii, odwiedź stronę:  
<https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019>



# JAK ZAPOBIEGAĆ ZAKAŻENIOM

## *Co to jest koronawirus?*

Trudno jest przewidzieć przypadki chorób i epidemii, szczególnie w miejscach, gdzie na małej przestrzeni gromadzi się duża liczba osób. Ważnym czynnikiem jest pozostanie przygotowanym. Środki zapobiegawcze i zapewnienie wystarczających zasobów do szybkiego reagowania mogą stanowić różnicę między kilkoma pojedynczymi przypadkami a rozwiniętą epidemią. W końcu zarządzanie w czasie epidemii jest zawsze trudniejsze i bardziej kosztowne dla biznesu. Dlatego lepiej jest zapobiegać niż leczyć.

## *Co to jest infekcja?*

Zakażenia są powodowane przez patogeny, takie jak bakterie, wirusy, drożdże lub grzyby, które dostają się do organizmu. Może minąć trochę czasu, zanim drobnoustroje rozmnożą się wystarczająco, aby wywołać objawy choroby, co oznacza, że zarażona osoba może nieświadomie rozprzestrzenić chorobę podczas tego okresu inkubacji. Ale w przypadku większości chorób zakaźnych przeniesienie się między osobami jest najbardziej prawdopodobne, gdy zarażona osoba ma objawy. Przypadki przeniesienia mogą szybko przerodzić się w epidemię na większą skalę, które często są trudne do kontrolowania i niezwykle szkodliwe zarówno dla zdrowia, jak i biznesu. Obowiązkiem pracodawców jest zapewnienie bezpiecznego miejsca pracy swoim pracownikom, klientom i ich klientom, co obejmuje zapewnienie odpowiednich procedur kontroli zakażeń. Istnieją jednak środki ostrożności, które można podjąć, aby zmniejszyć ryzyko wystąpienia ogniska choroby i zwiększyć swoją zdolność do jej kontrolowania, gdy już nastąpi.

## *Jak przenoszone są infekcje?*

Patogeny mogą się rozprzestrzeniać na różne sposoby, a zrozumienie tych różnych rodzajów przenoszenia pomoże Twojemu personelowi w stosowaniu dobrych praktyk kontroli infekcji. Koronawirusy są obecne w wydzielinach oddechowych w kroplach, które przemieszczają się do 2 metrów, co oznacza, że transfery mogą zachodzić poprzez kontakt i transmisję kroperek. Jeśli zarażeni ludzie kichną lub kaszlą, mogą rozprzestrzenić zarazki przez małe kropelki w powietrzu. Kropelki te mogą wylądować na powierzchniach. Ręce i powierzchnie zabrudzone wydzieliną z nosa i gardła mogą wówczas pomóc w rozprzestrzenianiu się choroby.

Infekcje rozprzestrzeniające się w ten sposób:

- Przeziębienie (spowodowane przez koronawirusy lub rinowirusy)
- Grypa
- Adenowirusy

## **Zanieczyszczone przedmioty, ludzie lub żywność:**

Zanieczyszczenie krzyżowe przenosi patogeny z jednego zanieczyszczonego miejsca do drugiego. Jeśli dana osoba nie czuje się dobrze, może przenosić wirusy, bakterie lub pasożyty. Ponadto osoba nie musi wydawać się chora, aby nieść patogen. Aby uniknąć rozprzestrzeniania się patogenu należy zwrócić szczególną uwagę na higienę rąk i powierzchni.

## *Punkty krytyczne w budynkach:*

- Krany
- Spluczki w toaletach
- Błaty
- Powierzchnie mające kontakt z żywnością
- Akcesoria kuchenne

# JAK ZAPOBIEGAĆ ROZPRZESTRZENIANIU SIĘ WIRUSA



## *Jak kontrolować infekcje?*

Infekjom można zapobiegać lub kontrolować je poprzez ograniczenie możliwości ich przeniesienia. Można to osiągnąć poprzez przyjęcie podstawowych praktyk kontroli infekcji.

