

**Opatrenia Úradu verejného zdravotníctva SR pri ohrození verejného zdravia, s účinnosťou od 6. mája 2020 do odvolania, ktorými sa prevádzkovateľom nariaďuje dodržiavanie nasledovných hygienických opatrení:**

- vstup a pobyt v prevádzke (vo vonkajších aj vnútorných priestoroch) umožniť len s prekrytými hornými dýchacími cestami (rúško, šál, šatka); táto povinnosť sa nevzťahuje na čas potrebný na konzumáciu nápojov a pokrmov v prevádzkach verejného stravovania,
- pri vchode do prevádzky aplikovať dezinfekciu na ruky alebo poskytnúť jednorazové rukavice,
- zachovávať odstup v radoch osôb minimálne 2 m,
- počet zákazníkov v prevádzke v jednom okamihu nesmie prekročiť koncentráciu jeden zákazník na 25 m<sup>2</sup> z predajnej plochy prevádzky, táto podmienka sa nevzťahuje na deti,
- na všetky vstupy do prevádzky viditeľne umiestniť oznam o povinnosti dodržiavať vyššie uvedené hygienické opatrenia a oznam o maximálnom počte zákazníkov v jednom okamihu,
- vykonávať časté vetranie priestorov prevádzky a pravidelne vykonávať dezinfekciu dotykových plôch, kľučiek, nákupných vozíkov a košíkov, používaných prístrojov, nástrojov a pomôcok, na dezinfekciu použiť dezinfekčné prostriedky s virucídnym účinkom,
- zabezpečiť umývanie podláh každý deň na vlhko
- zakazuje sa prítomnosť verejnosti vo vnútorných priestoroch týchto prevádzok, okrem návštev hygienických zariadení prevádzky,
- otváracie hodiny týchto prevádzok spôsobom predaja mimo donáškovej služby sa obmedzujú na hodiny od 6:00 do 20:00,
- medzi stolmi vo vonkajších priestoroch musia byť zachované odstupy minimálne 2 m,
- za jedným stolom môžu byť prítomné iba 2 osoby, alebo rodičia s deťmi,
- vykonávať dezinfekciu stolov a dotykových plôch po každom zákazníkovi (vrátane úchopových častí stoličiek a kresiel),
- obsluhujúci personál terasy používa tvárové rúška a medzi obsluhou jednotlivých stolov vykonáva dezinfekciu rúk,
- hygienické zariadenia prevádzky musia byť vybavené tekutým mydlom a papierovými utierkami,
- zabezpečiť nefunkčnosť prístrojov, ktoré vytvárajú aerosól (napr. sušiče rúk),
- vykonávať dezinfekciu hygienických zariadení každú hodinu.

**V nadväznosti na vyššie uvedené opatrenia Úradu verejného zdravotníctva SR nižšie uvádzame doplňujúce odporúčania spoločnosti METRO Cash&Carry SR a Slovenského zväzu kuchárov a cukrárov:**

**Úvodné preškolenie a pravidlá pre zamestnancov prevádzok verejného stravovania**

- Prevádzkovateľ je povinný zabezpečiť informovanosť a preškolenie personálu o zásadách prevencie COVID-19, je nevyhnutné sledovať aktualizácie a personál pravidelne a včas školiť
- O preškolení je nutné viesť dokumentáciu, ktorá je podpísaná všetkými zamestnancami prevádzky, vrátane pomocných síl, brigádnikov
- Dokumentáciu je potrebné archivovať a mať k dispozícii v prípade kontroly zo strany štátnych kontrolných orgánov
- Odporúčame preškolenie aj na interné smernice (HACCP, zásady osobnej hygieny, sanitačný poriadok..., v rámci ktorého je nutné preškoliť na správnu hygienu rúk, manipuláciu a nosenie rúška)



VÁŠ ÚSPECH JE NÁŠ CIEĽ



- Každý zamestnanec musí byť pri nástupe do práce zdravý bez príznakov ochorenia a zameria sa mu teplota
- Personál nepoužíva civilné oblečenie, prezlečie sa do čistého pracovného odevu  
Skladovanie čistého a špinavého odevu musí byť oddelené a po ukončení zmeny odnesené na vypranie

