



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

## KONOBARI U HOTELIMA

---

---

*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.*

---

### 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 rastvorom za izbjeljivanje djeluje 24 sata*
    - *Dezinfekcija se može postići korištenjem 70% rastvora alkohola*
- 

## Postavljanje stolova

---

---

---

1. *Postaviti stolove tako da udaljenost između naslona jedne stolice i naslona druge stolice bude veća od 1,5 metara*
2. *Podijeliti stolove za veće skupine gostiju u manje skupine*
3. *Na podu jasno označiti razmak fizičke distance*
4. *Što se tiče rasporeda sjedenja i rasporeda za stolom, dopušteno je da za istim stolom sjedi najviše četiri osobe, i to tako da između stolova bude prostor od 2,5 metara*
5. *Grickalice i začini trebaju biti pojedinačno pakirani i hermetički zatvoreni*

*6. Sol i biber se donose na zahtjev i u individualnoj vrećici*

*7. Preporučuje se usvajanje tehnologije koja gostima omogućuje da koristeći QR kodove pogledaju online menije*

*8. Dijeliti jednokratne menije*

---

## Organizacija



- 
- Preporučuje se da objekt raspolaže termalnim skenerima instaliranim na hodnicima, ili na ulazu na mjesta gdje se uzima hrana i piće kako bi svi bili podvrgnuti mjerenju temperature. Osobama sa povišenom temperaturom neće se dopustiti ulazak, uključujući zaposlene i posjetitelje*
  - Odrediti jednog zaposlenog da uzima narudžbu na mjestu prodaje, tako da ne dolazi veći broj uposlenika u dodir sa istim zaslonom, a zaslon se treba dezinficirati nakon svakog korištenja*

- *Gosti obroke preuzimaju u restoranu i konzumiraju ih u sobama, uz upotrebu okolišno prihvatljive ambalaže*
  - *Pridržavati se sigurnosne distance između uposlenika*
- 

## 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 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*
  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 nadležnih institucija*
-

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

