



## HOTELSKE KUHINJE

---

BOSNA I HERCEGOVINA - SMJERNICE I PROTOKOLI ZA ZDRAVSTVENU ZAŠTITU OD COVID-19 U TURIZMU

---

*Ovaj materijal možete pročitati pomjerajući se prema dnu stranice.*

*Za pregled ovog materijala potrebno je 5 minuta.*

*Nakon što pročitate materijal molimo da pristupite provjeri znanja kako biste dobili svoj certifikat o završenom kursu.*

---

## Opće smjernice za hotele

Uvodne informacije

---

---

- *Hotelske javne površine – poput restorana ili predvorja – rizičnije su od pojedinih soba, budući da se COVID-19 brže širi kapljicama u zraku, nego na zajedničkim površinama.*

- *U konačnici, osoblje je u većem ukupnom riziku od gostiju.*

---

Razina svijesti uposlenika u odjelima

---

- 
- *Obučiti zaposlene kako čistiti i sterilizirati objekte u cilju dobivanja potvrde da su «prostor bez COVID-19 virusa»*
  - *Potrebno je stalno održavati komunikaciju između rukovodstva i uposlenika - unaprijed definirati politiku informiranja gostiju kako bi se informacije o incidentima koji se eventualno dese u objektima mogle brzo davati i primati, i kako bi se u svakom trenutku znao status situacije*
  - *Dati smjernice zaposlenima o tome kako gostima i drugim akterima prenijeti plan djelovanja u cilju osiguranja dosljednosti*
  - *Kratki dokumenti ili informativni plakati mogu pojačati ključne poruke gostima i zaposlenima, uključujući promoviranje pranja ruku (najmanje 20 sekundi, svi dijelovi šake), respiratorna higijena i pravila ponašanja kod kašljanja ili kihanja*
  - *Dezinfekcija se može postići korištenjem 70% rastvora alkohola*
-



## COVID -19 smjernice za hotelske kuhinje



Kuhinja

---

---

- 
- *Svi zaposleni moraju nositi rukavice i maske za lice, a rukavice se moraju mijenjati nakon pripreme svakog obroka*
  - *Kuhinjsko osoblje mora nositi uniformu (pregače, kape, rukavice i maske). Uniforme se moraju prati svaki dan*
  - *Svi proizvodi i ambalaže se moraju dezinficirati. Povrće i voće se mora oguliti prije nego što se unese u glavnu kuhinju*
    - *U kuhinji se striktno mora poštovati fizička distanca od 1,5 metara*
- 

#### Osoblje za održavanje higijene u kuhinji

---

- 
- *Osoblje mora oprati ruke prije posla, između pojedinačnih procedura, između stavljanja prljavog posuđa u perilicu i spremanja čistog posuđa, ili kad promijene lokaciju*
  - *Ručke vrata, ladice, pečati, ručke kolica se trebaju čistiti i dezinficirati svaki sat, kao i na kraju svakog dana*
  - *Osoblje koje održava higijenu treba nositi jednokratne pregače, kape, rukavice i maske, i mijenjati ih svaki sat*
    - *Uniforme se moraju prati svaki dan*
- 

#### Dostava hrane

---

- 
- *Obvezno nositi zaštitnu odjeću tijekom pripreme hrane, pakiranja i dostave*
-

- *Obvezno zatvarati unutrašnje i vanjske restoranske prostore i ne koristiti ih za posluživanje gostiju*
  - *Usklađenost sa zdravstvenim zahtjevima koje izda Uprava za sigurnost hrane BiH, entitetske, općinske ili druge nadležne vlasti*
  - *Osigurati mehanizme, procedure i organizacijske smjernice koje naglašavaju neophodnost pridržavanja osnova fizičke distance (adekvatne sigurnosne distance)*
  - *Zabrana korištenja uređaja za klimatizaciju, osim kad se 100% unosi zrak izvana*
  - *Uspostaviti privremene prepreke kojima će se označiti putevi kretanja za osoblje, u cilju osiguranja adekvatne sigurnosne distance*
    - *Osoba koja izdaje račune se treba nalaziti izvan prostora za pripremu hrane*
  - *Izdvojiti radnike koji vrše dostavu hrane kućama od ostalih uposlenika u objektu jer oni dolaze u dodir sa drugim ljudima tijekom isporuke hrane, i ne treba im dopustiti trajan ulazak u objekt*
- 

#### Čišćenje i dezinfekcija zgrade ili objekta ako je neka osoba zaražena

1. Izolirati sve prostore koje je koristila zaražena osoba
2. Otvoriti vanjska vrata i prozore u cilju povećanja cirkulacije zraka u prostoru
3. Sačekati 24 sata prije čišćenja odnosno dezinfekcije, odnosno čekati što je duže moguće
4. Očistiti i dezinficirati sve površine koje je koristila zaražena osoba, kao što su uredi, toaleti, zajednički prostori, i zajedničke elektronske naprave, kao što su tableti, zasloni osjetljivi na dodir, tipkovnice, daljinski upravljači, i bankomati

*(kliknite za novu karticu)*

5. Nakon pravilne dezinfekcije, prostor se može otvoriti za upotrebu
6. Radnici koji nemaju blizak kontakt sa zaraženom osobom mogu se vratiti na posao odmah nakon dezinfekcije, odnosno u skladu sa uputama zdravstvenih vlasti

*(pogledajte nastavak stranice)*

Završili ste pregled materijala. Molimo pristupite provjeri znanja kako biste mogli dobiti svoj certifikat. Provjera znanja je dostupna u nastavku stranice.

