



Broj predmeta: 02-000049/20
Broj akta: 01.1-1141SM-213/20
Datum, 8. 5. 2020.. godine
Mjesto, Brčko

Na osnovu člana 16. i člana 17. Zakona o Vladi Brčko distrikta Bosne i Hercegovine („Službeni glasnik Brčko distrikta BiH“, broj: 22/18 – prečišćeni tekst, 49/18, 8/19, 10/19 i 32/19) i Odluke o imenovanju Štaba za zaštitu i spašavanje Brčko distrikta BiH, broj predmeta: 02-000049/20, broj akta: 01.11-0566LO-006/20 od 13. 3. 2020. godine, broj akta: 01.11-0566LO-012/20 od 13. 3. 2020. godine i broj akta: 01.11-0566LO-020/20 od 16. 3. 2020. godine, a u skladu s članom 18. tačkom o), članom 19. tačkom a), članovima 35. i 37. stavom (1) Zakona o zaštiti i spašavanju ljudi i materijalnih dobara od prirodnih i drugih nesreća u Brčko distriktu Bosne i Hercegovine („Službeni glasnik Brčko distrikta BiH“, broj: 29/16 i 33/16), Odlukom o proglašenju stanja prirodne nesreće zbog COVID-19 (korona virus), broj predmeta: 43-000096/20, broj akta: 01.1-1141SM-001/20 od 13. 3. 2020. godine, u vezi s Odlukom o proglašenju ugroženosti stanovnika Brčko distrikta BiH od epidemije zarazne bolesti – korona virusa (COVID-19), broj predmeta: 02-000049/20, broj akta: 01.11-0566LO-001/20 od 11. 3. 2020. godine i broj akta: 01.11-0566LO-003/20 od 12. 3. 2020. godine, članovima 5. i 6. Poslovnika o načinu rada i rukovođenju Štabom za zaštitu i spašavanje Brčko distrikta BiH, , broj predmeta: 02-000057/20, broj akta: 01.11-0566LO-004/20 od 20. 3. 2020. godine i broj akta: 01.11-1161DS-010/20 od 23. 4. 2020. godine, na prijedlog Odjeljenja za zdravstvo i ostale usluge od 5.5.2020. godine, nakon održane telefonske sjednice Štaba, komandant Štaba, gradonačelnik Brčko distrikta BiH dana 8. 5. 2020. godine i z d a j e

N A R E D B U
O EPIDEMIOLOŠKIM PREPORUKAMA
ZA RAD UGOSTITELJSKIH OBJEKATA U SKLOPU
PRIMJENE MJERA PREVENCIJE ŠIRENJA COVID19

Član 1.

Ovom naredbom donose se epidemiološke preporuke za ponovni početak rada pojedinih uslužnih djelatnosti, kao i neophodne mjere prevencije sprečavanja širenja korona virusa (COVID-19), prilikom rada ugostiteljskih i objekata za pripremu i dostavu hrane.

Član 2.

Rad ugostiteljskih i objekata za pripremu i dostavu hrane se može obavljati na sledeći način:

- (1) Dostava hrane na kućnu adresu
- (2) Šalterska prodaja hrane i pića (kiosci i dr.)
- (3) Rad ugostiteljskih objekata na otvorenom (bašte)
- (4) Rad ugostiteljskih objekata u zatvorenom prostoru

Član 3.

Otvaranje navedenih uslužnih djelatnosti treba sprovoditi u skladu sa epidemiološkom situacijom na teritoriji Brčko distrikta BiH poštujući navedene mjere i druge važeće propise i preporuke donesene od strane štaba i stručnih službi, što se mora pratiti putem nadležnih inspekcija (sanitarna, tržišna i dr.)

Član 4.

Organizacija i sprovođenje rada ugostiteljskih i objekata za pripremu i dostavu hrane mora biti takva da se na minimum svede mogućnost prenošenja virusa SARS-COV-2 (korona virus), između gostiju i korisnika, kao i zaposlenih u ovim djelatnostima primjenom i stalnim nadzorom nad sprovođenjem ključnih mjera prevencije - socijalnog distanciranja, nošenja lične zaštitne opreme i pojačane dezinfekcije.

Član 5.

