**SPRACOVANIE KRÍZOVÉHO PLÁNU**

**Pre stravovaciu prevádzku a výdajňu stravy**

**Názov poskytovateľa sociálnych služieb**: Centrum sociálnych služieb Kamence, Štúrova 1210/61, 024 04 Kysucké Nové Mesto

**Zriaďovateľ**: Žilinský samosprávny kraj

**Koronavírus v potravinách**

Podľa súčasných vedeckých stanovísk Európskeho úradu pre bezpečnosť potravín (EFSA) a svetovej zdravotníckej organizácie (WHO) nie sú vedecké dôkazy o prenose koronavirusu potravinami. Vírus však môže prežívať na rôznych povrchoch a na rukách osôb. Je nepravdepodobné, že potraviny sú zdrojom infekcie a mohli by predstavovať riziko pre verejné zdravie. Hlavný spôsob prenosu je z človeka na človeka.

Výroba potravín sa riadi prísnymi hygienickými predpismi, ktoré sa musia uplatňovať' vo všetkých potravinárskych prevádzkach a na všetkých stupňoch výroby, spracovania a distribúcie. Tieto hygienické pravidlá zabraňujú akejkoľvek kontaminácií potravín koronavírusom s dôrazom na predchádzanie krížovej kontaminácie v rôznych štádiách tepelného spracovania.

 **Karanténna situácia - v prípade ochorenia**

 **Počet pracovníkov : 12**

 **Zamestnanci krízovej služby / stravovacieho úseku/**

 **Krízový štáb: Bc. Ihelková Anna, vedúca stravovacieho úseku**

 **Králiková Katarína , skladníčka**

 **1. skupina**: Kormanová Slávka – kuchárka

 Jakubcová Mária - kuchárka

 Pijaková Zuzana - kuchárka

 Chrobáková Jana - pomocná kuchárka

 Barčiková Emília - pomocná kuchárka

 **2. skupina** : Šutá Martina – kuchárka

 Tatarková Anna – kuchárka

 Mozoľová Sylvia – kuchárka

 Kopčanová Lýdia – pomocná kuchárka

 Zelinová Jana - pomocná kuchárka

1. **Vykonávanie hygienických a preventívnych opatrení :**

 **1.1 Osobná hygiena zamestnancov:**

* pravidelné školenie zamestnancov – tematicky zamerané na : osobnúhygienu, používanie OOPP, prevenciu pred ochorením COVID -19
* časté a dôkladné umývanie rúk : dezinfekčným mydlom a používanie dezinfekčného prostriedku
* používanie ochranných pracovných pomôcok : pracovný odev a obuv, pokrývka hlavy- sieťka**,** rukavice, rúško
* minimálne 2 krát denne meniť pracovné oblečenie, jednorazové rukavice meniť pri
* každej začatej novej práci. /výdaj obedov, umývanie a dezinfekcia stravovacej prevádzky/.
	1. **Prevádzková hygiena pracoviska stravovacej prevádzky:**
* dôkladná dezinfekcia a sanitácia strojov, zariadení, pracovných plôch, náradia, košov .
* zvýšiť čistenie a dezinfekciu pracovných plôch a stolov celej stravovacej prevádzky na
* 4 x denne .
* dva krát denne umývať a dezinfikovať skladové priestory

- dezinfikovať skladových priestory aj po prebratí tovarov od dodávateľov.

- zvýšiť kontrolu pri prijme tovarov od dodávateľov, zamerať sa hlavne na obaly

 tovaru a ich poškodenie.

- zvýšiť frekvenciu čistenia, odmrazovania a dezinfekcie chladničiek a mrazničiek.

- umývanie, čistenie a dezinfekcia prenosných portov pre klientov

- čistenie a dezinfekcia tanierov a príborov pre zamestnancov. Na dezinfekciu použiť

 špeciálny dezinfekčný prostriedok /Supra chlór/.

- dezinfikovať nádoby na odpad pred budovou zariadenia

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Použitie** | **Koncentrácia roztoku** | **Dávkovanie do 1l vody** | **Doba pôsobenia** |
| Povrchová dezinfekcia v stravovacej prevádzke zariadeniach a komunálnej hygiene (podlahy, stoly, a ostatné zariadenia prevádzky a pod.) | 1 % | 10 g | 30 min. |
| Dezinfekcia v prostredí s možným výskytom mykobaktérií | 1 % | 10 g | 60 min. |

 **1.3**. **Sledovanie zdravotného stavu zamestnancov**:

- kontrola telesnej teploty zamestnancov sa prevádza denne pri vstupe do prevádzky .

