



## KONOBARI U RESTORANIMA

---

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.*

---

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*
- 



## Služenje hrane i pića

---

---

- *Restoran se mora pobrinuti za pridržavanje općih standarda i praksi higijene osoblja, uključujući često pranje ruku i sprječavanje kontaminacije*
- *Nositi rukavice, često ih mijenjati, i učestalo koristiti sredstvo za dezinfekciju ruku*
- *Toplu hranu treba služiti na temperaturi iznad 57°C, a hladnu hranu ispod 5°C*

- *Posluživanje sa švedskog stola se u potpunosti obustavlja osim, ako je moguće, kada ga na stol gostiju servira jedna osoba*
  - *Strojevi za kafu, bezalkoholna pića i sl. moraju se čistiti i dezinficirati, posebno dijelovi koje dodiruje najveći broj korisnika*
- 

## Održavanje i čišćenje

---

---

---

- *Pridržavati se uobičajene procedure kod pranja stolnjaka, posuđa i pribora za jelo, i njihove dezinfekcije u perilici posuđa*
    - *Sušenje se vrši jednokratnim papirnim ručnicima*
    - *Nakon svakog obroka dezinficirati stolove*
  - *Pobrinuti se da sredstva za dezinfekciju ruku budu lako dostupna na različitim mjestima u objektu*
  - *Pobrinuti se da se sve namirnice kojima je istekao rok trajanja uklone iz prostora kuhinje*
    - *Poštivanje standarda koje propisuje Uprava za sigurnost hrane BiH u vezi sa pripremom hrane u restoranu*
  - *Dezinfekcija limenki hrane, povrća i voća prije upotrebe odnosno smještanja u hladnjake*
    - *Priprema, čišćenje i dezinfekcija mjesta za čuvanje namirnica*
    - *Čvrsto umotavanje hrane, i odbacivanje ambalaže neposredno nakon raspakiranja*
    - *Zapaljiva sredstva za dezinfekciju, kao što su sprejevi ili alkohol, ne smiju se koristiti u restoranima ili objektima*
- 

## Postavljanje stolova

---

- 
- 
- *Postaviti stolove tako da udaljenost između naslona jedne stolice i naslona druge stolice bude veća od 1,5 metara*
    - *Podijeliti stolove za veće skupine gostiju u manje skupine*
      - *Na podu jasno označiti razmak fizičke distance*
  - *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*
    - *Grickalice i začini trebaju biti pojedinačno pakirani i hermetički zatvoreni*
      - *Sol i biber se donose na zahtjev i u individualnoj vrećici*
  - *Preporučuje se usvajanje tehnologije koja gostima omogućuje da koristeći QR kodove pogledaju online menije*
    - *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 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*
  - 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*
-

Završili ste pregled materijala. Molimo pristupite provjeri znanja kako biste mogli dobiti svoj certifikat. Provjera znanja je dostupna u izborniku s lijeve strane.

