

Preporuke za rad ugostiteljskih objekata u kontekstu COVID-19

Dosadašnje relevantne preporuke ZZJZFBiH vezano za poslovne aktivnosti
<https://www.zzjzfbih.ba/wp-content/uploads/2020/02/Pitanja-i-odgovori-COVID-19.pdf>

<https://www.zzjzfbih.ba/wp-content/uploads/2020/03/Preporuke-za-sve-poslovne-subjekte.docx>

<https://www.zzjzfbih.ba/wp-content/uploads/2020/04/%C4%8CI%C5%A0%C4%86ENJE-I-DEZINFEKCIJA-POVR%C5%A0INA-I-PREDMETA-U-RADNOM-PROSTORU.docx>

U svim poslovnim objektima neophodno je primjenjivati mjere sprečavanja širenja COVID-19 kao i u svim drugim aktivnostima. Ove mjere podrazumjevaju sljedeće:

- Uposlenicima pružiti informacije i edukaciju vezano za prevenciju širenja COVID-19 (materijali se mogu pronaći na stranici Zavoda za javno zdravstvo FBiH, www.zzjzfbih.ba)
 - o Higijena ruku, respiratorna higijena, izbjegavati dodirivanje lica
 - o Standardne mjere higijene i zaštite zdravlja
 - o Standardne mjere higijene i zaštite zdravlja stanovništva od hranom i vodom prenosivih bolesti.
 - o Mjere zaštite karakteristične za COVID-19
 - o Mjere zaštite karakteristične za djelatnost

Specifične mjere za ugostiteljske objekte

- Redovno vršiti kontrolu i nadzor nad provedbom ovih mjera i davati povratne informacije uposlenicima. Standardi higijenskog minimuma koji se inače koriste u ugostiteljstvu su posebno značajni u ovoj epidemiološkoj situaciji, te treba posebno insistirati na strogom pridržavanju higijenskih principa i dobre higijenske prakse.
- Prema stavu WHO, ne postoje dokazi da se COVID-19 može prenijeti preko hrane. Virus se ne može razmnožavati u hrani.
- Insistirati na provođenju pojačanih mjera higijene i sanitacije. Redovno čistiti prostorije sa standardnim deterdžentom a potom dezinficirati, najmanje dva puta dnevno i nakon svakog prljanja. Predmete kao što su šteke, prekidači za svjetlo, rukohvati, ograde i sl. što češće dezinficirati u toku dana.
- Osigurati provjetravanja prostorija vanjskim zrakom tokom radnog vremena, mehaničkom ili prirodnom ventilacijom. Povesti računa o ispravnosti i higijeni pogona za mehaničku ventilaciju/grijanje i klimatizaciju.
- Insistirati na čestom pranju ruku dezinfekcijom ruku, kako uposlenika tako i mušterija. Na ulazima i na više mjesta u zavisnosti od površine prostora postaviti sredstvo za dezinfekciju sa uputstvom za korištenje tako da bude dostupno uposlenicima i mušterijama.
- Na ulazima se preporučuje postaviti dezo-barijere za dezinfekciju obuće i održavati ih redovno.

- Preporučuje se organizirati rad u dvije smjene, na način da između dvije smjene bude vremenski period u kome će se izvršiti temeljito čišćenje i dezinfekcija prostora.
- Osigurati da se ne stvaraju gužve, te da se jasna uputstva o ograničenjima i mjerama postave na sve u vidljiva mjesta.
- Za sada preporučujemo upotrebu samo vanjskih prostora za sjedenje, kao što su bašte, terase, otvoreni paviljoni i sl. Vanjski prostori mogu biti natkriveni.
- Stolovi moraju biti tako raspoređeni da je udaljenost između njih najmanje 2 metra od ivice do ivice stola. Mora se obezbjediti da je udaljenost osoba koje sjede za istim stolom najmanje 1m, u skladu sa tim ograničiti broj stolica za stolovima u zavisnosti od veličine stola.
- Ukoliko se ne može osigurati udaljenost od dva metra između stolova, udaljenost može biti manja, ali u tom prostoru ne može biti postavljena stolica.
- Ne dozvoliti stajanje za šankovima.
- Preporučuje se da svo osoblje mora nositi zaštitnu masku na radnom mjestu.
- Preporučuje se da mušterije moraju nositi masku prilikom kretanja, (ulazak, izlazak, odlazak u toalet, plaćanje, preuzimanje narudžbe) a iz praktičnih razloga maske ne moraju nositi dok sjede za stolovima.
- Preporučuje se zabrana pušenja. Prilikom pušenja dolazi do dodirivanja lica i usta, i ostavljanja opušaka koji su kontaminirani pljuvačkom u pepeljarama što predstavlja potencijalni put prenosa COVID-19.
- Ne preporučuje se upotreba rukavica, nego stavljanje naglaska na pojačanu higijenu ruku. Eventualno se može preporučiti upotreba rukavica za osoblje koje radi na pripremi hrane u kuhinji u skladu sa standardnim higijenskim mjerama za rad sa hranom.
- U zavisnosti od vrste objekta preporučuju se rezervacije, prodaja za ponijeti i šalterska prodaja.
- Ne preporučuje se bilo kakav vid samousluživanja sa zajedničkih stolova (salate, escajg, začini, ulje, kečap). Escajg treba da se donese zamotan zajedno sa jelom, a ako dodaci (so, biber, ulje, senf, kečap, sirće i sl) stoje na stolovima, njihove posude treba dezinficirati poslije svake mušterije.
- Nakon svake mušterije treba dezinficirati stolove koje je koristila mušterija.
- Preporučuje se da se naplata vrši za stolom, da bi se izbjegle gužve za kasama.
- Zbog kontrole broja gostiju preporučuje se da postoji odvojeni ulaz i izlaz gdje god je to moguće. Prilikom ulaska i izlaska mora se moći održavati fizička udaljenost od 1-2 metra.
- Uposlenike koji razviju simptome kao što su kašalj, povišena tjelesna temperatura, bol u grlu, uputiti da ne dolaze na posao nego da se obrate svom ljekaru.