



Služba za ::::::::::::::::::::

Broj: SJZ-133-20-548/20

Orašje: 13.05.2020

Predmet: Protuepidemijske mjere-Ugostiteljski objekti

Postupajući po zahtjevu Ministarstva zdravstva i socijalne politike Županije Posavske i Kriznog stožera Ministarstva zdravstva i socijalne politike Županije Posavske za donošenje prijedloga protuepidemijskih mjera koje se moraju provoditi u Županiji Posavskoj u svezi početka rada svih kategorija ugostiteljskih objekata i hotela a svezi točke 1. Naredbe Kriznog stožera Civilne zaštite Federacije BiH, broj: 12-40-6-148-164/20 od 12.05.2020. godine, Zavod za javno zdravstvo Županije Posavske Orašje donosi slijedeće:

Protuepidemijske mjere koje se moraju provoditi tijekom rada svih kategorija ugostiteljskih objekata i hotela u Županiji Posavskoj

1. Ovim protuepidemijskim mjerama se ne ukidaju već se detaljnije razrađuju protuepidemijske mjere propisane od strane Zavoda za javno zdravstvo Federacije BiH u svezi točke 3. spomenute Naredbe.
2. Kontrolu provedbe protuepidemijskih mjera u svezi sa radom svih kategorija ugostiteljskih objekata i hotela će provoditi Uprava za inspeksijske poslove Županije Posavske.
3. Nalažu se mjere pojačane higijene i dezinfekcije svim kategorijama ugostiteljskih objekata i hotela koji započinju sa radom u svezi točke 1. spomenute Naredbe, a koje uključuju mjere kolektivne higijene, ali i mjere osobne higijene djelatnika i gostiju.
4. Mjere iz stavke 3. ovog akta podrazumijevaju da se ugostiteljski objekti moraju temeljito mehanički očistiti, oprati deterdžentom, te nakon toga i dezinficirati najmanje dva puta dnevno, i to prije početka djelatnog vremena i na kraju završetka djelatnog vremena, pri čemu je potrebno pričekati barem 60 minuta nakon temeljite dezinfekcije i prihvatanja gostiju. U ovisnosti od broja gostiju, te u ovisnosti od zaprljanosti ugostiteljskih objekata tijekom radnog dana potrebno je provoditi i dodatno mehaničko čišćenje, pranje deterdžentom i dezinfekciju. Posebna se pozornost mora obratiti na dezinfekciju površina i predmeta koje dotiču gosti i djelatnici (stolovi, čaše, pribor za jelo, rukohvati, sanitarije, slavine, prekidači i drugo).
5. Iznimno od stavke 4. ovog akta čišćenje i dezinfekcija toaleta sa svim pratećim sanitarijama se mora provoditi svakih 30 minuta i to se mora biježiti na evidencionom listu koji poslodavac izrađuje za svoje potrebe.
6. Iznimno od stavke 4. ovog akta djelatnici ugostiteljskih objekata su dužni izvršiti dezinfekciju stola, stolica i korištenog pribora od strane gostiju nakon što gost napusti objekat, te se ne smije

dozvoliti zauzimanje stola i stolica od strane drugih gostiju dok se ne provede dezinfekcija kako je navedeno.

7. Na ulazu u svaki ugostiteljski objekat moraju se tijekom djelatnog vremena istog postaviti dezinfekcione barijere tj. tkanine ili spužve velike površine koje se moraju drastično natatapati sa 0,25%-0,5% otopinom Na-hipoklorita (standardna varikina, izbjeljivač, 5%, rastvoren u omjeru 1:20 do 1:10) (alternativno benzalkonij klorid 0,25%-0,5%) (Asepsol 0,25%-0,5%) i postaviti tako da se ne može ući u ugostiteljski objekt a da se pri tom ulazu ne zagazi u tu barijeru, dakle prolaskom kroz navedenu barijeru izvršiti će se dezinfekcija obuće gostiju.

8. Na ulazu u svaki ugostiteljski objekat moraju se tijekom djelatnog vremena istog postaviti dezinfekciono sredstvo za ruke koje sadrži 70% etanol, ili kombinaciju etanola/izopropanola, alternativno benzalkonij klorid (Asepsol 0,1%-0,25%), a svaki gost pri ulazu u ugostiteljski objekat mora dezinficirati ruke uključujući i dezinfekciju ruku osoba koje nose rukavice tj. mora se obaviti i dezinfekcija rukavica navučenih preko ruku.

9. U svim ugostiteljskim objektima koji počinju sa radom u svezi točke 1. spomenute Naredbe potrebno je osigurati prirodnu ventilaciju i prirodno provjetranje ali i provjetranje mehaničkim putem, ali se mora voditi računa da se provodi dezinfekcija uređaja za mehaničku ventilaciju, osobito prije prvog početka rada navedenih objekata.

