



Рад угоститељских и објеката за припрему и доставу хране се обавља путем:

- доставе хране на кућну адресу;
- шалтерске продаје хране и пића (киосци и др.);
- рада угоститељских објеката на отвореном (баште);
- рада угоститељских објеката у затвореном простору.

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

1. Посета угоститељском објекту није дозвољена особама са симптомима који указују на COVID-19 (повишена температура, кашаљ, краткоћа даха, отежано дисање, губитак чула укуса и мириса).
2. Број особа у објекту треба ограничити тако да је могуће обезбедити удаљеност од најмање 1,5 метар од других особа у свим правцима, односно тако да буде једно лице на свака 4 m².
3. Обавезно је поштовање физичке дистанце између столова, док је у делу објекта који је на отвореном (баште и сл.) неопходно водити рачуна о физичкој дистанци између столова.
4. Пре почетка рада опрати, очистити и дезинфиковати затворене и отворене делове објекта, прибора и опреме и проветрити просторије.
5. Угоститељске објекте редовно проветравати. Редовно проветравати просторије хотела природним путем (отварањем прозора), када год је то могуће. Централизоване вентилационе системе или клима уређаје користити у таквом режиму рада да се ваздух измењује само свежим спољним ваздухом, без рецикулације ваздуха. За рад система за вештачку вентилацију морају се консултовати компаније/сервиси за њихову уградњу и одржавање. Замена филтера и/или уградња посебних филтера на уређајима вештачке вентилације, одређивање учесталости замене филтера и сагледавање потреба

за уградњу посебних, обавља се у консултацији и уз сагласност компанија које су одговорне за њихову уградњу и одржавање.

6. Обезбедити потребну количину прописане личне заштитне опреме и дезинфекционих средстава за запослене и кориснике.
7. На улазу у баште/објекат поставити дезобаријере (отираче натопљене дезинфекционим средством на бази хлора у складу са упутством произвођача) на персоналном улазу, улазу у производни део, као и на улазу у услужни део.
8. На улазу у башту/објекат и у самој башти/објекту обезбедити средства за дезинфекцију руку, најбоље бесконтактне дозере за дезинфекцију на бази 70% алкохола.
9. Распоред столова и столица за столом у затвореном делу угоститељских објеката и у башти организовати тако да се обезбеди физичка удаљеност између гостију од најмање 1,5 метар. Контакт између госта и запосленог треба максимално скратити, уз најмање 1,5 метар удаљености.
10. Приликом уласка и боравка у објекту гости морају носити маску коју могу скинути само док су за својим столом.
11. Објекат бар два пута дневно прати и дезинфиковати средством на бази хлора у складу са упутством произвођача. Површине и предмете који се често додирују (квале, пултови, ручке ормарића, судопере, столови, столице, прекидачи за светло, славине, кључеви, телефони и сл.) прати и дезинфиковати детерцентима који се стандардно користе или средством на бази 70% алкохола. Повремено обавити и дезинфекцију приступних прилаза објекту средством на бази хлора у складу са упутством произвођача. Сто и столице након одласка госта обавезно дезинфиковати.
12. Контролисати поступак прања посуђа – обавезно машинско прање на температури од 60 °C или, ако за то нема услова, прање детерцентом на што вишој температури. При коришћењу дезинфекционих средстава водити рачуна о правилној примени, а посебно водити рачуна да дезинфекционо средство не дође у контакт са храном!!!
13. 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.

14. 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.
15. На улазним вратима у санитарне просторије поставити обавештење о обавезној дезинфекцији руку пре и након коришћења и обезбедити течни сапун, топлу воду и једнократне папирне убрусе за руке или апарат за сушење руку, као и дозер са дезинфекционим средством за руке на бази 70% алкохола. Редовно, а најмање на сваких 30 минута рада или после коришћења, спровести чишћење и дезинфекцију санитарних просторија, подова и свих површина са којима се долази у контакт.
16. Обезбедити обележена места за хигијенско одлагање употребљених маски, рукавица и др. отпада у објекту и башти – тј. кесе у канти са педалом за ножно отварање.
17. У складу са могућностима, одвојити поступке наплате услуга од послова услуживања хране (запослени који послужује храну и пиће не треба да обавља наплату услуге).
18. Након сваке наплате, а пре било које друге радње, дезинфиковати руке.

Шалтерска продаја хране и пића (киосци и др.)

