



## 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 потребно је на располагање ставити дозаторе 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 2м 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 1м).
- За сваки сто (за којем максимално могу сједити четири особе) се мора обезбиједити најмање 10м<sup>2</sup> 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 наруџбе: једна особа преузима наруџбу и наплаћује, а друга издаје наручено. Уколико то није могуће организовати, запослени морају обавезно између наплате и издавања наруџбе опрати или дезинфиковати руке и дезинфиковати пулт на коме се врши истовремено наплата и издавање наруџбе.
- 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 степени Ц. Уколико се посуђе и прибор перу ручно, неопходно их је потопити у раствор детерџента и воде температуре преко 60 степени Ц, 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 кода и осталих површина и предмета који долазе у контакт са клијентима приликом пружања услуга
- Сву радну одјећу након завршеног радног дана је препоручено одијети кући или у установу која врши прање и извршити њено прање на температури 60-90 степени Ц.
- За санитарне чворове потребно је осигурати учесталије правилно чишћење и хигијену.
  
- Начин чишћења и дезинфекције у радном простору 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 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 2м те избежавати 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 вишкратну употребу производа, квака, ручки, наслона за столице, стола....
- Прије стављања и скидања рукавица за једнократну употребу приликом припреме хране
- Избегавајте 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 задрљане, . 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 задрљане.



ЈЗУ ИНСТИТУТ ЗА ЈАВНО ЗДРАВСТВО  
РЕПУБЛИКЕ СРПСКЕ

- Средство за дезинфекцију потребно је нанијети на суве 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.

21.09.2020.