### Opatrenia na zaistenie hygienickej bezpečnosti

- Na vstupe do prevádzky umiestnite informáciu, že vstupom do prevádzky hosť prehlasuje, že netrpí príznakmi vírusového ochorenia COVID – 19
- Všetci hostia by mali byť uvedený ku svojim miestam. Obsluha neodoberá hosťom kabáty, tašky ...
- Stoly by mali byť prestierané až v momente príchodu hosťa. Obsluha by mala mať vydezinfikované ruky alebo použiť rukavice.
- Tlačené jedálne a nápojové lístky by mali byť iba zatavené vo fólii, ktorú možno po použití vždy dezinfikovať/ alebo nahradené slovným ponúknutím, prípadne vytlačenie denného menu na papierové prestieranie, ktoré bude po použití vyhodené
- V prípade ponuky pokrmov formou bufetového stolu, je zakázaný samoobslužný výber hosťom – servírovanie zabezpečuje obsluha
- Soľničky/ koreničky vymeniť po každom hosťovi a následne dôkladne vyčistiť a dezinfikovať (prípadne na stôl nosiť iba po vyžiadaní). Kečup a podobné príklady podávať na vyžiadanie ako samostatnú porciu
- Pred začatím aj v priebehu prevádzky vykonávať častú dezinfekciu pracovných plôch výčapu a baru, aspoň každú 1 hodinu
- Odporúča sa regulovať vzdialenosť pri návšteve toaliet (napr. oddelením pánskych pisoárov/vytvorenie označenia pred toaletami/umiestnením nápisov na toaletách „vstupujte jednotlivo a dodržujte bezpečnú vzdialenosť“)
- Prioritou je bezhotovostné platenie, kde po každom zadaní PIN je nutné dezinfikovať klávesnicu terminálu
- V prípade hotovostných transakcií odporúčame používať pre odovzdanie účtu a hotovosti tácku alebo tanierik z umývateľného materiálu, ktorý bude možné pravidelne dezinfikovať. Obsluha prijímajúca hotovosť musí používať rukavice.

### Prístup a pravidlá pohybu hostí

- Odporúča sa ohľaduplné ale čo najväčšie zamedzenie pohybu hostí v priestore prevádzky
- Miesta na sedenie v blízkosti barov a pultov musia byť zrušené, aby sa zabránilo kontaminácii vydávaných nápojov
- Stoly na terasách usporiadať tak, aby boli v bezpečnej vzdialenosti od okolo idúcich osôb

### Hygienické opatrenia v kuchyni a pri preberaní tovaru

- Pracovníci sa musia vždy prezliecť do čistého pracovného odevu, ktorý musí byť skladovaný oddelene od civilného
- Musí byť vyhradené skladovanie čistého a špinavého odevu, špinavý musí byť vždy po ukončení zmeny odnesený na vypranie
- Je nevyhnutné dodržiavať dôslednú bežnú kuchynskú prevádzkovú hygienu
- Zamestnanci kuchyne si musia pravidelne umývať a dezinfikovať ruky
- Všetci zamestnanci v kuchyni musia nosiť rúška, ktoré si pravidelne menia za nové (pri poškodení, znečistení, navlhnutí...)
- Na použité rúška a pomocný materiál po dezinfekcii musí byť vyhradená samostatná nádoba s plastovým vrecom
- Kuchynský riad, náradie a stolový riad sa musí umývať vo vode s teplotou najmenej 45°C, s prídavkom umývacích prostriedkov a následne opláchnuť pod tečúcou vodou s teplotou najmenej 50°C pri ručnom umývaní a s teplotou 80°C pri strojovom umývaní; umytý kuchynský riad, náradie a stolový riad uložiť do zariadenia na odkvapkanie riadu, neutierať.
- Externé osoby (dodávatelia) by nemali vstupovať do zázemia prevádzky, skladu
- Prevzatie tovaru od dodávateľa by malo byť uskutočnené pred vstupom do prevádzky alebo na rampe
- Jedlo so sebou je nevyhnutné vydávať do jednorázového certifikovaného obalu

### Komunikácia so zákazníkom

Odporúčame transparentnú komunikáciu so zákazníkmi, ktorej cieľom je budovanie dôvery. Takáto komunikácia zahŕňa nepretržité poskytovanie informácií o prijatých hygienických opatreniach umiestnených na vstupe do prevádzky ako aj na webových stránkach alebo sociálnych sieťach.

Taktiež odporúčame pravidelnú aktualizáciu prijatých opatrení Úradom verejného zdravotníctva SR.



Károly Szalai  
Riaditeľ spoločnosti



Vojto Artz  
Prezident SZKC, šéfkuchár METRO