1. На видном месту поставити обавештење о мерама превенције (одржавање удаљености од најмање 1,5 метар, обавезно ношење маски приликом преузимања хране и пића, дезинфекција руку, уз препоруку кратког задржавања – до 15 минута).
2. На спољној страни пултова доступних купцима, поставити дозер пумпу или пумпицу са распршивачем са дезинфекционим средством на бази 70% алкохола.
3. Сви запослени током радног процеса морају носити личну заштитну опрему (маске, радне униформе и по потреби рукавице). Маску треба мењати на свака 2 до 3 сата, односно и пре ако је влажна.
4. Уколико је могуће развојити поступак наручивања и плаћања од поступка издавања производа – послове обављају две особе на различитим пултовима уз поштовање физичког дистанцирања од најмање 1,5 метар.
5. Обавезна је дезинфекција средством на бази 70% алкохола 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).
6. У складу са могућностима, поставити преграде/заштиту између запослених и корисника, од плексигласа или другог материјала који се може прати и дезинфиковати средством на бази 70% алкохола.

7. Јасно обележити путеве приступа и удаљавања од објекта, како би се избегло стварање гужви и постигло одржавање удаљености међу клијентима од најмање 1,5 метар док чекају на услугу наплате или преузимања хране и пића (нпр. видљиво означавање линијама на асфалту).

Достава хране и пића – кетеринг

1. Запослени је дужан да приликом доставе носи маску и рукавице.
2. Обавезно најавити долазак (телефоном или јављањем на интерфон).
3. Приликом предаје поручбине држати што већу могућу дистанцу од клијента.
4. Након примања готовине од корисника, дезинфиковати рукавице средством на бази 70% алкохола.
5. Хигијену и дезинфекцију возила за доставу треба спроводити што чешће, препорученим средствима у складу са упутством произвођача.
6. Упаковану храну спаковати у додатне пакете или кесе.

Лична хигијена запослених

1. Најважнија је прописана хигијена руку, и она има предност над ношењем рукавица. Рукавице користити само за активности које су и пре појаве епидемије новим корона вирусом захтевале употребу рукавица.
2. Потребно је чешће прање руку, сапуном и водом, најмање 20 секунди, а обавезно након коришћења тоалета, пре припреме, служења и паковања хране, као и након кашљања, кијања и коришћења марамица за нос. Након прања дезинфиковати руке (препоручују се дезинфицијенси на бази 70% алкохола).
3. Избегавати додиривање очију, уста и носа.
4. Обавезно ношење личне заштитне опреме свих запослених током радног процеса (маске, и то тако да маска покрива браду, уста и нос, радне униформе и по потреби рукавице).
5. Корпа за бацање искоришћених маски, рукавица и осталог отпада треба да буде постављена поред улазних/излазних врата. Сав отпад, у који улазе и употребљене маске и рукавице, одлаже се у кесу која се мора завезати пре одлагања у контејнер.

Обавезе послодавца, добављача и запослених

1. Коришћење личне заштитне опреме (маска, радна униформа, према потреби рукавице).
2. Поштовање физичке дистанце, удаљеност од најмање 1,5 метар, у складу са могућностима током свих процеса рада, али и током пауза.
3. Спровођење мера појачане личне хигијене, посебно чешћег прања и дезинфекције руку.
4. Редовно чишћење и проветравања простора уз омогућавање континуираног протока ваздуха.
5. Организовање чешћих краћих паузе за одмор запослених за време рада, с обзиром на обавезу ношења личне заштитне опреме и потребу доследне примене других мера превенције, што додатно замара и оптерећује запослене.
6. Добављачи су у обавези да при испоруци добара прођу основну дезинфекцију обуће и руку употребом дезифицијенса на бази 70% алкохола из боце са распршивачем.
7. Угоститељски радници су у обавези да робу који су примили дезинфикују/испрскају употребом дезинфекционог средства на бази 70% алкохола из боце са распршивачем, а тек потом робу водити из транспортног паковања (паковање одмах одложити у кесу за отпад). Дензификовану робу правилно складиштити.
8. Вођење евиденције о спроведеним мерама хигијене у објекту.
9. Пратити здравствено стање запослених, укључујући мерење (по могућству бесконтактно) телесне температуре при доласку на посао. Одмах удаљити са радног места запослене код којих су се испољили симптоми COVID-19 (повишена температура и један од знакова и симптома – кашаљ, краткоћа даха, отежано дисање, губитак чула укуса и мириса) или цревне болести и о томе обавестити надлежни институт или завод за јавно здравље.
10. 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.

Напомена: Препоруке су подложне изменама у зависности од промене епидемиолошке ситуације.