



Poštovane članice HORES-a

Ove smernice za izradu protokola, pripremila je radna grupa Poslovnog udruženja HORES, sastavljena od preduzetnika, članova Upravnog odbora i kvalifikovanih poznavalaca ugostiteljskog sektora, uz preporuke medicinskih stručnjaka Svetske zdravstvene organizacije i Instituta za javno zdravlje „Milan Jovanović Batut“. Smernice se zasnivaju na onome što su preporučili i naložili nadležne državne institucije Republike Srbije, imaju svrhu da pomognu hotelskim preduzećima članicama HORES-a u donošenju bezbednosnih protokola, protiv širenje zaraze i virusa COVID–19 na radnom mestu.

Cilj je da se podstakne oporavak hotela i restorana, u uslovima koji obezbeđuju odgovarajuće nivo zaštite zaposlenih i korisnika usluga. To je učinjeno, preferirajući princip „maksimalnog razumevanja“, uz usvajanje praktičnih i naučno dokazanih ponašanja, koji se sastoje u kontroli rizika i potrebi da se nauči živeti sa teškoćama, koje prouzrokuje prisustvo pandemije. Istovremeno, treba naglasiti, da bi nepoštovanje prijavljenih mera predostrožnosti sigurno negativno uticalo na nivo profitabilnosti mikro, malih i srednjih preduzeća, u ovom sektoru i, samim tim, u nedostatku konkretne pomoći iz javnog sektora, učinilo da mnoge kompanije neekonomično funkcionišu. To je razlog što je ponovljena potreba, da se podstiče usvajanje posebnih mera podrške za ovaj sektor, čak i tokom perioda prisilne koegzistencije sa pandemijom COVID-19, kako bi se izbeglo, da mnoge kompanije nisu u stanju da nastave sopstvenu delatnost i pređu u takozvanu „drugu faza“.

Dokument je struktuiran u tri makro područja: **Prvi deo** opštih preporuka, **Drugi deo** – od posebnih zahteva za podsektore (Recepcija, restorani, barovi, domaćinstvo, ugostiteljstvo, itd), **Treći deo**, koji je sastavljen od tehničko-naučnog priloga za dalje informacije o virusu COVID-19, koji još izaziva pandemiju.

COVID–19 predstavlja generički biološki rizik, za koji se moraju preduzeti jednake mere za celokupnu populaciju. Ovaj protokol stoga sadrži mere, koje slede logiku predostrožnosti i primenjuju recepte zakonodavca i naznake uputstva zdravstvenih vlasti. Ne dovodeći u pitanje obaveze, predviđene odredbama, donesenim, radi suzbijanja širenja COVID-19, nakon nastavka aktivnosti u ugostiteljskom sektoru, treba usvojiti postupke protiv zagađenja. Imajući to u vidu, pored onoga što se može zahtevati regulatornim odredbama, kompanije se obavezuju, da usvoje ovaj regulatorni protokol na radnom mestu i primene mere predostrožnosti, naznačene u ovom tekstu – da budu integrisane sa drugim ekvivalentnim državnim merama. U skladu sa karakteristikama njegove organizacije – da zaštiti zdravlje ljudi prisutnih u kompaniji i obezbedi zdravstvenu zaštitu radnog okruženja i korisnika usluga.

AKTIVNOSTI MENADŽMENTA

PLAN I PROGRAM

PRIMENE PREVENTIVNIH MERA U SPREČAVANJU ŠIRENJA ZARAZE BOLESTI COVID-19 U OBJEKTIMA U KOJIMA SE OBAVLJA DELATNOST PRUŽANJA HOTELSKIH USLUGA

Navedeni plan je sastavni deo Akta o proceni rizika poslodavca broj: od god.

1. **Kreiramo nalog za generalno čišćenje** hotela po sektoru, uz dezinfikaciju kao mera za početak rada.
2. **Napraviti Plan primene mera** - COVID 19: Poslodavac ovim Pravilima obaveznog ponašanja normira način rada i reguliše mere i aktivnosti koje zaposleni moraju preduzimati u vremenu svog radnog angažovanja u objektu, hotelskom kompleksu JUNIOR, od momenta ulaska u objekat (hotel) pa sve do napuštanja istog, kao i posledice koje mogu nastati po zaposlenog zbog nepoštovanja odredbi ovog pravilnika, koje će se tretirati kao povreda radne obaveze
3. **Da obučimo zaposlene o bezbednom i zdravom radu** u skladu sa planom i obezbedimo njegovu primenu, kao i da upoznamo zaposlene sa opasnostima i rizicima na radnom mestu i u radnoj okolini u uslovima pojave virusa COVID-19 i načinima primene preventivnih mera u cilju suzbijanja pandemije
4. **Da osposobimo zaposlene u sektoru Obezbeđenja** da vrše nadzor da li se sprovodi plan rada na adekvatan način, kako i da daprredlog za njegove propiste i dopunu.
5. **Obezbediti potrebnu količinu** propisane lične zaštitne opreme za zaposlene i dezinfekcionih sredstava za zaposlene i korisnike u dogovoru sa direktorom i vizir (vizir za recepciju i konobare)
6. **Da vodimo pisanu evidenciju** (reverse) o njihovom zaduživanju, odnosno izdavanju na upotrebu, sredstva i opremu za ličnu zaštitu na radu
7. **Postaviti plexiglass na recepciji** za prijem i odjavu gostiju kao i u prodavnici na pultu
8. **Obezbediti** veći broj krpa za čišćenje
9. Nabaviti dovoljan broj **PVC** kutija za transport robe
10. **Nabaviti sredstva za dezinfekciju** u dogovoru sa direktorom (gel, sprej, sredstvo za dezobarijere, a sve na bazi 70% alkohola)
11. **Generalno čišćenje objekta**
 - Detaljno čišćenje kuhinje vadenjem i pranjem svih uređaja i posuđa

