

Hrvatski zavod za javno zdravstvo
Zagreb, 12. listopada 2020.
Verzija 2

Preporuke za obavljanje djelatnosti pripreme i posluživanja hrane (*catering*) tijekom epidemije COVID-19

Sukladno epidemiološkoj situaciji preporučuje se postupanje sukladno sljedećim preporukama prilikom organizacije rada catering djelatnosti i objekata tijekom epidemije COVID-19, radi zaštite zdravlja zaposlenika i gostiju.

1. Opće preporuke

Vidljive obavijesti

Za sve djelatnike i posjetitelje na vidljivom je mjestu potrebno postaviti obavijesti o potrebi pridržavanja općih higijenskih mjera i mjera fizičke udaljenosti te nošenju maski za lice ili medicinskih maski u objektu. Na ulazu u objekt i drugdje na vidnom mjestu u objektu mora biti istaknuta obavijest o maksimalnom dopuštenom broju gostiju koji se smiju nalaziti unutar objekta.

Pojačana osobna higijena. Treba izbjegavati nečistim rukama dodirivati usta, nos, oči i lice.

Dezinfekcija ruku. Svima treba stalno biti na raspolaganju dezinfekcijsko sredstvo (na bazi alkohola u koncentraciji ne manjoj od 70% ili drugo dezinfekcijsko sredstvo prikladno za korištenje na koži s deklariranim virucidnim djelovanjem) uz istaknutu obavijest o potrebi dezinfekcije ruku prilikom dolaska i tijekom boravka u catering objektu. Ugostitelji se trebaju pridržavati najviših higijenskih standarda. Zaposlenici moraju čim češće koristiti dezinficijens za ruke, svakako prije posluživanja nove skupine gostiju kao i tijekom usluživanja.

Maske za lice. Preporučuje se da zaposlenici nose maske za lice u zatvorenom prostoru objekta, osobito oni koji zaposleni na pripremi hrane. Osim medicinskih maski mogu se koristiti i platnene maske za lice koje se peru na minimalno 60°C i ponovno koriste. Maske moraju cijelo vrijeme prilikom nošenja prekrivati i nos i usta. Upute o pravilnom korištenju maski dostupne su na poveznici: <https://bit.ly/3caB81N>.

Veličina prostora i maksimalan broj osoba. Na mjestima predviđenim za održavanje događaja, priredbe ili manifestacije treba osigurati prostor od najmanje 4 m² korisne površine po osobi. Broj osoba pritom uključuje organizatore, sudionike i ostalo osoblje koje sudjeluje u organizaciji događaja.

2. Organizacija rada, posluživanje hrane, pića i napitaka

Informiranost osoblja i zaposlenika. Prije početka rada potrebno je educirati sve zaposlenike i osoblje o svim mjerama koje se provode.

Posluživanje hrane i pića. Prilikom naručivanja mora se poštovati fizički razmak od najmanje 1,5 m između gostiju koji čekaju u redu. Za šankom je moguće naručiti i preuzeti hranu ili napitak bez zadržavanja, odnosno nije dopušteno zadržavanje za šankom.

Posluživanje gostiju. Određuje se jedan zaposlenik koji poslužuje unaprijed točno određeni broj stolova kako bi se što više smanjilo miješanje zaposlenika i gostiju.

Posebna pravila za posluživanje uzvanika ili samoposluživanje za švedskim stolom (*buffet*). Tijekom boravka u prostorijama u kojima je *buffet*, kao i u redu pri samoposluživanju za švedskim stolom, preporučuje se da gosti održavaju fizički razmak od 1,5 m, osim ako se radi o članovima iste obitelji ili osoba koje su uobičajeno u bliskom kontaktu. Preporučuje se da posluživanje ili samoposluživanje za švedskim stolom bude provedeno tako da ponuđena hrana bude poslužena na stolovima u jednom redu, omogućujući time kružno kretanje uzvanika oko stola, tako da se uzvanici čim manje zadržavaju ispred hrane. Ostale mjere fizičke udaljenosti vezane za obiteljske ili druge grupe posjetitelja koje u skupini koriste usluge objekta vrijede kao i za sve druge ugostiteljske objekte.

Ograničenje ukupnog broja posjetitelja. Ograničenje broja posjetitelja može se postići na način da se na raspolaganje stavi onaj broj stolova koji je moguće postaviti tako da su stolovi međusobno udaljeni najmanje 3 m a za svakog gosta u prostoru treba biti osigurano 4 m² površine prostora. Ulazak gostiju regulira se na način da sljedeći posjetitelj ili skupina posjetitelja može ući tek kad prethodna skupina posjetitelja napusti prostor objekta. Fizički razmak između pojedinih grupa posjetitelja mora biti najmanje 1,5 m. Za stolovima mogu sjediti organizirane skupine gostiju pri čemu među pojedinim skupinama gostiju u objektu razmak mora biti najmanje 1,5 m. Primjerice, članovi jedne obitelji sjede udaljeni 1,5 m od druge skupine gostiju, čak i ako se radi o dugačkim stolovima koji su namijenjeni za sjedenje više osoba.