10. Potrebno je prilagoditi djelatno vrijeme ugostiteljskih objekata koji počinju sa radom u svezi točke 1. spomenute Naredbe te ukoliko je to moguće organizirati rad u dvije smjene između kojih će se vršiti temeljito čišćenje i dezinfekcija.

11. Potrebno je u svim ugostiteljskim objektima koji počinju sa radom u svezi točke 1. spomenute Naredbe postaviti jasna upozorenja o mjerama socijalne distance u vidu razmaka od 1,5 m-2,0 m između gostiju.

Vlasnici spomenutih poslovnih objekata su dužni kontrolirati provedbu mjera distance, sprječavati gužve te provoditi i sve druge propisane mjere.

12. Razmak između kutova stolova mora iznositi minimalno 2,0 m, a za stolom ovisno o veličini stola može sjediti ograničen broj ljudi, pri čemu razmak između gostije treba da bude minimalno 1,0 m-1,5 m.

13. Sjedenje gostiju za šankom se ne dozvoljava

14. Djelatnici ugostiteljskih objekata koji počinju sa radom u svezi točke 1. spomenute Naredbe moraju nositi zaštitnu masku preko usta i nosa čitavo vrijeme rada, a umjesto nošenja zaštitnih rukavica preporučuje se učestalo pranje ruku toplom vodom i tekućim sapunom te učestala dezinfekcija ruku djelatnika.

15. Gosti ugostiteljskih objekata koji počinju sa radom u svezi točke 1. spomenute Naredbe u pravilu nose zaštitne maske sukladno Naredbi o nošenju zaštitnih maski i sukladno izmjenama i/ili dopunama ili ukidanju te Naredbe, ali u pravilu moraju nositi zaštitnu masku pri ulazu, izlazu u ugostiteljski objekt, pri plaćanju računa, ako koriste toalet u ugostiteljskom objektu.

16. Preporučuje se plaćanje računa za stolom a ne za šankom.

17. Preporučuje se zabrana pušenja u ugostiteljskim objektima koji počinju sa radom u svezi točke 1. spomenute Naredbe, jer su ostavljeni opušci mogući izvor zaraze.

18. Ne preporučuje se u ugostiteljskim objektima koji počinju sa radom u svezi točke 1. spomenute Naredbe bilo kakav oblik samoposluživanja.

19. Zabranjuje se dolazak u ugostiteljske objekte koji počinju sa radom u svezi točke 1. spomenute Naredbe svim osobama koje imaju simptome akutne respiratorne infekcije (kašalj, kihanje, povišena tjelesna temperatura) kako djelatnicima tako i gostima.

20. Ugostiteljski objekti koji počinju sa radom u svezi točke 1. spomenute Naredbe, a koji imaju vanjski prostor u vidu terase, bašte, paviljona, koji mogu biti natkriveni mogu dodatno iste povezati u jednu cjelinu sa unutarnjim prostorima za prijem gostiju pri čemu se moraju poštovati sve propisane protuepidemijske mjere, a osobito je važno da unutarnji prostori moraju imati jaku prirodnu ventilaciju, pri čemu ako su otvorena sva klizna vrata unutarnji i vanjski prostor praktički čine jednu cjelinu. S obzirom da je kroz tržne centre dozvoljeno kretanje, a postoje u istima ugostiteljski objekti koji pružaju usluge i na njih se mogu odnositi navedene mjere koje se moraju strogo poštovati, jer između kretanja gostiju kroz tržne centre i sjedenja gostiju za stolovima u tržnim centrima, ako se poštuju sve propisane protuepidemiološke mjere u epidemiološkom smislu ne postoji velika razlika.

Ugostiteljski objekti koje ne posjeduju vanjski prostor za prijem gostiju, a koji imaju samo unutarnji prostor dužni su u slučaju da im je odobren rad i da primaju goste također ispoštovati sve ove propisane protuepidemijske mjere, sa posebnim osvrtom na ograničenje broja gostiju na maksimalno po dvije osobe po jednom stolu i sa razmakom od 2,0 m među kutovima stolova, u takvim objektima mora postojati jaka prirodna ventilacija ili jaka mehanička ventilacija, a zabranjeno je sjedenje gostiju za šankom.

Navedeno je potrebno uskladiti sa drugim naredbama Kriznog stožera Civilne zaštite Federacije BiH što je u nadležnosti Kriznog stožera Civilne zaštite Županije Posavske.

Dokument izradio

Liječnik u Službi za:.....

prim. dr. med. Goran Pavić

specijalist epidemiolog, županijski EPI koordinator

Dostavljeno:

Naslovu 1x

SJZ 1x

prim. dr. med. Goran Pavić 1x

a/a 1x



Dokument odobrio

Ravnatelj

Danica Jozić, dipl. oec.