



Упутство за постепено ублажавање мјера - угоститељски објекти (ресторани, кафићи, роштилице...)

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

Послодавци требају поштовати добре хигијенске праксе и већ утврђене стандарде који се примјењују на њихово подручје рада (хигијена руку и респираторна хигијена, досљедно ношење заштитне маске и одржавање удаљености од најмање 2 метра те избегавање непотребног блиског контакта с људима). Неопходно је да воде евиденцију о поштовању препорука и о здравственом стању запослених на лицу мјеста за сваки радни дан.

Улазни и радни простор

Захтјеви за реорганизацију простора

- На улазу у објекат неопходно је поставити јасне и видљиве поруке у вези са обавезом ношења личне заштитне опреме (маски), поштовања препоручене физичке дистанце и начином поступања у објекту. Такође, на улазу у сваки угоститељски објекат, на видно мјесто је обавезно поставити плакат који је приложен уз ово упутство, а који садржи податке о максималном дозвољеном броју особа које могу истовремено боравити унутар затвореног простора у објекту, као и у отвореном простору објекта (башти).
- За све запосленике и посјетиоце неопходно је поставити информације о начину провођења личне хигијене и осигурати приступ топлој води, сапуну и осигурати доступност дозатора за дезинфекцију руку, на више мјеста у простору.
- На улазу, на пултовима за плаћање услуга, у радном простору, у предулазу или на излазу из тоалета нужно је на располагање ставити дозatore са дезинфекционим средством (на бази алкохола у концентрацији не мањој од 70%) и упутство за правилну дезинфекцију руку.
- Сједећа мјеста у простору објекта распоредити тако да је **омогућена физичка удаљеност од 2 m између особа које сједе за различитим столовима.**
- За једним столом дозвољено је да сједе највише четири особе (размак између особа које сједе за једним столом не мањи од 1m).
- У изузетним случајевима, максимално 6 особа може сједити за два спојена стола уз размак не мањи од 1m између особа које сједе за овим столовима.
- За сваки сто (за којем максимално могу сједити четири особе) се мора обезбиједити најмање 10 m² простора.
- Забрањено је да се гости задржавају за шанком.
- У објекту је пожељно извршити означавање кретања посјетиоца објекта, тако да се избјегне укрштање њиховог кретања.
- Пиће и храну треба платити на мјесту које је одвојено од мјеста за издавање/преузимања наруцбе: једна особа преузима наруцбу и наплаћује, а друга издаје наручено. Уколико то није могуће организовати, запослени морају обавезно између наплате и издавања наруцбе опрати или дезинфиковати руке и дезинфиковати пулт на коме се врши истовремено наплата и издавање наруцбе.
- Конобар може обавити наплату и док гост сједи за столом.

Вентилација

За вријеме присуства људи у просторијама, потребна је стална вентилација доводом вањског свјежег ваздуха уз максимални могући проток ваздуха. Неопходно је обезбиједити адекватну природну вентилацију

Не користити клима уређаје.

Прозрачивање тоалета:



У тоалетима са механичком вентилацијом, вентилација мора радити 24/7, под вакумом, како би се спријечио пријенос фекално-оралним путем.

Отварање прозора у тоалетима са механичком или пасивном вентилацијом мора се избјегавати, јер то може узроковати да ваздух из тоалета прође у друге просторије.

Корисници WC-а требају бити упућени да испирају WC-а шкољке с поклопљеним поклопцем како би спријечили распршивање капљица приликом испирања WC-а шкољке.

Чишћење и дезинфекција у објекту

- Чишћење објекта треба да врше хигијеничари/спремачице. Хигијеничар/спремачица у првој смјени први/а улази у објекат и треба да провјери да ли је извршена дезинфекција. Посљедња особа која излази на крају радног дана је опет хигијеничар/спремачица који/а има задатак да изврши дезинфекцију свих радних и подних површина, квака, славина, рукохвата на столицама, столова и сједишта столица уколико омогућавају влажно чишћење, преграда, уколико постоје, те свих мокрих чворова и површина са којима су клијенти и радно особље долазили у контакт.
- Посуђе, прибор за јело и остали прибор који користе клијенти/посјетиоци се требају прати машинским путем на температури већој од 80°C. Уколико се посуђе и прибор перу ручно, неопходно их је потопити у раствор детерџента и воде температуре преко 60 оС а након тога добро испрати.
- Пожељно је кориштење једнократних чаша и другог посуђа.
- Избацили из употребе послуживање гостију из посуда за заједничку употребу (кечапа, сенфа, сосева, уља, сланика, шећера, чајева и сл.), као и самоуслуживање прибором из заједничких гондола.
- Користити папирне меније за једнократну употребу или меније за вишекратну употребу, који се морају дезинфиковати после сваког госта.
- Редовна дезинфекција столица, столова, после сваког клијента, преграда, уколико постоје, уређаја за унос PIN-а и осталих површина и предмета који долазе у контакт са клијентима приликом пружања услуга
- Сву радну одјећу након завршеног радног дана је препоручено однијети кући или у установу која врши прање и извршити њено прање на температури 60-90 оС.
- За санитарне чворове потребно је осигурати учесталије правилно чишћење и хигијену.
- Начин чишћења и дезинфекције у радном просотору можете детаљно погледати у упутству на сајту ЈЗУ Института за јавно здравство Републике Српске:

Упутство за провођење чишћења и дезинфекције површина и простора у објектима можете прочитати овдје.