## *Podstawowa kontrola zakażeń*

Dobra kontrola infekcji zaczyna się od założenia, że każdy jest potencjalnie zakażony i przez przestrzeganie odpowiednich procedur. Poniżej podano wytyczne dotyczące ograniczenia przenoszenia infekcji:

## *Higiena rąk*

Skuteczna higiena rąk jest największym pojedynczym środkiem, jaki może podjąć Twój personel i goście, aby zapobiec rozprzestrzenianiu się patogenów. Jeśli chodzi o personel, należy zapewnić doskonałą higienę rąk w przypadku wystąpienia poniższych sytuacji, gdy pracownik:

- Widzi, że jego ręce są brudne
- Właśnie skorzystał z toalety
- Ma zamiar przygotować jedzenie
- Właśnie wykonał codzienne zadanie (takie jak opróżnianie pojemników ze śmieciami)
- Kichnął w rękę

Możesz także pomóc swoim gościom w utrzymaniu poziomu higieny osobistej, zapewniając ciągłą dostawę mydła, żelu pod prysznic i innych produktów do higieny osobistej. Zaleca się również, aby w miejscach ogólnodostępnych dezynfekować dłonie preparatem na bazie alkoholu.

Metody prawidłowej higieny rąk podczas mycia i dezynfekcji można zobaczyć na końcu tej broszury.

## *Wyjątkowe sytuacje*

**Opatrzenie ran:** Rany na skórze stanowią okazję do przeniknięcia patogenów do organizmu. Osoby z skaleczeniami, oparzeniami lub innymi postaciami otwartych ran powinny je zakryć wodoodpornym opatrunkiem.

**Wycieki krwi i płynów ustrojowych:** Należy zachować ostrożność podczas czyszczenia krwi lub płynów ustrojowych. W przypadku obiektów użyteczności publicznej wycieki płynów ustrojowych muszą zostać odkażone w celu ochrony zdrowia publicznego. Procedura musi również chronić pracownika podczas odkażania.

**Higiena układu oddechowego:** Kiedy osoba kaszle lub kicha, powinna zakryć usta chusteczką jednorazową lub użyć łokcia. Powinna pozbyć się zużytych chusteczek i umć ręce.

## *Zalecenia dotyczące prania na wypadek wybuchu epidemii*

Zalecenia dotyczące prania w hotelach oparte są na międzynarodowym standardzie RAL GZ-992 dotyczącym profesjonalnej pielęgnacji bielizny i dobrych praktyk prania. Normy te zapewniają odpowiednią higienę podczas normalnego prania. Jednak w przypadku epidemii, takich jak obecna epidemia SARS-CoV-2 (koronawirus), zalecamy specjalne procedury opisane poniżej:

Przy użytkowaniu i sortowaniu tkanin należy przestrzegać procedur zapobiegania infekcjom zgodnie z lokalnymi wytycznymi dotyczącymi zdrowia publicznego lub wytycznymi WHO \*.

W przypadku samego procesu prania należy stosować lokalnie zatwierdzony proces dezynfekcji termicznej lub proces dezynfekcji chemiczno-termicznej.

W przypadku braku lokalnie autoryzowanego procesu zalecamy stosowanie się do wytycznych WHO \* dotyczących dezynfekcji termicznej i zastosować proces prania w temperaturze 70°C przez 25 minut. Dozwolone są również bardziej rygorystyczne procesy dezynfekcji termicznej - część RAL GZ-992 w odniesieniu do RKI \*\* - tj. Proces prania w 85°C przez 15 minut lub proces w 90°C przez 10 minut.

\* WHO = World Health Organization

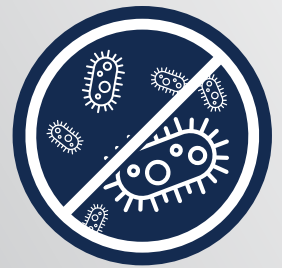
\*\*RKI = Robert Koch Institute (instytut zdrowia publicznego w Niemczech)



# CZYSZCZENIE CZĘSTO DOTYKANYCH POWIERZCHNI W CELU ZMNIEJSZENIA RYZYKA ZAKAŻENIA

## *Czyszczenie i dezynfekcja zmniejszy ryzyko wybuchu choroby*

1. Często czyść wszystkie obszary, zgodnie ze standardowymi procedurami czyszczenia
2. Zachowaj doskonałą higienę rąk
3. Do dezynfekcji często dotykanych powierzchni używaj środka dezynfekującego o działaniu wirusobójczym
4. Natychmiast usuń wyciek krwi i płynów ustrojowych
5. Czyść sprzęt kuchenny i usuwaj odpady sanitarne zgodnie z bezpiecznymi rutynowymi procedurami

