

9. Semafor v súvislosti s ochorením Covid-19 v podporných sociálnych službách - §58 Jedáleň podľa zákona 448/2008 Z.z. o sociálnych službách a o zmene a doplnení zákona č. 455/1991 Zb. o živnostenskom podnikaní v znení neskorších predpisov

Indikátory pre fázy pandemického semafora v sociálnych službách – semafor prepína štatutár alebo písomne poverená osoba štatutárom podľa miery naplnenia indikátorov pre jednotlivé fázy/farby		Zelená fáza	Oranžová fáza	Červená fáza
		Jedáleň poskytuje podpornú službu bez obmedzenia, v súlade s vnútorným predpisom poskytovateľa	Jedáleň poskytuje podpornú službu pri dodržaní prísnych protiepidemiologických opatrení Splnené aspoň 2 indikátory z nasledovných: - Suspektná osoba - zhoršená situácia v okrese podľa RÚVZ - kontakt s potvrdenou osobou (nízky čas expozície do 15 min) - návrat z rizikovej krajiny	Jedáleň poskytuje podpornú službu pri dodržaní prísnych protiepidemiologických opatrení, aby nedošlo k ohrozeniu zdravia a života klientov a zamestnancov v súlade s epidemiologickými odporúčaniami Splnený je aspoň 1 indikátor z nasledovných: - kontakt s potvrdenou osobou (vysoký čas expozície viac ako 15 minút - potvrdenie ochorenia Covid-19 (klient, zamestnanec, rodinný príslušník)
P.č.	Názov opatrenia			
1.	Informovanie	Na všetky vstupy do jedálne umiestniť oznam o povinnosti dodržiavať hygienické opatrenia	Na všetky vstupy do jedálne umiestniť oznam o povinnosti dodržiavať hygienické opatrenia	Na všetky vstupy do jedálne umiestniť oznam o vzniknutej kritickej situácii a možnostiach riešenia
2.	Hygiena a dezinfekcia	Poskytovanie v súlade s vnútorným predpisom poskytovateľa	Pri vstupe do jedálne musí byť k dispozícii vhodná dezinfekcia rúk; Hygienické zariadenia pri jedálni musia byť vybavené mydlom a papierovými utierkami; Hygienické zariadenia pri jedálni sa musia dezinfikovať každú hodinu (musí byť vedená dokumentácia v priestore); Dodržiavať prísny hygienický spôsob prípravy pokrmov – dodržiavanie zásad systému HACCP; Príbor je zabalený v servítke a vydáva sa zamestnancom jedálne jednotlivým stravníkom; Dodržiavať frekvenciu a spôsob sanitácie a dezinfekcie v prevádzke (druhy používaných čistiacich a dezinfekčných prostriedkov, čistiacich pomôcok) a viesť súvisiacu dokumentáciu, vrátane spôsobu príjmu a preberania surovín tak, ako má zariadenie uvedené v prevádzkovom poriadku; Pravidelne dezinfikovať všetky dotykové plochy (stoly, stoličky, operadlá, kľučky, zábradlia, ..) Po každom stravníkovi dezinfikovať všetky dotykové plochy (stoly, stoličky, vymeniť koreničky za vydezinfikované); Šalátový pult je možné akceptovať za predpokladu, že ich bude obsluhovať poverený zamestnanec jedálne, výber z viacerých druhov nápojov nie je nevyhnutný, nápoj sa podáva k obedu, chlieb a ovocie takisto vydáva stravníkovi poverený zamestnanec v jednorazových rukaviciach – nemusia byť balené; Zabezpečiť pravidelné vetranie priestorov	Zákaz vstupu do priestorov jedálne Výdaj stravy cez okienko Zabezpečenie stravy formou donášky hygienicky balenej stravy priamo do izieb, domácnosti klientov;

3.	Monitoring telesnej teploty osôb využívajúcich služby jedálne	Monitoring telesnej teploty osôb v súlade s vnútorným predpisom poskytovateľa	Poverená osoba monitoruje pred vstupom do jedálne teploty bezdotykovým teplomerom	
4.	Monitoring telesnej teploty zamestnancov, monitoring miest dovoleník	Monitoring telesnej teploty zamestnancov v súlade s vnútorným predpisom poskytovateľa	Vedúci jedálne kontroluje aktuálny zdravotný stav zamestnancov (meranie teploty); Pokiaľ zamestnanec žije v spoločnej domácnosti s podozrivou osobou s možným ochorením na COVID-19, alebo bol s takouto osobou v kontakte, oznámi túto skutočnosť zamestnávateľovi – v tomto prípade je z prípravy stravy vylúčený; Zamestnávateľ vykonáva monitoring o zdravotnom stave a cestovateľskej anamnéze zamestnanca (čestné vyhlásenie)	
5.	Priestorové usporiadanie jedálne	Bez obmedzenia, poskytovanie v súlade s vnútorným predpisom poskytovateľa	Dodržiavať rozostup stolov min. na 2 m Obmedzený počet stravníkov v priestore (1 stravník – 7m ²) Maximálne 2 stravníci pri jednom stole	
6.	Používanie OOPP	Zaškolenie personálu ohľadom správneho spôsobu obliekania, vyzliekania a likvidácie OOP, aby nedošlo k prenosu nákazy a kontaminácii prostredia	Zamestnanci musia nosiť rúška počas výdaja stravy Vstup do priestoru a pohyb v uzatvorenom priestore len s prekrytými hornými dýchacími cestami (rúško, šál, šatka) Rúška sa skladajú len na nevyhnutný čas počas stravovania Prísne dodržiavanie správneho spôsobu obliekania, vyzliekania a likvidácie OOPP, aby nedošlo k prenosu nákazy a kontaminácii prostredia Likvidácia takého materiálu sa vykonáva do špeciálne uzatvorenej a označenej nádoby	