

**Hrvatski zavod za javno zdravstvo**  
Zagreb, 26. svibnja 2020.

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

Sukladno reaktivaciji organizacije rada catering djelatnosti i objekata temeljem Odluke o prilagodbi mjera, tijekom epidemije COVID-19, radi zaštite djelatnika i uzvanika preporučuje se postupanje sukladno sljedećim preporukama.

### **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.

**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. Upute o pravilnom korištenju maski dostupne su na poveznici: <https://bit.ly/3caB81N>.

**Zaštitne rukavice.** Preporučuje se da zaposlenici nose jednokratne zaštitne rukavice (nitrilne ili PVC), osobito oni koji su zaposleni na pripremi hrane. Ostalim zaposlenicima preporučuje se da redovito, čim češće dezinficiraju ruke prilikom obavljanja poslova.

**Veličina prostora i maksimalan broj osoba.** Na mjestima predviđenim za održavanje događaja, priredbe ili manifestacije treba osigurati prostor od najmanje 4 m<sup>2</sup> po osobi. Broj osoba pritom uključuje organizatore, sudionike i ostalo osoblje koje sudjeluje u organizaciji događaja.

## Maksimalan broj sudionika u objektima u djelatnosti pripreme i posluživanja hrane (*catering*)

Datum	NAJVEĆI BROJ LJUDI	
	u zatvorenim prostorima	na otvorenim prostorima
od 27. svibnja 2020.	100	150
od 15. lipnja 2020.	200	250
od 1. srpnja 2020.	300	500

## 2. Organizacija rada, posluživanje hrane 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.** Posjetitelji mogu na mjestu događaja naručiti obrok ili napitak koji će uzeti sa sobom i konzumirati na otvorenome. 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. Također, moguće je posluživanje stajaćih gostiju ako se drže fizičkog razmaka, s visokim stolovima i bez njih, uz konzumaciju iz ruke.

**Posluživanje na otvorenim prostorima.** 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 (bife).** Tijekom boravka u prostorijama u kojima je bife, 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 pojedine, različite, skupine posjetitelja međusobno udaljene 1,5 m osim kada je riječ o istoj, organiziranoj, skupini posjetitelja, članovima istog kućanstva ili osobama koje su uobičajeno u bliskom kontaktu. Mora se poštovati



# HZJZ

HRVATSKI ZAVOD  
ZA JAVNO ZDRAVSTVO

Rockefellerova 7

HR-10000 Zagreb

T: +385 1 4863 222

F: +385 1 4863 366

[www.hzjz.hr](http://www.hzjz.hr)

fizički razmak od najmanje 1,5 m među uzvanicima koji čekaju u redu, osim ako se radi o članovima iste obitelji kada nije potrebno da članovi iz iste obitelji održavaju razmak.

**Broj djelatnika.** U prostorijama u kojima je bife treba biti najmanji mogući broj djelatnika u isto vrijeme, ali dovoljno za obavljanje radnih zadataka bez zastoja. Određuje se jedan djelatnik koji posluhuje unaprijed točno određeni broj stolova kako bi se što više smanjilo miješanje zaposlenika i gostiju.

**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.



# HZJZ

HRVATSKI ZAVOD  
ZA JAVNO ZDRAVSTVO

Rockefellerova 7

HR-10000 Zagreb

T: +385 1 4863 222

F: +385 1 4863 366

[www.hzjz.hr](http://www.hzjz.hr)

**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.