

ПРЕПОРУКЕ ЗА ОРГАНИЗАЦИЈУ РАДА И РАД УГОСТИТЕЉСКИХ ОБЈЕКТА, КЛАДИОНИЦА, КОЦКАРНИЦА И АУТОМАТ КЛУБОВА

Рад угоститељских објеката, кладионица, коцкарница и аутомат клубова мора бити организован тако да се на најмању могућу меру сведе могућност преношења вируса SARS-COV-2 (нови корона вирус) и то и између свих особа које бораве у објекту (гости, корисници и запослени). Ово ће се постићи сталном применом најважнијих мера превенције - социјално дистанцирање, ношење личне заштитне опреме, мере личне и опште хигијене појачане на највишу могућу меру и стална дезинфекција. Важно је спроводити надзор над придржавањем ових мера.

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

1. Достава хране на кућну адресу
2. Шалтерска продаја хране и пића (киосци и др.)
3. Рад угоститељских објеката на отвореном (баште)
4. Рад угоститељских објеката у затвореном простору
5. Комбиновани објекти, који обављају своју делатност на два или више начина

Мере које треба поштовати приликом управљања и рада:

Пре отварања објекта:

1. Организовати рад и смене у односу на услове са обавезном применом заштитних мера.
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.	Пре почетка рада неопходно је проветравање просторија, прање, чишћење и дезинфекција простора, прибора и опреме.
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 “Наиссус” на тел.: 018/502-777, или Институту за јавно здравље Ниш на тел.: 018/42-33-587, локал 142.
6.	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!!!
7.	Обезбедити обележена места за хигијенско одлагање отпада у објекту и башти (употребљених маски, рукавица и другог 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.
8.	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).
9.	На видним местима поставити обавештење о мерама превенције (одржавање растојања, ношење маски и рукавица приликом преузимања, дезинфекција руку, уз препоруку кратког задржавања).
10.	На спољној страни пултова, доступно купцима, поставити дозер пумпу или пумпицу са распршивачем са дезинфекционим средством.
11.	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).
12.	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.

Током рада објекта:

1.	Избацити из употребе послуживање кечапа, сенфа, сосева, уља, сланика, шећера, чајева и сл. из посуда за заједничку употребу, као и самоуслуживање прибора из заједничких гондола.
2.	Користити папирне меније за једнократну употребу, који се бацају после сваког госта или евентуално меније за вишекратну употребу, погодне за дезинфекцију, који се морају обавезно дезинфиковати после сваког госта. Кад год је могуће, истицати мени на местима која су видљива гостима чиме би се смањила могућност контакта са евентуално контаминираним површинама.
3.	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.
4.	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 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.	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.
6.	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 појединачни улазак посетиоца у санитарне просторије; -Приликом уласка, особа мора имати маску; -На улазу и приликом изласка особа мора извршити прање и 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 се бесконтактни дозери; -Више пута у току дана (минимално на сваких 120 минута рада), спровести чишћење и дезинфекцију санитарних просторија, подова и свих површина са којима се долази у контакт.

Шалтерско издавање (киосци):

За кориснике услуге по типу поруџбине, 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 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 асфалу).

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 ако није могућа промена.
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. Избежавати додиривање очију, уста и носа.

Послодавац има обавезу да:

1.	Спроводи праћење здравственог стања запослених при доласку на посао (у складу са могућностима - путем бесконтактнoг 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 проветрава и детаљно дезинфикује све површине, предмете, прибор и опрему наменским дезинфекционим средствима у складу са упутством произвођача, уз обавезно коришћење личне заштитне опреме.
4.	Запослени који су били у блиском контакту (обављали послове на мање од 2 м растојања) са особом код које је потврђена COVID-19 инфекција сматрају се изложеним и даљи поступак је у складу са препорукама надлежних здравствених институција.
5.	Организује чешће краће паузе за одмор запослених у току рада, с обзиром на обавезу ношења личне заштитне опреме и потребу доследне примене других мера превенције, које додатно ангажују запослене.

Послодавац је у обавези да обавести запослене о потреби:

1.	Праћења сопственог здравственог стања и пријављивања 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, рукавице, док у случајевима у којима није могуће избећи контакт мањи од 2 м користити 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.
5.	Спровођења мера појачане опште хигијене - чешће прање и дезинфекција простора, површина, опреме.
6.	Редовног проветравања простора.

Обавезе за госте

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).

Препоруке се односе на све објекте из области трговине на мало, која обухвата продају хране и пића у угоститељским објектима и продају хране за ношење, на кладионице, коцкарнице и аутомат клубове.

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.