

# **SPRACOVANIE KRÍZOVÉHO PLÁNU**

## **Pre stravovaciú 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 koronavírusu 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 prísnyimi hygienickými predpismi, ktoré sa musia uplatňovať vo všetkých potravinárskych prevádzkach a na všetkých stupňoch výroby, spracovania a distribúcie. Tieto hygienické pravidlá zabraňujú akejkoľvek kontaminácii 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

Barčíková 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 : osobnú hygienu, 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/.

## 1.2 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 .Vid'. príloha č.1 a č.2
- Zabezpečiť pracovníkov v dvojtýždňových intervaloch.

## **2. Stravovanie:**

- Zabezpečované sa bude distribuovať zo stravovacej prevádzky do portov, ktoré si z kuchyne do výťahu preberie zdravotný personál. Použité porty sa budú vracat' 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, ktorí 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 odoberat' jedlo.

- prípadne kuchárky zo školských jedální mohli variť v kuchyni zariadenia
- odoberanie jedla z iných zdrojov

## **3. 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.

#### **4. 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