Mjere prevencije u okviru upravljanja i rada objekata:

- (1) Napraviti plan rada u pogledu organizacije funkcionisanja u uslovima primjene neophodnih mjera zaštite.
 - (2) Obezbijediti potrebnu količinu propisane lične zaštitne opreme za zaposlene i dezinfekcionih sredstava za zaposlene i korisnike.
 - (3) Obavezno nošenje lične zaštitne opreme svih zaposlenih tokom radnog procesa (maske, radne uniforme i po potrebi rukavice). Zaposleni koji direktno komuniciraju ili uslužuju goste i korisnike poželjno je da koriste i vizir.
 - (4) Gosti u ugostiteljske objekte moraju ulaziti sa maskom, koja se mora nositi i prilikom preuzimanja hrane i pića putem kućne dostave ili šalterske prodaje.
 - (5) Bez maski u prostoru objekta mogu boraviti samo gosti dok su za svojim stolom. U svim ostalim prilikama boravka u prostoru objekta, dolaska/odlaska, naručivanja, preuzimanja, plaćanja na pultu, korišćenja sanitarnih prostorija, gosti moraju nositi masku (ili drugi vid zaštitne pokrivke za nos i usta).
 - (6) Prije korišćenja vode za piće u objektu, otvoriti sve slavine i pustiti da voda ističe srednjim mlazom sve dok se ne ispusti cijela zapremina vode u cijevima, odnosno dok voda ne poprimi svoje uobičajene karakteristike (izgubi eventualno prisutnu boju i mutnoću i ustali joj se temperatura). U slučaju da je voda izmijenjenih karakteristika i nakon detaljnog ispiranja, potrebno je obratiti se Pododjeljenju za javno zdravstvo.
 - (7) Prije početka rada, potrebno je sprovesti pranje, čišćenje i dezinfekciju prostora, pribora i opreme, kao i provjetranje prostorija.
 - (8) Na ulazu u objekat postaviti dezo-barijere i dozere za dezinfekciju ruku za obaveznu dezinfekciju pri ulasku u objekat (u skladu sa mogućnostima – beskontaktni dozeri).
 - (9) Raspored stolova u zatvorenom ili otvorenom prostoru ugostiteljskih objekata organizovati tako da razmak između gostiju koji sjede za istim ili susjednim stolovima, ne bude manji od propisane socijalne distance od 2 metra. U suprotnom obezbijediti fizičke barijere (od pleksiglasa ili drugog punog materijala) koji će dijeliti prostor između stolova.
 - (10) Pojačati higijenske mjere u cijelom objektu. Pranje obavljati sredstvima koja se redovno koriste uz češću primjenu mjera dezinfekcije prostora, površina i predmeta, posebno onih koji se često dodiruju (kvake, pultovi, ručke ormarića, sudopere, stolovi, stolice, prekidači za svijetlo, slavine, ključevi i sl.). Povremeno obaviti i dezinfekciju pristupnih prilaza objektu. Sto i stolice nakon odlaska gosta obavezno dezinfikovati
 - (11) Izbaciti iz upotrebe posluživanje gostiju kečapa, senfa, soseva, ulja, slanika, šećera, čajeva i sl. iz posuda za zajedničku upotrebu, kao i samousluživanje pribora iz zajedničkih gondola.
 - (12) Koristiti papirne menije za jednokratnu upotrebu, koji se bacaju posle svakog gosta ili eventualno menije za višekratnu upotrebu, pogodne za dezinfekciju, koji se moraju dezinfikovati posle svakog gosta. Može se koristiti i isticanje menija na površinama vidljivim gostima kako bi se smanjio kontakt sa mogućim kontaminiranim površinama
 - (13) Kontrolisati postupak pranja posuđa – obavezno mašinsko pranje ili, ako za to nema uslova, pranje deterdžentom na što višoj temperaturi uz završnu dezinfekciju namjenskim dezinfekcionim sredstvom.
 - (14) Pri korišćenju dezinfekcionih sredstava voditi računa o pravilnoj primjeni u skladu sa uputstvom proizvođača vezano za namjenu, koncentraciju, način primjene i neophodno kontaktno vrijeme.
- STROGO VODITI RAČUNA DA DEZINFEKCIONO SREDSTVO NE DOĐE U KONTAKT SA HRANOM!!!**

