

## **ПРЕПОРУКЕ ЗА ПОСТУПАЊЕ ЗАПОСЛЕНИХ И КОРИСНИКА УСЛУГА У УГОСТИТЕЉСКИМ ОБЈЕКТИМА У ОКВИРУ ПОСТУПНОГ УБЛАЖАВАЊА МЕРА ВЕЗАНИХ ЗА СПРЕЧАВАЊЕ ШИРЕЊА БОЛЕСТИ COVID-19**

**Напомена: Поштовани, препоруке су подложне изменама у зависности од промене епидемиолошке ситуације**

Рад угоститељских и објеката за припрему и доставу хране се може обављати на следећи начин:

- а. достава хране на кућну адресу;
- б. шалтерска продаја хране и пића (киосци и др.);
- в. рад угоститељских објеката на отвореном (баште);
- г. рад угоститељских објеката у затвореном простору.

### **Организација рада угоститељских објеката у затвореном простору и на отвореном (баште)**

1. На видном месту поставити обавештење да посета угоститељском објекту није дозвољена особама са симптомима који указују на COVID-19 (повишена температура, кашаљ, краткоћа даха, отежано дисање, губитак чула укуса и мириса).
2. Максимални број особа које могу истовремено боравити у затвореном простору зависи од нето површине објекта (брuto површина објекта умањена за површину коју заузимају предмети постављени у објекту, а израчунава се тако што се брутo површина објекта подели са 5). Препорука је да на 100 m<sup>2</sup> нето површине у простору може боравити највише 20 особа. Ако је тешко израчунати нето површину, максималан број особа у објекту може се израчунати тако да се брутo површина подели са 10.
3. Пре почетка рада потребно је спровести прање, чишћење и дезинфекцију простора и башти, прибора и опреме, као и проветравање просторија.
4. Угоститељске објекте редовно проветравати и обезбедити континуирани проток ваздуха у складу са временским приликама. Не користити вештачку вентилацију затвореног централизованог типа, као и климатизацију у објектима уколико се ради о сплит систему (систем у коме ваздух циркулише унутар просторије проласком кроз унутрашњу јединицу клима уређаја без размене истог са спољним свежим ваздухом).
5. Обезбедити потребну количину прописане личне заштитне опреме и дезинфекционих средстава за запослене и кориснике.
6. На улазу у баште/објекат поставити дезобаријере. Угоститељски објекти морају да имају дезобаријере (суве или влажне – сунђер или крпу натопљену дезинфекционим

средством на бази хлора у складу са упутством произвођача) на персоналном улазу, улазу у производни део, као и на улазу у услужни део. На улазу у башту/објекат и у самој башти/објекту обезбедити дозере за дезинфекцију руку (по могућству бесконтактне) на бази 70% алкохола. Обавезна је дезинфекција руку при уласку у објекат. Може се користити и ручна прскалица, влажне марамнице, гел, а све на бази 70% алкохола.

7. Распоред столова и столица за столом угоститељских објеката у затвореном и у башти организовати тако да удаљеност између гостију који седе за истим или суседним столовима не буде мања од прописане физичке дистанце од најмање два метра. У супротном обезбедити физичке баријере (од плексигласа или другог пуног материјала) које ће делити простор између столова. Између госта и запосленог током прављења поруцбине и сл. треба да постоји један метар удаљености или максимална удаљеност коју природа рада омогућава, а дужину трајања контакта максимално скратити.
8. Користити папирне меније за једнократну употребу, који се бацају после сваког госта или евентуално меније за виšekратну употребу погодне за дезинфекцију, који се морају дезинфиковати после сваког госта. Може се користити и истицање менија на површинама видљивим гостима како би се смањио контакт са могућим контаминираним површинама.
9. Гости у угоститељске објекте морају улазити са маском. Без маске у простору објекта могу боравити само гости док су за својим столом. У свим осталим приликама боравка у простору објекта, доласка/одласка, наручивања, преузимања, плаћања на пулту, коришћења санитарних просторија, гости морају носити маску тако да маска покрива браду, уста и нос. Не додиривати лице, посебно уста, нос и очи пре прања или дезинфекције руку, прекрити уста и нос надлактицом или папирном марамницом при кашљу или кијању, а искоришћене папирне марамнице одлагати на безбедан начин (у пластичну кесицу коју треба завезати и бацити у канту).
10. Појачати хигијенске мере у целом објекту, бар два пута дневно обављати прање и дезинфекцију средством на бази хлора у складу са упутством произвођача. Обављати прање уз чешћу дезинфекцију површина и предмета који се често додирују, и то и детерцентима који се стандардно користе или средством на бази 70% алкохола, (квале, пултови, ручке ормарића, судопере, столови, столице, прекидачи за светло, славине, кључеви, телефони и сл.). Повремено обавити и дезинфекцију приступних прилаза објекту средством на бази хлора у складу са упутством произвођача. Сто и столице након одласка госта обавезно дезинфиковати.
11. Контролисати поступак прања посуђа – обавезно машинско прање или, ако за то нема услова, прање детерцентом на што вишој температури (у машини за судове на температури већој од 60 °C). При коришћењу дезинфекционих средстава водити рачуна о правилној примени у складу са упутством произвођача везано за намену, концентрацију, начин примене и неопходно контактено време, а посебно водити рачуна да дезинфекционо средство не дође у контакт са храном!!!