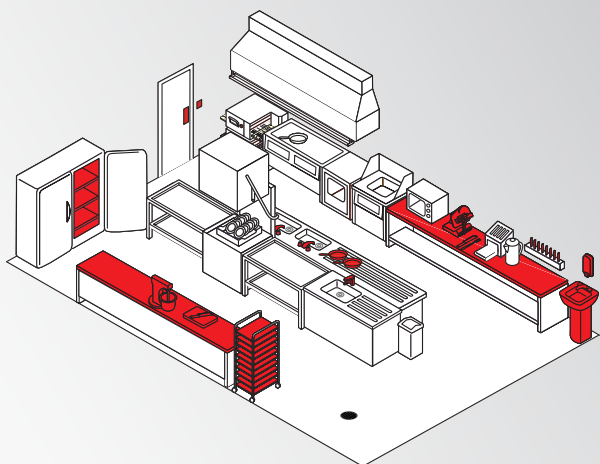


## *Obszary wysokiego ryzyka*

Obszary zagrożone wysokim ryzykiem infekcji muszą być regularnie czyszczone, aby zapewnić ochronę przed rozprzestrzenianiem się patogenów. Niektóre warunki umożliwiają łatwiejsze rozprzestrzenianie się patogenów między osobami. Należą do nich obszary o dużym natężeniu ruchu, częste wycieki płynów ustrojowych lub ogólnie niski poziom higieny.



# Krytyczne punkty:



## Kuchnia:



Klamki



Przełączniki



Dozowniki (napelnione, w dobrym stanie, czyste)



Powierzchnie mające kontakt z żywnością



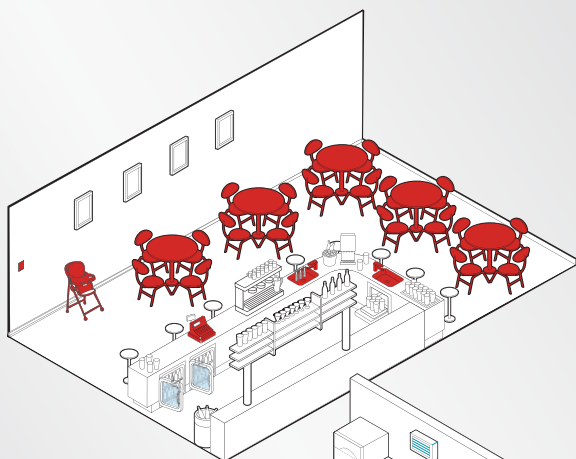
Krany



Naczynia i sztućce



Powierzchnie często dotykane



## Bar i restauracja:



Oslony chroniące



Klamki i uchwyty



Dozowniki (napelnione, w dobrym stanie, czyste)



Tace



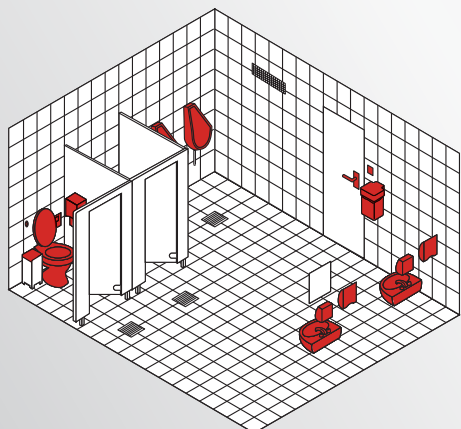
Przełączniki



Fotele



Blaty



## Łazienka:



Klamki



Przełączniki



Dozowniki (napelnione, w dobrym stanie, czyste)



Uchwyty łazienkowe, spłuczki, sterowanie prysznicem, krany



Muszla klozetowa, spłuczka, deska

# NA CZYM NALEŻY SIĘ SKUPIĆ W TRAKCIE EPIDEMII

## 1. Stosuj prawidłowe metody higieny rąk

**Mycie rąk:** Aby skutecznie umyć ręce, zwilż je, nałóż mydło, całkowicie spień i pocieraj ręce przez co najmniej 30 sekund. Następnie spłucz mydło i doładnie wysusz ręce ręcznikiem papierowym. Aby upewnić się, że umyłeś każdą część dłoni, zalecamy postępowanie zgodnie z tą ilustracją.

**Dezynfekcja rąk:** Aby zdezynfekować ręce, nałóż 3 ml zatwierzonego produktu do dezynfekcji dłoni i pocieraj je przez 30 sekund. Nie płucz ani nie susz rąk, preparat wyparuje.