- (15) Prilikom pripreme hrane potrebno je pridržavati se uobičajenih principa dobre higijenske prakse u pripremi i manipulaciji hranom, sa ciljem smanjenja uvijek prisutnih rizika za sve bolesti prenosive hranom.
- (16) Posebnu pažnju obratiti na korišćenje sanitarnih prostorija
- Na ulaznim vratima u sanitarne prostorije postaviti obavještenje o obaveznoj dezinfekciji ruku prije i nakon korišćenja. Opciono i ispred ulaznih vrata u sanitarne prostorije postaviti dozer sa dezinfekcionim sredstvom.
 - Kontrolisati ulazak posjetilaca u sanitarne prostorije - ulazak dozvoljen samo po jednoj osobi;
 - Prilikom ulaska, osoba mora imati masku ;
 - Na ulazu i prilikom izlaska osoba mora izvršiti dezinfekciju ruku;
 - U sanitarnim prostorijama moraju biti na raspolaganju tečni sapun, topla voda i jednokratni papirni ubrusi za ruke ili aparat za sušenje ruku, kao i dozer sa dezinfekcionim sredstvom za ruke na bazi 70% alkohola (opciono drugi preporučeni dezinficijens) – u skladu sa mogućnostima preporučuju se beskontaktni dozeri;
 - Više puta u toku dana (minimalno na svakih 60 minuta rada), sprovesti čišćenje i dezinfekciju sanitarnih prostorija, podova i svih površina sa kojima se dolazi u kontakt.
- (17) Obezbjediti obolježena mjesta za higijensko odlaganje otpada u objektu i bašti - upotrebljenih maski, rukavica i dr. otpada –kese u kanti sa pedalom za nožno otvaranje. Otpad se sakuplja u odgovarajuće kese koje se dalje tretiraju u skladu sa procedurom za upravljanje uz propisane mjere zaštite.
- (18) Ugostiteljske objekte redovno provjetravati, u skladu sa vremenskim prilikama, prirodnim putem (otvaranjem prozora). Ne koristiti vještačku ventilaciju zatvorenog centralizovanog tipa, kao i klimatizaciju u objektima u koliko se radi o split sistemu (sistem u kome vazduh cirkuliše unutar prostorije prolaskom kroz unutrašnju jedinicu klima uređaja bez razmjene istog sa spoljnim svežim vazduhom).
- (19) U svim ugostiteljskim objektima, u skladu sa mogućnostima, odvojiti postupke naplate usluga od poslova usluživanja hrane (zaposleni koji poslužuje hranu i piće ne treba da obavlja naplatu usluge) .
- (20) U postupku naplate usluga favorizovati beskontaktno plaćanje karticama (korisnik prislanja karticu automatu za očitavanje, bez dodirivanja iste od strane zaposlenog). Ako se usluga plaća gotovinom, neophodna je dezinfekcija ruku/rukavica nakon svake naplate, a prije bilo koje druge radnje.
- (21) Za korisnike usluge po tipu porudžbine (šaltersko izdavanje, kiosci) ukoliko je moguće razdvojiti postupak naručivanja i plaćanja od postupka izdavanja proizvoda – poslove obavljaju dvije osobe na različitim pultovima uz poštovanje socijalnog distanciranja. Obavezna je dezinfekcija ruku i pulta posle svakog kupca, kao i nakon svake pojedinačne radnje (nakon svake naplate, a prije izdavanja narudžbine u situacijama kada to radi ista osoba). U skladu sa mogućnostima, postaviti pregrade/zaštitu između zaposlenih i korisnika, od pleksiglasa ili drugog materijala koji se može prati i dezinfikovati. U skladu sa mogućnostima jasno obilježiti puteve pristupa i udaljavanja od objekta, kako bi se izbjeglo stvaranje gužvi, uz poštovanje socijalne distance održavanja rastojanja između klijenata od najmanje 2m dok čekaju na uslugu naplate ili preuzimanja hrane i pića (npr. vidljivo označavanje linijama na asfaltu).
- (22) Na vidnim mjestima postaviti obavještenje sa mjerama prevencije (održavanje rastojanja, nošenje maski i rukavica prilikom preuzimanja, dezinfekcije ruku, uz preporuku kratkog zadržavanja).
- (23) Na spoljnoj strani pultova dostupno kupcima, postaviti dozer pumpu ili pumpicu sa raspršivačem sa dezinfekcionim sredstvom.

Član 6.

Dostava hrane i pića – katering:

- (1) Zaposleni je dužan da prilikom dostave nosi masku i rukavice (poželjno i vizir).
- (2) Obavezno najaviti dolazak (telefonom ili javljanjem na interfon).
- (3) Prilikom predaje porudžbine držati što veću moguću distancu od klijenta.

- (4) Nakon primanja gotovine od korisnika, obavezno izvršiti dezinfekciju rukavica.
- (5) Higijenu i dezinfekciju vozila za dostavu treba sprovesti što češće (preporučljivo nakon svakog završenog "kruga dostave").

Član 7.

