

Specifike varnosti in zdravja pri delu v gostinski dejavnosti

Avtor:
Mag. Boštjan J. Turk

Čeprav se v obdobju epidemije bolezni COVID-19 zakonodaja spreminja tako rekoč na tedenski, včasih celo na dnevni ravni, pravice in dolžnosti delodajalcev in delavcev pa se izredno hitro spreminjajo, in sicer v odvisnosti od epidemiološke slike in aktualnih dognanj stroke, pa vendarle obstajajo nekatera zakonska določila, ki so trajne narave in jih morajo delodajalci in delavci upoštevati tako rekoč vselej, ne glede na dejavnost, katero opravljajo, seveda z nujnimi prilagoditvami glede na specifike te dejavnosti in glede na okoliščine (izredne razmere).

Eno izmed takih področij je področje varnosti in zdravja pri delu, katerega temeljna načela so veljavna tudi v obdobju epidemije. V skladu s 5. členom Zakona o varnosti in zdravju pri delu (ZVZD-1) mora namreč delodajalec zagotoviti varnost in zdravje delavcev pri delu.

V ta namen mora izvajati ukrepe, potrebne za zagotovitev varnosti in zdravja delavcev ter drugih oseb, ki so navzoče v delovnem procesu, vključno s preprečevanjem, odpravljanjem in obvladovanjem nevarnosti pri delu, obveščanjem in usposabljanjem delavcev, z ustrežno organiziranostjo ter potrebnimi materialnimi sredstvi.

Delodajalec mora upoštevati tudi *spreminjajoče se okoliščine in izvajati take preventivne ukrepe ter izbirati take delovne in proizvodne metode, ki bodo zagotavljale izboljševanje stanja in višjo raven varnosti in zdravja pri delu*, ter bodo vključene v vse aktivnosti delodajalca in na vseh organizacijskih ravneh.

SPECIFIKE V GOSTINSKI DEJAVNOSTI

Dolžnost ravnanja v zgoraj omenjenih spreminjajočih se okoliščinah predstavlja pravni temelj za posebne ukrepe, ki jih morajo v obdobju epidemije izvajati tudi delodajalci in delavci v gostinski dejavnosti. Te ukrepe je povzel Nacionalni inštitut za javno zdravje (NIJZ) v svojih priporočilih, pri čemer se bom, glede na aktualnost, osredotočil na tako imenovana *Higienska priporočila za izvajanje gostinske dejavnosti na terasah in letnih vrtovih v času epidemije COVID-19*.

Zgoraj omenjeni 5. člen ZVZD-1 omenjam z razlogom. Treba je namreč vedeti, da je pravna narava priporočila njegova neobveznost, kar pomeni, da ga naslovniki lahko upoštevajo, lahko pa tudi ne. Vendar pa so priporočila, ki temeljijo na

določenem obveznem predpisu (kot je denimo zakon, odredba, odlok ipd.) drugačne narave. Zgoraj omenjeno priporočilo NIJZ namreč temelji na zakonu (ZVZD-1), poleg tega pa se tudi sklicuje na nekatere druge zavezujoče predpise, zato velja, da je tako priporočilo obvezno, seveda, če je v skladu z zakonom oziroma drugimi zavezujočimi pravnimi akti.

Sprememba Odloka o začasni prepovedi ponujanja in prodajanja blaga in storitev potrošnikom v Republiki Sloveniji

Od 4. maja letos je dovoljeno izvajanje gostinske dejavnosti na terasah in letnih vrtovih, vendar pa morajo pri tem delodajalci in delavci (pa tudi obiskovalci) upoštevati določene (splošne in posebne) ukrepe.

Splošni ukrepi vključujejo vidno postavitev oznake na temo umivanja in razkuževanja rok ter splošna preventivna navodila glede higiene kašlja. Izvajalci gostinske dejavnosti, pa tudi obiskovalci, morajo biti zdravi, brez znakov okužbe dihal.

