



## ПРЕПОРУКЕ ЗА РАД УГОСТИТЕЉСКИХ ОБЈЕКТА У СКЛОПУ ПРИМЕНЕ МЕРА ПРЕВЕНЦИЈЕ ШИРЕЊА COVID19

У складу са мерама Републичког штаба за ванредне ситуације о поновном почетку рада појединих услужних делатности, доносимо предлог неопходних мера превенције спречавања ширења COVID19(корона вирус) везано за рад угоститељских и објеката за припрему и доставу хране.

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

- I. Достава хране на кућну адресу
- II. Шалтерска продаја хране и пића (киосци и др.)
- III. Рад угоститељских објеката на отвореном (баште)
- IV. Рад угоститељских објеката у затвореном простору

Отварање наведених услужних делатности треба спроводити фазно – у складу са епидемиолошком ситуацијом на територији Републике Србије, као и на локалним нивоима, имајући у виду могућност спровођења наведених мера и других важећих прописа и препорука донетих од стране кризних штабова и стручних служби, као и ниво придржавања прописаних мера од стране власника, запослених, гостију и корисника услуга, што се мора пратити путем надлежних инспекција (санитарна, тржишна и др.)

Организација и спровођење рада угоститељских и објеката за припрему и доставу хране мора бити таква да се на минимум сведе могућност преношења вируса SARS-COV-2 (корона вирус), између гостију и корисника, као и запослених у овим делатностима **применом и сталним надзором над спровођењем кључних мера превенције - социјалног дистанцирања, ношења личне заштитне опреме и појачане дезинфекција.**

### Мере превенције у оквиру управљања и рада објеката:

1. Направити план рада у погледу организације функционисања у условима примене неопходних мера заштите.
2. Обезбедити потребну количину прописане личне заштитне опреме за запослене и дезинфекционих средстава за запослене и кориснике.

3. Обавезно ношење личне заштитне опреме свих запослених током радног процеса (маске, радне униформе и по потреби рукавице). Запослени који директно комуницирају или услужују госте и кориснике пожељно је да користе и визир.
4. Гости у угоститељске објекте морају улазити са маском, која се мора носити и приликом преузимања хране и пића путем кућне доставе или шалтерске продаје. 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 (или други вид заштитне покривке за нос и уста).
5. Пре коришћења воде за пиће у објекту, отворити све славине и пустити да вода истиче средњим млазом све док се не испусти цела запремина воде у цевима, односно док вода не поприми своје уобичајене карактеристике (изгуби евентуално присутну боју и мутноћу и устали јој се температура). У случају да је вода измењених карактеристика и након детаљног испирања, потребно је обратити се Корисничком центру ЈКП “Београдски водовод и канализација” на тел.: 3 606 606, или Градском заводу за јавно здравље Београд на тел.: 20 78 634, 20 78 636.
6. Пре почетка рада, потребно је спровести прање, чишћење и дезинфекцију простора, прибора и опреме, као и проветравање просторија.
7. На улазу у објекат поставити дезо-баријере и дозере за дезинфекцију руку за обавезну дезинфекцију при уласку у објекат (у складу са могућностима – бесконтактни дозери).
8. Распоред столова у затвореном или отвореном простору угоститељских објеката организовати тако да размак између гостију који седе за истим или суседним столовима, не буде мањи од прописане социјалне дистанце од 2 метра. У супротном обезбедити физичке баријере (од плексигласа или другог пуног материјала) који ће делити простор између столова.
9. Појачати хигијенске мере у целом објекту. Прање обављати средствима која се редовно користе уз чешћу примену мера дезинфекције простора, површина и предмета, посебно оних који се често додирују (кваци, пулткови, ручке ормарића, судопере, столови, столице, прекидачи за светло, славине, кључеви и сл.). Повремено обавити и дезинфекцију приступних прилаза објекту. Сто и столице након одласка госта обавезно дезинфиковати
10. Избацити из употребе послуживање гостију кечапа, сенфа, сосева, уља, сланика, шећера, чајева и сл. из посуда за заједничку употребу, као и самоуслуживање прибора из заједничких гондола.
11. Користити папирне меније за једнократну употребу, који се бацају после сваког госта или евентуално меније за вишекратну 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
12. Контролисати поступак прања посуђа – обавезно машинско прање или, ако за то нема услова, прање детерџентом на што вишој температури уз завршну дезинфекцију наменским дезинфекционим средством.
13. При коришћењу дезинфекционих средстава водити рачуна о правилној примени у складу са упутством произвођача везано за намену, концентрацију, начин



примене и неопходно контактено време. СТРОГО ВОДИТИ РАЧУНА ДА ДЕЗИНФЕКЦИОНО СРЕДСТВО НЕ ДОЂЕ У КОНТАКТ СА ХРАНОМ!!!