- Čišćenje restorana i bara kao i pranje i dezinfekcija pribora
 - Čišćenje svih magacinskih prostora
 - Generalno čišćenje soba za goste i osoblje, kao i zajedničkih prostorija
 - Čišćenje magacina
 - Čišćenje recepcije
 - Čišćenje kancelarija
12. **Pre korišćenja vode u objektu**, otvoriti sve slavine i pustiti da voda ističe srednjim mlazom sve dok se ne ispusti cela zapremina vode u cevima, odnosno dok voda ne poprimi svoje uobičajene karakteristike (izgubi eventualno prisutnu boju i mutnoću i ustali joj se temperatura). U slučaju da je voda izmenjenih karakteristika nakon detaljnog ispiranja, potrebno je obratiti se Korisničkom centru xxx "Rasina" ili Gradskom zavodu za javno zdravlje Kruševac.
13. **Na ulazu u objekat postaviti dezo-barijere**, na ulazu u personalni restoran, na ulazu u kuhinju i restoran iz pravca personalnih prostorija.
14. **Postaviti dezinfikacione gelove**, na sve ulaze u hotel, ispred svakog toaleta i u svakom toaletu, na recepciju i sve barove, na ulazu u restoran i u samom restoranu. Obavestiti Domaćicu da je zadužena za kontrolu dopune
15. **Postaviti kante sa poklopcem** na nožno otvaranje na svim ulazima u objekat, kao i ispred svih toaleta, kao i na ulazu u restoran.
16. **Napraviti i postaviti nalepnice** o kantama namenjenim za odlaganje higijenskog otpada u objektu i bašti - upotrebljenih maski, rukavica i drugog otpada
17. **Napraviti natpis i postaviti pored liftova** da u liftu, istovremeno, može da bude samo jedna osoba
18. **U skladu sa kvadraturom odrediti** broj osoba koje mogu da budu u isto vreme u određenoj prostoriji i obeležiti iste
19. **Napraviti obaveštenje o merama prevencije** (održavanje rastojanja, nošenje maski i rukavica prilikom preuzimanja, dezinfekcije ruku, uz preporuku kratkog zadržavanja) i zalepiti na ulazu u hotel i na recepciji i baru
- 20. Napraviti Informacije za goste**
- Pre ulaska dezinfikuju ruke
 - Mogu ući isključivo sa maskom
 - Masku mogu skidati za stolom u restoranu ili baru, kao i u sobi. U svakom drugom slučaju maska mora da je na licu
21. **Napraviti obaveštenje o preduzetim merama higijene** i postaviti na recepciji
22. **Napraviti obaveštenje** ispred toaleta o načinu upotrebe za goste:
- Na ulaznim vratima u sanitarne prostorije postaviti obaveštenje o obaveznoj dezinfekciji ruku pre i nakon korišćenja.
 - ulazak dozvoljen samo po jednoj osobi;

- Prilikom ulaska, osoba mora imati masku
23. **Izbaciti iz upotrebe posluživanje** gostiju kečapa, senfa, soseva, ulja, slanika, šećera, čajeva i slično iz posuda za zajedničku upotrebu , kao i samousluživanje pribora iz zajedničkih gondola.
 24. **Izbaciti** menije iz upotrebe
 25. Uraditi meni na papiru uramiti, i zalepiti na baru i u basti, recimo pored prodavnice
 - 26. Uraditi QR CODE meni**
 27. Obavezno mašinsko pranje veša i posuđa
 28. **Zaposleni koji poslužuje hranu i piće** ne treba da radi naplatu
 29. Plexiglas na recepciji
 30. **Obeležiti pod** gde se čeka rastojanje od jedan metra
 31. **Obeležiti putanje** kretanja u javnim prostorijama
 32. Postaviti stolove u restoranu, lobby-u, baru i basti, tako da su stolice na udaljenosti od jednog metra
 33. Ako je moguće, organizujte odvojene rute za ulazak i izlazak.
 34. **Obeležiti toalete** za zaposlene po sektorima
 35. Praviti plan obroka po sektorima
 36. Posvetiti se kontroli higijene zaposlenih
 37. **Sprovesti praćenje zdravstvenog stanja** zaposlenih pri dolasku na posao (u skladu sa mogućnostima - putem beskontaktnog merenja telesne temperature ili praćenjem pojave simptoma bolesti).
 38. **Odmah udalji sa radnog mesta** zaposlene kod kojih su se ispoljili simptomi bolesti - povišena telesna temperatura, simptomi (čak i blagi) respiratorne ili crevne bolesti, sa preporukom da se odmah javi nadležnoj ustanvi.
 - **Prostor u kome je boravila** takva osoba provetriti, detaljno dezinfikovati sve površine, predmete, pribor i opremu namenskim dezinfekcionim sredstvima u skladu sa uputstvom proizvođača, uz obavezno korišćenje lične zaštitne opreme.
 - **Zaposlene koji su bili u bliskom kontaktu** (obavljali poslove na manje od dva metra rastojanja) sa osobom kod koje je potvrđena kovid-19 infekcija se smatraju izloženim i dalji postupak je u skladu sa preporukama nadležnih zdravstvenih institucija.
 - **Organizuje češće kraće pauze** za odmor zaposlenih za vreme rada, obzirom na obavezu nošenja lične zaštitne opreme i potrebu dosledne primene drugih mera prevencije, što dodatno zamara i opterećuje zaposlene.
-