

PRIPOROČILA ZA POSLOVNE PROSTORE

Priporočila veljajo za prodajalne z živili, vključno s prodajo kmetijskih pridelkov na kmetiji, lekarne, prodajalne z medicinskimi pripomočki in ortopedskimi pripomočki, kmetijske prodajalne, bencinske servise, banke, pošto in druge storitve, določene v Odloku o začasni prepovedi ponujanja in prodajanja blaga in storitev potrošnikom v Republiki Sloveniji (Uradni list RS, št. 25/2020).

Splošna priporočila in podatki

Trenutno ni dokazov, da bi se okužba z novim koronavirusom SARS-CoV-2 prenašala preko domačih živali, živine ali živil. Podatkov o tveganju pri rokovanju/uživanju toplotno neobdelanih živil ni, glede na podatke o preživetju drugih koronavirusov na površinah med transportom pa sklepamo, da je tveganje majhno. Pri rokovanju z živili svetujemo splošne higienske ukrepe. Koronavirusi za preživetje potrebujejo živega gostitelja (žival ali človeka). V hrani ne morejo uspevati.

Čeprav ni dokazov, da se novi koronavirus SARS-CoV-2 prenaša s hrano, se priporoča redno in pravilno umivanje rok ter varno pripravo in shranjevanje hrane. Priporoča se, da se živila, ki jih zaužijemo surova (sadje in zelenjavo), temeljito opere.

Zaposlenim v živilskih dejavnostih se svetuje, da upoštevajo splošna priporočila, ki sicer veljajo za zmanjšanje prenosa povzročiteljev nalezljivih bolezni:

- ne hodijo bolni na delo in o nalezljivi bolezni obvestijo delodajalca;
- skrbijo za ustrezno higieno rok in higieno kašlja;
- se izogibajo osebam, ki kažejo znake okužbe dihal;
- varno ravnajo s hrano.

Zaposleni pri delu z živili naj:

- ločeno shranjujejo in pripravljajo surova živila npr. meso in ostala toplotno obdelana živila;
- redno čistijo opremo in površine, ki so bile v stiku s surovimi živili;
- sproti odstranjujejo embalažo, v kateri so bila surova živila;
- živila dobro toplotno obdelajo, zlasti hitro kvarljiva živila npr. surovo meso itd.

Ravnajo naj skladno z dobro higiensko prakso in že uveljavljenimi standardi, ki veljajo za njihovo področje dela.

Število strank v poslovnih prostorih

Glede na strokovna izhodišča priporočamo, da posamezen poslovni prostor zagotavlja 20 m² površine na posamezno stranko, v kolikor je v poslovnem prostoru naenkrat prisotnih več strank. Priporočena površina ne vključuje pomožnih prostorov, kot so skladišča, sanitarije, garderobe itd. Ob tem je potrebno poudariti, da je v primeru večjih prostorov (npr. 100 m²) možnost izogibanja preostalim strankam v prostoru in zagotavljanje ustrezne razdalje 1,5 m lažje in je zato lahko v prostoru prisotnih več kot 5 oseb, vsekakor pa priporočamo, da se okvirna površina ne spusti pod mejo 15 m² na posamezno stranko.

Prostore je potrebno redno prezračevati. V kolikor gre za naravno prezračevanje, je potrebno imeti odprta vhodna vrata in dodaten vir zraka (okno, druga vrata ipd.). V kolikor to ni mogoče oziroma je urejen sistem prisilnega prezračevanja, je potrebno zagotoviti najvišjo možno moč prisilnega prezračevanja in imeti odprta vhodna vrata.

Razdalja med čakajočimi na blagajni naj bo vsaj 2 metra, lastnik poslovnega prostora mora določiti največje dovoljeno število strank na blagajni glede na ureditev prostora in možne kapacitete (število blagajn, dolžina prostora ob blagajniškem pultu).

Predlagamo pretočnost strank v (večjih) trgovinah na način, da se loči število strank, ki opravljajo nakupe in stranke, ki skladno s prejšnjim odstavkom stojijo v vrsti na blagajni. Ko se mesto ob blagajni sprazni in v vrsto vstopi stranka, ki je opravljala nakupe, se dovoli vstop novi stranki.

Glede čakajočih pred poslovnimi prostori, predlagamo razdaljo vsaj 2 metra med posameznimi strankami.

Lastnikom poslovnih prostorov priporočamo organizacijo dela na način, da vsa opravila, ki jih lahko izvajajo izven poslovalnega časa trgovin, izvedejo, ko strank ni v prostoru.

Ob tem opozarjamo na ustrezno čiščenje ali razkuževanje nakupovalnih vozičkov in košar, naprav za vnos PIN števil in drugih površin in predmetov, ki prihajajo v stik s strankami ob opravljanju storitev. Priporočamo zagotovitev rokavic za enkratno uporabo, ki jih stranka po opravljenih storitvah ustrezno zavrže.