12. Приликом припреме хране потребно је придржавати се уобичајених принципа добре хигијенске праксе у припреми и манипулацији храном, са циљем смањења увек присутних ризика за све болести преносиве храном.
13. Избацили из употребе посуде за заједничку употребу које се често налазе на столовима (са уљем, шећером, сланике), као и послуживање гостију кечапом, сенфом, сосевима и сл, као и самоуслуживање прибора из заједничких гондола.
14. Посебну пажњу обратити на коришћење санитарних просторија (на улазним вратима у санитарне просторије поставити обавештење о обавезној дезинфекцији руку пре и након коришћења). У санитарним просторијама морају бити на располагању течни сапун, топла вода и једнократни папирни убруси за руке или апарат за сушење руку, као и дозер са дезинфекционим средством за руке на бази 70% алкохола (препоручују су бесконтактни дозери). Више пута у току дана, минимално на сваких 30 минута рада или после коришћења, спровести чишћење и дезинфекцију санитарних просторија, подова и свих површина са којима се долази у контакт.
15. Обезбедити обележена места за хигијенско одлагање отпада у објекту и башти – употребљених маски, рукавица и др. отпада – кеса у канти са педалом за ножно отварање. Отпад се сакупља у одговарајуће кесе које се даље третирају у складу са процедуром за управљање, уз прописане мере заштите.
16. У свим угоститељским објектима, у складу са могућностима, одвојити поступке наплате услуга од послова услуживања хране (запослени који послужује храну и пиће не треба да обавља наплату услуге).
17. У поступку наплате услуга препоручује се бесконтактно плаћање картицама (корисник прислања картицу аутомату за читавање, без додиривања исте од стране запосленог). Ако се услуга плаћа готовином, неопходна је дезинфекција руку након сваке наплате, а пре било које друге радње.

### **Шалтерска продаја хране и пића (киосци и др.)**

1. На видном месту поставити обавештење о мерама превенције (одржавање удаљености од најмање два метра, ношење маски приликом преузимања хране и пића, дезинфекција руку, уз препоруку кратког задржавања – до 15 минута).
2. На спољној страни пултова доступно купцима, поставити дозер пумпу или пумпицу са распршивачем са дезинфекционим средством на бази 70% алкохола.
3. Обавезно ношење личне заштитне опреме свих запослених током радног процеса (маске, радне униформе и по потреби рукавице). Маску треба мењати на свака два до три сата, односно и пре ако је влажна.
4. Уколико је могуће развојити поступак наручивања и плаћања од поступка издавања производа – послове обављају две особе на различитим пултовима, уз поштовање физичког дистанцирања од најмање два метра.

5. Обавезна је дезинфекција руку и пулта после сваког купца средством на бази 70% алкохола, као и након сваке појединачне радње (након сваке наплате, а пре издавања наруџбине у ситуацијама када то ради иста особа).
6. У складу са могућностима, поставити преграде/заштиту између запослених и корисника, од плексигласа или другог материјала који се може прати и дезинфиковати средством на бази 70% алкохола.
7. У складу са могућностима јасно обележити путеве приступа и удаљавања од објекта, како би се избегло стварање гужви, уз поштовање физичке дистанце – одржавања удаљености међу клијентима од најмање два метра док чекају на услугу наплате или преузимања хране и пића (нпр. видљиво означавање линијама на асфалту).