Управљање отпадом

Након чишћења и дезинфекције радног простора уклоните личну заштитну опрему правилно.

Личну заштитну опрему и отпад од чишћења простора, као и одложене маске корисника услуга и запосленика и рукавице, уколико их носе, морају се ставити у пластичну кесу за отпад и, када су пуне, чврсто их завезати. Садржај кеса се не смије сабијати и исте се након везивања стављају у другу пластичну кесу за отпад коју чврсто вежемо и више не отварамо.

Поступање са запосленицима у радном простору

- Температура се мјери приликом доласка на посао бесконтактним топлотомјером, особе које имају повишену температуру враћају се кући.
- У случају повишене температуре или других симптома заразне болести (као кашаљ, бол у грлу, отежано дисање, малаксалост, бол у мишићима, пролив, повраћање..), било с



ЈЗУ ИНСТИТУТ ЗА ЈАВНО ЗДРАВСТВО
РЕПУБЛИКЕ СРПСКЕ

повишеном температуром било без ње, савјетује се да се телефоном контактира доктор породичне медицине и да се не долази на посао.

- Запосленици маске мијењају свака 2-3 сата.
- Неопходно је обезбиједити топлу воду, сапун и алкохол садржавајуће средство за редовно прање и дезинфекцију руку после сваког клијента и сваке радње при којој запосленик додирује новац, радну површину, предмет, дио намјештаја или опреме који је долазио у контакт и са другим лицима.
- У просторијама за одмор запосленика треба осигурати довољно простора, а столове и столице размакнути. При боравку у просторији за одмор потребно је задовољити критеријум физичке удаљености од 2 метра те избјегавати истовремени одмор запосленика.
- Вријеме одмора треба ограничити на максимално 15 минута ако двије особе истовремено користе вријеме за одмор, међутим ако више запосленика бораве у истом затвореном простору предвиђеном за одмор препоручује се да вријеме за одмор не користи истовремено.

Лична хигијена

Неопходно је спроводити правилну хигијену руку, пошто је она најважнија мјера контроле инфекције.

Руке треба прати сапуном и водом у трајању од најмање 20 секунди што чешће. Средство за прање руку на бази алкохола које садржи 70% алкохола може се користити, али не као замјена за прање руку сапуном и водом.

Обезбиједити сликовна упутства за правилно прање руку за запослене и госте.

Не користити сушаче за руке.

Када је неопходно опрати руке:

- Прије, за вријеме и након припреме хране
- Након коришћења тоалета
- Након дувања носа, кашљања или кихања
- Прије и након стављања или скидања маске за лице

Руке треба обавезно прати и:

- Прије и после радне смјене и периодично током смјене
- Прије и након паузе за рад
- Након додира с новцем или предметима које су додиривали купци/клијенти, попут кеса за вишекратну употребу производа, квака, ручки, наслона за столице, стола....
- Прије стављања и скидања рукавица за једнократну употребу приликом припреме хране
- Избјегавајте контакт са тјелесним течностима.
- Не дирајте очи, нос или уста.
- Користите марамицу кад кашљете, кишете или додирујете лице. Након употребе марамицу баците у кесу за смеће. У недостатку марамице, кихати/кашљати у лакат, никако у дланове.

Битне напомене за употребу дезинфицијенса за руке:

- Дезинфицијенс за руке се не користи уколико су руке видљиво запрљане, . У том случају се руке морају опрати сапуном и топлим водом (поступак прања траје најмање 20 секунди).
- Дезинфицијенс за руке је ефикасан у смислу уништавања микроорганизама, када руке нису видљиво запрљане.



- Средство за дезинфекцију потребно је нанијети на сухе и чисте дланове у количини од 1 до 2 mL (обично један потисак, или према упутама произвођача).
- Дланове и подручје између прстију потребно је протрљати док се не осуше, а средство није потребно испрати.
- Потребно је водити бригу о достатној употреби дезинфицијенса за руке те се обавезно јавити надређеном раднику у случају да је у дозатору преостала мања количина средства за дезинфекцију, како би се осигурао нови.

Ажурирано: 25.01.2020.