V skladu s priporočili morajo izvajalci nujno upoštevati *Pravilnik o zdravstvenih zahtevah za osebe, ki pri delu prihajajo v stik z živili*. V tem smislu morajo še zlasti upoštevati, da naj ne delajo, če so bili v stiku z bolnikom, obolelim s COVID-19 v zadnjih 14 dneh.

Gostinci in vsi drugi nosilci živilskih dejavnosti (denimo prodajalci hrane na tržnicah, organizatorji cateringa ipd.) morajo v notranjem nadzoru svoje dejavnosti zagotoviti skladnost z Uredbo 852/2004 o higieni živil, kar pomeni, da morajo izvajati programe dobre higienske prakse in postopke, ki temeljijo na sistemu HACCP, kadar je to potrebno. To vključuje umivanje oziroma razkuževanje rok

pred in po stiku s stranko ter po vsakem stiku z denarjem. Nositi morajo tudi obrazne maske, ki jih zamenjajo vsake 2 do 3 ure.

Gostinci naj preprečijo zbiranje strank ob čakanju na storitev, pri tem pa lahko uporabljajo oznake na tleh ali druge rešitve (npr. rezervacija). Zagotoviti morajo, da je med čakajočimi razdalja najmanj 1,5 m.

Na terasah ali na letnih vrtovih naj namestijo več podajalnikov za razkužilo za stranke, obvezno pa ob vhodu in izhodu. Če obstaja možnost, naj razmislijo tudi o sistemu ločenega vhoda in izhoda na teraso ali letni vrt.

Mize naj razporedijo tako, da bo med posameznimi strankami najmanj 1,5 m razdalje. Omejujejo naj številčna omizja. Med osebami za isto mizo naj bo varna medosebna razdalja 1,5 m, razen v primeru družinskih članov oz. članov istega gospodinjstva.

Gostinci so za zdaj prav tako dolžni preprečiti dostop do otroških igral ter odstraniti igrače, časopise, revije ipd.

Določeno je tudi, da naj gostinci odstranijo samopostrežne načine postrežbe, kot so denimo solatni bar, košarice kruha za več gostov ipd., ali pa mesta, kjer bi si stranke lahko same postregle določeno blago, npr. sladkor, sol, začimbe, kozarce ipd.

Čist jedilni pribor naj strankam posredujejo na način, ki onemogoča stik in morebitno onesnaženje, kot je denimo zaprta vrečka s priborom za eno osebo ipd. Uporabljen

jedilni pribor in posodo naj očistijo z uporabo rokavic, detergenta za posodo, ki ga tudi sicer uporabljajo, in vroče vode ali pomivalnega stroja. Po vsaki stranki morajo dosledno razkužiti površino mize, po potrebi pa tudi druge površine, ki se jih stranke pogosto dotikajo.

NIJZ gostincem odsvetuje uporabo namiznih prtov, obenem pa jim nalaga redno razkuževanje površine blagajne, blagajniškega pulta in terminala POS po vsaki uporabi ter umivanje ali razkuževanje rok.

Stik med osebjem in strankami naj bo čim manjši z uvedbo npr. fizične zaščite blagajniškega mesta ali brezstičnega plačevanja ter naročanja hrane in pijače. Čiščenje terase ali letnega vrta z vso opremo naj poteka vsaj enkrat dnevno.

MOREBITNA NEŽIVLJENJSKOST PRIPOROČIL

Naj se ob koncu še enkrat vrnem k pravni naravi zgoraj omenjenega priporočila. Omenil sem, da ne glede na to, da priporočila niso zavezujočega značaja, to postanejo, če jih lahko razumemo kot izvedbo sicer zavezujočih zakonskih določil (v našem primeru denimo ZVZD-1, Pravilnika o zdravstvenih zahtevah za osebe, ki pridejo v stik z živili ipd.). V primeru, da določeno priporočilo ni v skladu z zakonom oziroma drugim obveznim predpisom oziroma od njega v znatni meri odstopa, pa – pravno gledano – ni več zavezujoče in ga naslovnikom ni treba nujno upoštevati. Za veliko večino priporočil to sicer ne velja, lahko pa bi v ta sklop sodilo tudi nekaj takih, ki so neživljenjski oziroma neizvedljivi že na prvi pogled.