### **Достава хране и пића – кетеринг**

1. Запослени је дужан да приликом доставе носи маску и рукавице.
2. Обавезно најавити долазак (телефоном или јављањем на интерфон).
3. Приликом предаје поруџбине држати што већу могућу дистанцу од клијента.
4. Након примања готовине од корисника, обавезно извршити дезинфекцију рукавица средством на бази 70% алкохола.
5. Хигијену и дезинфекцију возила за доставу треба спроводити што чешће (препоручљиво након сваког завршеног „круга доставе”) препорученим средствима у складу са упутством произвођача.
6. Упаковану храну спаковати у додатне пакете или кесе како би се спречила контаминација хране и амбалаже у којој је пакована.

### **Лична хигијена запослених**

1. Најважнија је прописана хигијена руку, и она има предност над ношењем рукавица. Рукавице користити само за активности које су и пре појаве епидемије новим корона вирусом захтевале употребу рукавица.
2. Потребно је чешће прање руку, сапуном и водом, најмање 20 секунди а обавезно након коришћења тоалета, пре припреме, служења, паковања или конзумирања хране, након кашљања, кијања и коришћења марамца за нос, контакта са површинама које се често додирују, пре стављања и након скидања рукавица, након контакта са гостима или корисницима услуга и др.
3. Након прања дезинфиковати руке (препоручују се дезинфицијенси на бази 70% алкохола).
4. Избегавати додиривање очију, уста и носа неопраним рукама.

5. Обавезно ношење личне заштитне опреме свих запослених током радног процеса (маске, и то тако да маска покрива браду, уста и нос, радне униформе и по потреби рукавице).
6. Корпа за бацање искоришћених маски, рукавица и осталог отпада треба да буде постављена поред улазних/излазних врата. Сав отпад у који улазе и употребљене маске и рукавице, одлаже се у кесу која се мора завезати пре одлагања у контејнер.

### **Обавезе послодавца, добављача и запослених**

1. Коришћење личне заштитне опреме (маска, радна униформа, према потреби рукавице).
2. Поштовање физичке дистанце, удаљеност од најмање два метра, у складу са могућностима током свих процеса рада, али и током пауза.
3. Спровођење мера појачане личне хигијене, посебно чешћег прања и дезинфекције руку.
4. Редовно чишћење и проветравања простора, уз омогућавање континуираног протока ваздуха.
5. Организовање чешћих краћих пауза за одмор запослених за време рада, с обзиром на обавезу ношења личне заштитне опреме и потребу доследне примене других мера превенције, што додатно замара и оптерећује запослене.
6. Добављачи су у обавези да при испоруци добара прођу основну дезинфекцију обуће и руку употребом дезифицијенса на бази 70% алкохола из боце са распршивачем.
7. Угоститељски радници су у обавези да робу коју су примили дезинфикују/испрскају употребом дезинфекционог средства на бази 70% алкохола из боце са распршивачем, а тек потом робу водити из транспортног паковања (паковање одмах одложити у кесу за отпад). Дензификовану робу правилно складиштити.
8. Праћење здравственог стања запослених и пријављивање у случају појаве симптома респираторне или цревне болести и повишене телесне температуре код запосленог. Проверити разлог недоласка запосленог на посао и спровести даље поступање у складу са званичним препорукама.
9. При доласку на посао мерити телесну температуру запослених (пожељно бесконтактно мерење) и пратити појаву симптома COVID-19 и о томе водити евиденцију.
10. Одмах удаљити са радног места запослене код којих су се испојили симптоми COVID-19 (повишена температура и један од знакова и симптома – кашаљ, краткоћа даха, отежано дисање, губитак чула укуса и мириса) или цревне болести и о томе обавестити надлежни институт или завод за јавно здравље.

11. Простор у коме је боравила таква особа проветрити, детаљно дезинфиковати све површине, предмете, прибор и опрему наменским дезинфекционим средствима у складу са упутством произвођача, уз обавезно коришћење личне заштитне опреме.