



INSTITUT ZA ZDRAVLJE
I SIGURNOST HRANE

**PREPORUKE ZA
ORGANIZACIJU RADA
UGOSTITELJSKIH
OBJEKATA, U OKVIRU
POPUŠTANJA MJERA U
CILJU SPREČAVANJA
ŠIRENJA INFEKCIJE
COVID 19**



INSTITUT ZA ZDRAVLJE
I SIGURNOST HRANE

Preporuke za organizaciju rada ugostiteljskih objekata, u okviru popuštanja mjera u cilju sprečavanja širenja infekcije Covid-19

Pored općih obaveza poslovanja u skladu sa zakonskom regulativom i mjerama koje proističu iz nje (zdravstveni nadzor, sanitarni pregled, edukacija, dobra higijenska praksa, DDD, HACCP) rad uspostaviti i organizovati prema mjerama i preporukama, a radi sprečavanja širenja infekcije Covid-19



- Potrebno je u ugostiteljskim objektima osigurati fizički razmak (distanca) između gostiju, te gostiju i uposlenika objekta, koliko sama djelatnost objekta dozvoljava, uz poštivanje visokih standarda higijene.
- Razmak između stolova treba biti najmanje 1,5 m
- Za jednim stolom mogu sjediti maksimalno tri osobe, ili zajednički samo jedna porodica.
- U slučaju ugostiteljskih objekata koji poslužuju hranu, na stolovima ne ostavljati jelovnike ni pribor za jelo. Pribor se donosi nakon što gosti naruče jelo, a jelovnike je najbolje postaviti na vidljivo mjesto na stalak u objektu bez mogućnosti diranja ili listanja.
- Na stolovima ili na nekom drugom mjestu ne smije stojati pribor za zajedničku upotrebu (kečap, senf, sos, ulje, sol, šećer i sl).
- Na ulazu u objekat postaviti dez-barijeru, kao i na svakom prolazu iz jednog prostora u drugi.
- Na ulazu u objekat postaviti dezinfekciono sredstvo za ruke na bazi alkohola (min 60%) sa jasno i vidljivo istaknutom obavijesti o obaveznoj dezinfekciji ruku prije ulaska.
- Dezinfekciona sredstva za ruke i dezinfekcione barijere za obuču obavezno postaviti u prostoru prije/nakon izlaska iz toaleta.
- Na strogo vidljivim mjestima u objektu istaknuti napomene za goste o važnosti poštivanja svih mjera zaštite, lične higijene i fizičke distance.
- Osoblje objekta obavezno je da prati poštuju li se date preporuke, i ako primjete stvaranje gužve da upozore na nju.



- Preporučljivo je da gostima koji planiraju ući u objekat, odmah na ulazu kažu da li ima slobodnog mjesta ili su svi stolovi popunjeni, da bi se izbjeglo stvaranje gužvi i nepotrebno kretanje ljudi kroz sami objekat.
- Na šanku ili pultu za plaćanje gosti se ne trebaju zadržavati.
- Ukoliko je moguće plaćanje obaviti za stolom gosta.
- Na šanku postaviti pregradu od pleksiglasa ili nekog drugog perivog materijala koji se može dezinficirati.
- Nakon ostavljanja novca na pult, obavezno dezinfikovati pult i ruke.
- Nakon svakog gosta, obavezno je, pored čišćenja, svaki stol i dezinfikovati.
- Pult, šank, šteke, aparate, česme, frižidere i bilo koji drugi predmeti koji se često dodiruju od strane više ljudi, više puta dnevno dezinfikovati.
- Neophodno je sprovesti pravilnu higijenu ruku, pošto je ona najvažnija mjera kontrole infekcije.
- Ruke treba prati sapunom i vodom u trajanju od najmanje 20 sekundi, što češće. Sredstvo za pranje ruku na bazi alkohola koje sadrži 70% alkohola može se koristiti, ali ne kao zamjena za pranje ruku sapunom i vodom.
- Ne preporučuju se korištenje uređaja za sušenje ruku, nego ubrus papir.
- Osoblje obavezno treba nositi masku, po mogućnosti rukavice, uz strogo održavanje lične higijene (prije svega često pranje i dezinfekcija ruku)



- Preporučuje se da osoblje jednom dnevno, a najbolje prije početka smjene mjeri tjelesnu temperaturu, te u slučaju blago povećane temperature ili nekog drugog simptoma obavijesti svog nadređenog, i ostane kući.
- Preporučuje da se rad organizuje i na način da se zaduži jedan konobar (ukoliko je veći objekat u pitanju) koji će vršiti posluživanje za određenim stolovima, i da se konobari "ne miješaju" prilikom rada.
- Posuđe, pribor za jelo i ostali pribor koji koriste klijenti/posjetioci se trebaju prati mašinskim putem na temperaturi većoj od 80 stepeni C. Ukoliko se posuđe i pribor peru ručno, neophodno ih je potopiti u rastvor deterdženta i vode temperature preko 60 stepeni C, a nakon toga dobro isprati, ili poslije pranja potopiti u rastvor dezinfekcionog sredstva na bazi hlora u skladu sa uputstvom za dato sredstvo.
- Objekat redovno čistiti i dezinfikovati, prije početka i nakon završetka rada, provesti pored čišćenja i detaljnu dezinfekciju.
- Osoblje bi trebalo radnu odjeću nakon svakog radnog dana oprati na min 60°C.
- Osoba koja zadnja izađe iz objekta i zadužena je za održavanje higijene mora sprovesti detaljne mjere dezinfekcije svih prostora i predmeta koji su bili i mogli biti u kontaktu s gostima i uposlenicima. Podne površine mogu se dezinfikovati sredstvima na bazi hlora, a druge kontaktne površine sredstvima na bazi alkohola (min60%) ili nekim drugim sredstvom gdje je proizvođač naveo da ima virucidno djelovanje. Obavezno je pratiti upute proizvođača kod pripreme sredstva za dezinfekciju, ukoliko nije kupljeno spremno za korištenje.
- Provjetravanje objekta vršiti prirodnim putem-čestim provjetranjem.



INSTITUT ZA ZDRAVLJE
I SIGURNOST HRANE

- Ne koristiti klima uređaje ni centralnu ventilaciju.
- Za otpad koristiti kante sa poklopcem, i pažljivo rukovati sa odlaganjem. Poželjno je da se otpad obloži dodatnom pvc vrećicom ako su odložene maske, rukavice, maramice i sl. od gostiju i uposlenika ili pripremiti posebnu kantu za tu namjenu. Kante za otpad temeljno oprati i dezinfikovati.

*Preporuke su podložne izmjenama u zavisnosti od promjena epidemiološke situacije
Institut za zdravlje i sigurnost hrane Zenica nije odgovoran za primjenu navedenih preporuka.*

#budimo odgovorni