Lična higijena zaposlenih:

- (1) Najvažnija je higijena ruku, što podrazumijeva češće pranje ruku, sapunom i vodom, najmanje 20 sekundi a obavezno nakon korišćenja toaleta, prije pripreme, služenja ili konzumiranja hrane, nakon kašljanja, kihanja i korišćenja maramica za nos, kontakta sa površinama koje se često dodiruju, prije stavljanja i nakon skidanja rukavica, nakon kontakta sa gostima ili korisnicima usluga i dr. Nakon pranja, dezinfikovati ruke (preporučuju se dezinficijensi na bazi 70% alkohola).
- (2) Izbjegavati dodirivanje očiju, usta i nosa.

Član 8.

Poslodavac je u obavezi da obavijesti zaposlene o potrebi:

- (1) Praćenja sopstvenog zdravstvenog stanja i prijavljivanja u slučaju pojave simptoma respiratorne ili crijevne bolesti i povišene tjelesne temperature, uz obavezu telefonskog javljanja pretpostavljenom, i obaveznog nedolaska na posao i daljeg postupanja u skladu sa zvaničnim preporukama.
- (2) Korišćenja lične zaštitne opreme (maska, radna uniforma, prema potrebi rukavice, a u slučajevima u kojima nije moguće izbjeći blizak kontakt, manje od 2 m i vizir)
- (3) Poštovanja socijalne distance –udaljenost od 2m u skladu sa mogućnostima tokom svih procesa rada, ali i tokom pauza.
- (4) Sprovođenja mjera pojačane lične higijene, posebno češćeg pranja i dezinfekcije ruku.
- (5) Sprovođenja mjera pojačane opšte higijene – češće pranje i dezinfekcija prostora, površina, opreme.
- (6) Redovnog provjetravanja prostora.

Član 9.

Poslodavac ima obavezu da:

- (1) Sprovodi praćenje zdravstvenog stanja zaposlenih pri dolasku na posao (u skladu sa mogućnostima - putem beskontaktnog mjerenja tjelesne temperature ili praćenjem pojave simptoma bolesti).
- (2) Odmah udalji sa radnog mjesta zaposlene kod kojih su se ispoljili simptomi bolesti – povišena tjelesna temperatura, simptomi (čak i blagi) respiratorne ili crijevne bolesti.
- (3) Prostor u kome je boravila takva osoba provjetriti, detaljno dezinfikovati sve površine, predmete, pribor i opremu namjenskim dezinfekcionim sredstvima u skladu sa uputstvom proizvođača, uz obavezno korišćenje lične zaštitne opreme.
- (4) Zaposlene koji su bili u bliskom kontaktu (obavljali poslove na manje od 2 m rastojanja) sa osobom kod koje je potvrđena COVID-19 infekcija se smatraju izloženim i dalji postupak je u skladu sa preporukama nadležnih zdravstvenih institucija.
- (5) Organizuje češće kraće pauze za odmor zaposlenih za vrijeme rada, s obzirom na obavezu nošenja lične zaštitne opreme i potrebu dosledne primjene drugih mjera prevencije, što dodatno zamara i opterećuje zaposlene.

Član 10.

Navedene mjere će Pododjeljenje za javno zdravstvo u skladu sa odlukama Štaba za zaštitu i spašavanje prilagođavati i po potrebi dopunjavati ili mjenjati.

Član 11.

Ova naredba stupa na snagu danom donošenja, a objavit će se u „Službenom glasniku Brčko distrikta BiH“.

DOSTAVITI:

1. Uredu gradonačelnika
2. Zamjeniku gradonačelnika
3. Glavnom koordinatoru Vlade Brčko distrikta BiH
4. Svim odjeljenjima Vlade (12x)
5. Sekretarijatu Vlade (3x)
6. Odjeljenju za zdravstvo i ostale usluge
– Pododjeljenju za javno zdravstvo
7. Uredu za upravljanje javnom imovinom Brčko distrikta BiH
8. Uredu gradonačelnika / Inspektorat
9. Policiji Brčko distrikta BiH
10. Članovima Štaba (34x)
11. Ministarstvu sigurnosti BiH, terenski centar Brčko
- Služba za rad sa strancima, Trg mladih br. 8
12. Ministarstvu sigurnosti BiH – Granična policija BiH
13. Institucijama Brčko distrikta BiH (8x)
14. Crvenom krstu/križu Brčko distrikta BiH
15. Javnim preduzećima, fondovima i Zavodu (7x)
16. „Službenom glasniku Brčko distrikta BiH“
17. Arhivi.

GRADONAČELNIK

Mr. sc. Siniša Milić