COVID-redar. Okupljanja bilo koje vrste i sadržaja, koja uključuju više od 50 sudionika, moraju imati COVID-redara na svakih 50 okupljenih osoba. Svi sudionici moraju biti upoznati s mjerama prevencije za pojedini događaj. Za organizaciju okupljanja u skladu s mjerama kao i ishođenje svih potrebnih odobrenja odgovoran je organizator a za provedbu uputa zaduženi su COVID-redari koje je dužan educirati i opremiti organizator skupa.

Nema stajaćih mjesta. Nema stajaćih mjesta niti visokih stolova ako se za visokim stolovima omogućuje jedino stajanje gostiju oko stola. Za šankom (barsko posluživanje pića) postoje samo sjedeća mjesta i stajanje je zabranjeno a objekti moraju imati dostupne visoke stolice za sjedenje razmaknute 1,5 metar jedna od druge.

Rezervacija mjesta ili najava dolaska. Gosti su dužni unaprijed *online* rezervirati mjesto u ugostiteljskom objektu tipa noćni bar ili klub. Pružatelj usluge više ne nudi rezervacije nakon što su popunjena sva mjesta u objektu predviđena za boravak gostiju, a poštujući propisane mjere.

Glasnoća glazbe. Glasnoća glazbe, odnosno buka u prostoru regulirana je propisima.

Dezinficijens. Dezinficijens mora biti dostupan na više mjesta u prostoru i to najmanje 1 doza od 500 ml na svakih 10 osoba, a preporučljivo na svakom stolu.

Nakon odlaska svake skupine gostiju. Stol, stolice i druge površine koje su gosti dodirivali potrebno je prebrisati dezinficijensom, odnosno ukloniti stolnjake čak i ako nisu vidno zaprljani.

Dnevno mjerenje tjelesne temperature. Zaposlenici trebaju u jutarnjim satima prije dolaska na mjesto događaja (posao) izmjeriti tjelesnu temperaturu. Ako je tjelesna temperatura viša od 37,2 °C, ako se osoba osjeća bolesno ili ima bilo koje znakove bolesti (odnosi se na sve simptome i znakove bolesti, ne samo na bolesti dišnih puteva), treba se javiti nadređenom i ne dolaziti na posao dok se telefonski ne javi liječniku obiteljske medicine.

Evidencija. Preporučuje se vođenje evidencije sudionika i osoblja radi lakšeg praćenja kontakata u slučaju eventualne pojave zaraze virusom SARS-CoV-2 pri čemu će se prikupljati osnovni podatci: ime, prezime i broj telefona.

3. Higijena prostora

Čišćenje i dezinfekcija prostora. Upute za čišćenje i dezinfekciju prostora dostupne su na sljedećim poveznicama:

- [Bez oboljelih od bolesti COVID-19: https://bit.ly/2VLkkt3](https://bit.ly/2VLkkt3)
- [Osobe pod sumnjom ili oboljele od bolesti COVID-19: https://bit.ly/3d1WmiS.](https://bit.ly/3d1WmiS)
- [Ostale opće mjere prevencije širenja bolesti COVID-19: https://bit.ly/3cp9lvi](https://bit.ly/3cp9lvi)

Prozračivanje. Potrebno je redovito prozračivati sve prostorije.

Klima uređaji, uređaji za grijanje i ventilaciju. Općenita preporuka za unutarnje prostore je prozračivanje otvaranjem prozora, a manje korištenjem ventilacijskih sustava. Pri korištenju ventilacijskih sustava treba posvetiti posebnu pažnju praćenju stanja filtera i održavanju pravilne brzine zamjene zraka u zatvorenom prostoru. Treba provjeriti pravilno funkcioniranje opreme za ventilaciju i izmjenu zraka. Preporučuje se ventilacija povećanim postotkom vanjskog zraka koji cirkulira u sustav te način rada bez recirkulacije kako bi se poticale promjene zraka koje smanjuju koncentraciju potencijalno zaraznih čestica.

Oprema za pranje tekstila i pranje posuđa. Potrebno je provjeriti pravilno funkcioniranje opreme za pranje posuđa i rublja, posebno radne temperature, kao i ispravnu dozu kemikalija za čišćenje i dezinfekciju.

Odlaganje otpada. Preporuča se postavljanje kante za otpatke s odgovarajućim poklopcima i umetnutim vrećicama za otpatke.

Dostavno vozilo za dostavu catering obroka. Unutrašnjost prijevoznog sredstva potrebno je redovno čistiti i dezinficirati nakon svake vožnje, pri čemu je posebno potrebno obratiti pozornost na površine koje se često dodiruju rukama kao što su kvake na vratima, volan, radna ploča i slično. Za vrijeme vožnje savjetuje se korištenje ventilacije, ili, ukoliko to dozvoljavaju vremenske prilike, otvaranje krovnih prozora. Ventilacija vozila trebala bi biti u načinu rada bez recirkulacije kako bi se poticale promjene zraka koje smanjuju koncentraciju potencijalno zaraznih čestica. Hrana pripremljena za catering mora biti transportirana na uobičajeni način.