14. 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.
15. Посебну пажњу обратити на коришћење санитарних просторија
  - На улазним вратима у санитарне просторије поставити обавештење о обавезној дезинфекцији руку пре и након коришћења. Опционо и испред улазних врата у санитарне просторије поставити дозер са дезинфекционим средством.
  - Контролисати улазак посетилаца у санитарне просторије - улазак дозвољен само по једној особи;
  - Приликом уласка, особа мора имати маску ;
  - На улазу и приликом изласка особа мора извршити дезинфекцију руку;
  - 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 (опционо други препоручени дезинфицијенс) – у складу са могућностима препоручују су бесконтактни дозери;
  - Више пута у току дана (минимално на сваких 30 минута рада), спровести чишћење и дезинфекцију санитарних просторија, подова и свих површина са којима се долази у контакт.
16. 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.
17. Угоститељске објекте редовно проветравати, у складу са временским приликама, природним путем (отварањем прозора). Не користити вештачку вентилацију затвореног централизованог типа, као и климатизацију у објектима у колико 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).
18. 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) .
19. У поступку наплате услуга фаворизовати бесконтактно плаћање картицама (корисник прислања картицу аутомату за читавање, без додиривања исте од стране запосленог). Ако се услуга плаћа готовином, неопходна је дезинфекција руку/рукавица након сваке наплате, а пре било које друге радње.
20. За кориснике услуге по типу поруџбине (шалтерско издавање, киосци) уколико је могуће раздвојити поступак наручивања и плаћања од поступка издавања производа – послове обављају две особе на различитим пултовима уз поштовање социјалног дистанцирања. Обавезна је дезинфекција руку и пулта после сваког купца, као и након сваке појединачне радње ( након сваке наплате, а пре издавања наруџбине у ситуацијама када то ради иста особа). У складу са могућностима, поставити преграде/заштиту између запослених и корисника, од плексигласа или другог материјала који се може прати и дезинфиковати. У

3

ISO 9001:2015

Reg.бр. 12 104 41478 TMS  
Важи до 14.09.2020.



ISO 14001:2015

Reg.бр. 12 100 41478 TMS  
Важи до 14.09.2020.

складу са могућностима јасно обележити путеве приступа и удаљавања од објекта, како би се избегло стварање гужви, уз поштовање социјалне дистанце – одржавања растојања између клијената од најмање 2м док чекају на услугу наплате или преузимања хране и пића (нпр. видљиво означавање линијама на асфалту).

21. На видним местима поставити обавештење са мерама превенције (одржавање растојања, ношење маски и рукавица приликом преузимања, дезинфекције руку, уз препоруку кратког задржавања).
22. На спољној страни пултова доступно купцима, поставити дозер пумпу или пумпицу са распршивачем са дезинфекционим средством.

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

1. Запослени је дужан да приликом доставе носи маску и рукавице (пожељно и визир).
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.
5. Хигијену и дезинфекцију возила за доставу треба спроводити што чешће (препоручљиво након сваког завршеног “круга доставе”).

#### **Лична хигијена запослених:**

1. Најважнија је хигијена руку, што подразумева чешће прање руку, сапуном и водом, најмање 20 секунди а обавезно након коришћења тоалета, пре припреме, служења или конзумирања хране, након кашљања, кијања и коришћења марамница за нос, контакта са површинама које се често додирују, пре стављања и након скидања рукавица, након контакта са гостима или корисницима услуга и др. Након прања, дезинфиковати руке (препоручују се дезинфицијенси на бази 70% алкохола).
2. Избегавати додиривање очију, уста и носа.

#### **Послодавац је у обавези да обавести запослене о потреби:**

1. Праћења сопственог здравственог стања и пријављивања у случају појаве симптома респираторне или цревне болести и повишене телесне температуре, уз обавезу телефонског јављања претпостављеном, и обавезног недоласка на посао и даљег поступања у складу са званичним препорукама.
2. Коришћења личне заштитне опреме (маска, радна униформа, према потреби рукавице, а у случајевима у којима није могуће избећи близак контакт, мање од 2 м и визир)
3. Поштовања социјалне дистанце –удаљеност од 2м у складу са могућностима током свих процеса рада, али и током пауза.
4. Спровођења мера појачане личне хигијене, посебно чешћег прања и дезинфекције руку.

4

ISO 9001:2015

Рег.бр. 12 104 41478 TMS  
Важи до 14.09.2020.



ISO 14001:2015

Рег.бр. 12 100 41478 TMS  
Важи до 14.09.2020.

5. Спровођења мера појачане опште хигијене – чешће прање и дезинфекција простора, површина, опреме.
6. Редовног проветравања простора.

**Послодавац има обавезу да:**

1. Спроводи праћење здравственог стања запослених при доласку на посао (у складу са могућностима - путем бесконтактног мерења телесне температуре или праћењем појаве симптома болести).
2. Одмах удаљи са радног места запослене код којих су се испољили симптоми болести – повишена телесна температура, симптоми (чак и благи) респираторне или цревне болести.
3. 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.
4. Запослене који су били у блиском контакту (обављали послове на мање од 2 м растојања) са особом код које је потврђена COVID-19 инфекција се сматрају изложеним и даљи поступак је у складу са препорукама надлежних здравствених институција.
5. Организује чешће краће паузе за одмор запослених за време рада, обзиром на обавезу ношења личне заштитне опреме и потребу доследне примене других мера превенције, што додатно замара и оптерећује запослене.

Наведене препоруке ће се у складу са одлукама Републичког и Градског штаба за ванредне ситуације, стањем на терену и фазном приступу у организацији и раду угоститељских објеката прилагођавати и по потреби допуњавати или мењати.

