



ORGANIZATORI KAMPOVANJA U PRIRODI

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 procedure

- *Svi radnici u kampu su obavezni nositi maske i stalno dezinficirati ruke, i redovito mijenjati masku*

- *Utvrđiti proceduru dočeka gostiju unutar objekta, i pobrinuti se da dezinficiraju ruke prije ulaska u kamp*
 - *Kamp može raditi sa maksimalno 50% ukupnih kapaciteta, tijekom određenog razdoblja, dok će nadležni postepeno povećavati taj procent, u koordinaciji sa relevantnim vlastima*
 - *Obaveza izrade svakodnevnih izvještaja, koji uključuju svakodnevni pregled zaposlenika u smislu mjerenja temperature i provjere da nemaju simptome poput kihanja i kašlja. U slučaju da zaposlenik ima neke zdravstvene probleme spriječiti njihov povratak na posao, osim ako se ne pribavi dokaz da nemaju nikakvu zaraznu bolest i da nemaju COVID-19 virus*
-



Recepcija

Sterilizirati sve objekte, šatore, površine, i sve površine koje se često dodiruju na javnim mjestima i javnim toaletima svakoga sata uz pomoć učinkovitih sredstava za dezinfekciju koje odobrava nadležna institucija

(kliknite za novu karticu)

Podizanje svijesti radnika o tome kako se brzo virus može proširiti, i koliko je opasan. Također, i o mjerama opreza koje radnici trebaju primijeniti prije ulaska na radno mjesto

(kliknite za novu karticu)

Osigurati sredstva za održavanja kvalitetne higijene i dezinfekcije ruku, i na odgovarajući način ih rasporediti u kampu, a posebno na ulazima i izlazima

(pogledajte nastavak stranice)

Dezinfekcija



-
- 1. Dezinfekcija svih soba i objekta prije otvaranja uz korištenje određenih kemikalija i uz pridržavanje uputa ministarstva zdravstva*
 - 2. Dezinfekcija sobe nakon odlaska gostiju, dezinfekcija svih površina, izamjena svih plahti, navlaka, jastučnica i ručnika nakon svake upotrebe*
 - 3. Čišćenje plahti, navlaka i jastučnica, kao i ručnika nakon svake upotrebe, i to na 56°C u trajanju 20- 30 minuta*
 - 4. Zaposleni kojima je dopušten rad moraju biti dobrog zdravstvenog stanja i ne smiju bolovati od kroničnih bolesti, i moraju imati odobrenje ljekara kojeg odobri kompanija*
 - 5. Osigurati kvalitetnu ventilaciju u svim sobama i objektima*

6. *Ne koristiti zapaljiva sredstva za dezinfekciju, poput sredstava u spreju ili koja sadrže alkohol u sobama i objektima*
-

Restoran i kuhinja

- *Hrana se služi u određenim prostorijama unutar hotelskog objekta, gdje su restoranski stolovi postavljeni tako da ostavljaju najmanje dva metra između stolova, i jedan metar između osobe i druge osobe koja sjedi za drugim stolom, i odgovaraju će postaviti stolove u slučaju objeda (spojiti stolove ako članovi obitelji objeduju zajedno, uvažavajući određenu distancu između njih)*
 - *Radnici koji pripremaju hranu obavezni su koristiti osobnu zaštitnu opremu kao što su maske i kontinuirano trebaju prati ruke (odmah zamijeniti masku ako dođe do njene kontaminacije ili vlaženja), nositi pokrivala za kosu i bradu, i zaštitu za obuću (vrstu koja ne utječe na hranu), kao i radnu odjeću i pregače*
 - *Provjeriti stanje filtera i održavati adekvatnu brzinu zamjene zraka u prostoriji*
 - *Dezinficirati restoranske stolove nakon svake upotrebe i donositi sol i biber na zahtjev, nakon dezinfekcije*
 - *Sredstva za dezinfekciju trebaju biti izvan prostora za pripremu hrane, i trebaju se čuvati na zatvorenom mjestu*
 - *Postaviti znakove upozorenja u sve objekte kojima se radnici obavezuju na stalnu dezinfekciju i podsjećaju na pravila razmaka, kao i nošenje maski, stalno pranje ruku i pomagala*
-

Upravljanje spremištima i skladištima

-
- *Prije prijema, supervizor treba pripremiti lokacije za čuvanje materijala (zamrzivači, hladnjaci, suhi spremnici), ta mjesta se moraju očistiti i dezinficirati, a oštećeni materijali se moraju odbaciti*
 - *Za istovar sa kamiona po dolasku treba koristiti minimalni broj radnika, uz stalno pridržavanje pravila fizičke distance pri čemu je razmak između radnika najmanje 1,5 metara*
 - *Ako je sve u skladu sa specifikacijama, radnici mogu početi istovar robe, a prostor prijema mora biti steriliziran i određen. Prije unošenja prehrambenih namirnica u skladište, mora se ukloniti ambalaža koja se odbacuje, nakon čega se ponovo dezinficiraju ruke i stavljaju sterilizirane rukavice, i roba prevozi čistim i steriliziranim kontejnerima do unutrašnjeg skladišta*
 - *Supervizor i zaposleni trebaju nositi i redovito mijenjati maske i dezinficirati ruke nakon svakog istovara odnosno utovara*
 - *Sterilizirati dizalice koje se koriste za transport i utovar materijala i robe prije i nakon svake upotrebe*
 - *Paketi moraju biti umotani u najmanje dva sloja plastične ambalaže, a nakon donošenja u restoran, ambalaža se odbacuje*
-

Završili ste pregled materijala. Molimo kliknite na dugme Označi završeno i pristupite provjeri znanja kako biste dobili svoj certifikat.