Priporočamo, da se izdelki na oddelku delikates sprotno pripravljajo in niso razstavljeni v vitrinah. Kupcem priporočamo, da ostale izdelke, ki niso predpakirani, ob prihodu domov dobro operejo.

Glede izvajanja storitev na prostem, kot so tržnice in prodaja izdelkov direktno na kmetijah priporočamo, da je razdalja med kupcem in prodajalcem vsaj 2 metra ter da se fizični stik med osebama v največji možni meri omeji. Tudi v tem primeru kupce opozarjamo, naj izdelke ob prihodu domov dobro operejo.

Preprečevanje okužbe

Pri preprečevanju okužbe z novim koronavirusom SARS-CoV-2 je tako kot pri drugih nalezljivih boleznih, ki povzročajo okužbe dihal, priporočljivo upoštevati splošna priporočila:

- Skrbno si umivamo roke z milom in vodo, še posebej po kihanju in/ali kašljanju, po potrebi pa tudi uporabimo razkužilo za roke.

- Upoštevamo higieno kašlja. Preden zakašljamo ali kihnemo, si pokrijemo usta in nos z robcem ali zakašljamo in kihnemo v zgornji del rokava in ne v svojo dlan. Robec nato odvržemo v koš za odpadke.
- Pazimo, da se z rokami ne dotikamo oči, nosu in ust.
- Izogibamo se tesnim stikom z ljudmi, ki kažejo znake nalezljive bolezni.
- V primeru, da zbolimo, ostanemo doma.
- V času povečanega pojavljanja okužb dihal se izogibamo zaprtih prostorov, v katerih se zadržuje veliko število ljudi in poskrbimo za redno zračenje zaprtih prostorov.
- Redno čistimo in po potrebi razkužujemo predmete in površine, ki se jih pogosto dotikamo (npr. kljuke, pulti, vse dostopne površine sten in oken, straniščna školjka, pipe umivalnikov ipd.).

Splošna priporočila naj bodo objavljena na vidnem mestu v poslovnem prostoru.

Poleg splošnih priporočil lastnikom poslovnih prostorov priporočamo, da poskrbijo tudi za zaščito zaposlenih z zaščitnimi sredstvi in prilagojenim režimom dela:

- Ocenjujemo, da so v trgovini najbolj izpostavljeni zaposleni na blagajnah. Zato predlagamo, da se za njihovo zaščito pred njihovim delovnim mestom namesti dovolj visok zaslon (vsaj toliko, da pokrije tudi glavo kupca). Ob obstoječem zaslonu je možna tudi sočasna uporaba zaščitnih mask in očal. Po vsakem rokovanju z denarjem ali plačilno kartico, naj si zaposleni na blagajnah roke razkužijo z razkužilom. Rokavic naj ne nosijo.
- V kolikor prostor dopušča predlagamo, da se pred blagajne namesti zaslone do višine 2,5 m od tal iz vseh smeri / kabinski tip, med pultom in blagajno odprtina v višini 0,3 m.
- Polnjenje polic naj se izvaja takrat, ko je trgovina prazna (pred pričetkom obratovanja, vsaki dve uri, ko se trgovina zapre za namen zračenja in polnjenja polic. Glede na zmanjšano število kupcev, ki so hkrati v prostoru trgovine, lahko izjemoma polnjenje polic poteka tudi v času ko so kupci v trgovini, s tem da se dosledno upošteva zadostno varnostno razdaljo med ljudmi. V tem primeru je oseba, ki polni police, zaščitena z očali, masko in rokavicami.
- Prodajalci delikatose, kruha, naj živila prepakirajo v posebnem prostoru na manjše porcijske enote. Stranke lahko tako same vzamejo izdelke iz pulta, hladilnika. Predlagamo, da se to dopolnjuje v vmesnem času, ko je trgovina za krajši čas zaprta. Prostor, v katerem se izvaja prepakiranje in osebje, ki ga izvaja, morata ustrezati pogojem za zagotavljanje varnosti živil (npr. osebje s PVC rokavicami, masko IIR).
- Tudi zaposleni opravljajo dejavnosti tako, da so vsaj 1,5 do 2 metra narazen.
- Vsi zaposleni naj obvezno sledijo navodilom za pravilno umivanje rok, higieno kašlja in pravilno nošenje mask.

- Na več mestih v trgovini naj bodo izobešena navodila za pravilno ravnanje zaposlenih (umivanje rok, higiena kašlja in pravilno nošenje mask).
- Zaposleni (delo pri polnjenju polic) naj bodo seznanjeni glede uporabe rokavic. Orokavičenih rok ne umivamo in ne razkužujemo.
- V trgovinah naj se opozarja kupce, da se dotaknejo samo tistih artiklov, ki jih bodo potem tudi kupili.

Priporočamo tudi uporabo vseh alternativnih metod nakupovanja, kot so spletna prodaja in dostava na varen način.