## 2. Czyszczenie i dezynfekcja powierzchni podczas epidemii

### Dezynfekcja powierzchni:

Skorzystaj ze standardowych procedur, w przeciwnym razie postępuj zgodnie z ogólnymi wytycznymi. Do dezynfekcji twardych powierzchni należy stosować zatwierdzone produkty o prawidłowym dozowaniu!

1. Namocz jednorazową ściereczkę środkiem czyszczącym lub dezynfekującym i usuń zabrudzenia (jeśli to konieczne), a następnie umieść w plastikowej torbie i wyrzuć.
2. Oczyść powierzchnię za pomocą jednorazowej ściereczki nasączonej środkiem czyszczącym lub dezynfekującym, a następnie wrzuć do plastikowej torebki i wyrzuć.
3. Rozpyl środek dezynfekujący na powierzchnię i rozprowadź go jednorazową ściereczką, zwilżając całą powierzchnię środkiem czyszczącym lub dezynfekującym. Umieść ściereczkę w plastikowej torbie i wyrzuć.
4. Pozwól, aby środek dezynfekujący działał przez niezbędny czas kontaktu z powierzchnią. W razie potrzeby spłucz.
5. Wszystkie zabrudzone materiały i odzież ochronną należy złożyć w worku na odpady kliniczne i zutylizować jako materiał zanieczyszczony.
6. Dokładnie myj ręce przez co najmniej 30 sekund za pomocą mydła do rąk.



Skorzystaj z odpowiednich poradników z zalecanymi produktami, aby dowiedzieć się, jak zczyścić powierzchnie

# Zapoznaj się z naszymi Poradnikami, aby poznać łatwe w użyciu produkty dla każdego obszaru w Twoim lokalu

## KITCHEN PRO CLEANING GUIDE



**Pro Formula**  
Diversey

- CP OVEN & GRILL
- CP CLEANER (SPINFECTANT)
- CP DEGREASER
- CP DEGREASER
- CP CLEAN
- CP STAIN REMOVER & BLEACH ACID
- CP CHANGING STEEL
- CP FITTINGS CLEANER
- DISINFECTANT ODORANT
- DOSS HAND SOAP
- DISINFECTANT
- CP FITTINGS CLEANER
- DISINFECTANT ODORANT

[www.proformula.com](http://www.proformula.com)  
© 2014 Diversey, Inc. All Rights Reserved. 03/14 ProForma 01/14

## RESTAURANT & BAR PRO CLEANING GUIDE



**Pro Formula**  
Diversey

- CP CLEANER (SPINFECTANT)
- CP CLEANER & MULTISURFACE
- CP DEGREASER
- CP DEGREASER
- CP DISINFECTANT
- CP DISINFECTANT
- CP STAIN REMOVER & BLEACH ACID
- CP CHANGING STEEL
- CP FITTINGS CLEANER
- DISINFECTANT ODORANT
- DOSS HAND SOAP
- DISINFECTANT
- CP FITTINGS CLEANER
- DISINFECTANT ODORANT
- CP STAIN REMOVER & BLEACH ACID
- CP CHANGING STEEL
- CP FITTINGS CLEANER
- DISINFECTANT ODORANT

[www.proformula.com](http://www.proformula.com)  
© 2014 Diversey, Inc. All Rights Reserved. 03/14 ProForma 01/14

## PUBLIC WASHROOM PRO CLEANING GUIDE



**Pro Formula**  
Diversey

- CP WASHROOM
- CP WASH & MULTI SURFACE
- DISINFECTANT TOILET CLEANER & DEODORANT
- DISINFECTANT
- CP CLEAN
- DISINFECTANT ODORANT
- DISINFECTANT TOILET CLEANER & DEODORANT
- DISINFECTANT
- DISINFECTANT TOILET CLEANER & DEODORANT
- DISINFECTANT
- DOSS HAND SOAP
- DISINFECTANT
- DISINFECTANT TOILET CLEANER & DEODORANT
- DISINFECTANT

[www.proformula.com](http://www.proformula.com)  
© 2014 Diversey, Inc. All Rights Reserved. 03/14 ProForma 01/14

# YOUR GUIDE TO PROFESSIONAL CLEANING

## Pro Formula

Diversey



Unilever i Diversey łączą się, aby zaoferować Ci to, co najlepsze z obu światów: dobrze znane marki Unilever w połączeniu z Pro Formula, kompletną gamą środków czyszczących dla profesjonalistów branży HORECA z łatwymi w użyciu produktami i przewodnikami czyszczenia, które pomogą Ci czyścić jak profesjonalista, dzięki czemu możesz być gotowy do biznesu.