* v prípade akéhokoľvek príznaku / kašeľ, horúčka, sťažené dýchanie, bolesti svalov je
* potrebné to okamžite hlásiť nadriadenému a následne musí kontaktovať svojho
* všeobecného lekára.
* v prípade, že bolo u zamestnanca v potravinárskej prevádzke potvrdené ochorenie COVID-
* 19, je potrebné, aby zodpovedná osoba v krízovom tíme zabezpečila okamžité
* kontaktovanie Regionálneho úradu verejného zdravotníctva SR a všeobecného lekára.
* zamestnanec je odoslaný do karantény.
* ďalej sa postupuje podľa opatrení krízového plánu pre CSS Kamence a pokynov
* regionálneho hygienika.

**1.4.** **Zavedenie osobitných technických a organizačných opatrení na ochranu**

 **zdravia** :

* zdržiavať sa iba na svojom pracovisku s výnimkou prestávky. Využívať ju samostatne a na vyhradenom mieste, maximálne po dvoch pracovníkov
* obmedziť pracovníkov na zmenách na potrebné minimum a tak, aby bol zabezpečený chod prevádzky
* Zabezpečiť potraviny na sklad na obdobie jedného mesiaca, a to dlhodobo skladovateľné potraviny.
* Zostaviť krízový jedálny lístok na 2 týždne/ zostavený z jednoduchých jedál , požitie
* surovín a tovarov ktoré budú zabezpečené na skladových priestorov v prípade ochorenie COVID -19 .Viď. príloha č.1 a č.2
* Zabezpečiť pracovníkov v dvojtýždňových intervaloch.
1. **Stravovanie:**
* Zabezpečované sa bude distribuovať zo stravovacej prevádzky do portov, ktoré si z kuchyne do výťahu preberie zdravotný personál. Použité porty sa budú vracať do stravovacej prevádzky na vozíkoch, na ktorých sa rozváža strava. Pracovníčky stravovacieho úseku si použité porty preberú, umyjú v umývačke riadu kde prejdú procesom dezinfekcie. Pre prijímateľov sociálnych služieb, zamestnancov a cudzích stravníkov sa bude strava distribuovať do plastových jednorazových nádob. Použité jednorazové nádoby, príbory a tácky sa budú likvidovať do jednorazových zaťahovacích vriec s označením „biologický odpad“ alebo „biohazard“. Ich likvidácia podlieha osobitným predpisom. Na pracovisko Litovelská sa v prípade karantény bude strava distribuovať v jednorazových plastových nádobách. Z výdajne stravy bude ďalej podávaná podľa vzniknutej situácie buď cez výdajné okienko, alebo na servírovacom vozíku do požadovaného priestoru zariadenia.
* Zamestnanci, ktorý sú povolaní do krízovej služby v karanténe majú zabezpečenú celodennú stravu z kuchyne zariadenia.

V prípade karantény pracovníkov kuchyne:

Oslovenie mestského úradu, aby sa otvorila školská jedáleň a zariadenie mohlo odoberať jedlo.

* prípadne kuchárky zo školských jedální mohli variť v kuchyni zariadenia
* odoberanie jedla z iných zdrojov
1. **Zásobovanie tovarmi:**
* objednávky potravín budú zaslané telefonicky, príp. mailom
* preberanie tovarov bude prebiehať pred budovou zariadenia, na pracovisku Štúrova pred hlavným vchodom : zodpovedný pracovník / skladníčka **/,** v prípade neprítomnosti vedúca stravovacieho úseku
* tovar sa preberie na určený vozík na prepravu, ktorý bude po každej dodávke vydezinfikovaný
* nakupovaný bude predovšetkým tovar , ktorý má dlhodobú trvanlivosť - mrazená zelenina, hydina, ryby, konzervovaná zelenina , ovocie, konzervované ryby a paštéty.

1. **Likvidácia odpadu :**

Likvidácia odpadu bude prebiehať tak, že odpad, ktorý si odváža firma, ktorá má s CSS Kamence podpísanú zmluvu si ho prevezme pred hlavným vchodom. Službukonajúci zamestnanec stravovacej prevádzky /kuchárka, pomocná kuchárka/ zabezpečí odovzdanie odpadu odvozom na vozíku na tento účel určenom. Prázdne nádoby sa okamžite vydezinfikujú a umiestia do chladničiek na to určených.

Ostatné činnosti sa budú riadiť vypracovanými krízovými plánmi pre chod obidvoch prevádzok CSS Kamence.

Vypracovala : Bc. Anna Ihelková, vedúca stravovacieho úseku

V Kysuckom Novom Meste, dňa 27.4.2020

 Mgr. Denisa Smreková

 riaditeľka CSS Kamence