

20211532512

ВЛАДА НА РЕПУБЛИКА СЕВЕРНА МАКЕДОНИЈА

Врз основа на член 28 став (8) и член 58 став (1) од Законот за заштита на населението од заразни болести („Службен весник на Република Македонија“ бр.66/04, 139/08, 99/09, 149/14, 150/15, 37/16 и „Службен весник на Република Северна Македонија“ бр. 257/20), Владата на Република Северна Македонија, на седницата, одржана на 6 јули 2021 година, донесе

ОДЛУКА ЗА ИЗМЕНУВАЊЕ НА ОДЛУКАТА ЗА ПРЕВЕНТИВНИ ПРЕПОРАКИ, ВРЕМЕНИ МЕРКИ, НАРЕДЕНИ МЕРКИ, НАМЕНСКИ ПРОТОКОЛИ, ПЛАНОВИ И АЛГОРИТМИ ЗА ПОСТАПУВАЊЕ ЗА ЗАШТИТА НА ЗДРАВЈЕТО НА НАСЕЛЕНИЕТО ОД ЗАРАЗНАТА БОЛЕСТ COVID-19 ПРЕДИЗВИКАНА ОД ВИРУСОТ SARS-CoV-2, СЛУЧАИТЕ И ВРЕМЕНСКИОТ ПЕРИОД НА НИВНА ПРИМЕНА

Член 1

Во Одлуката за превентивни препораки, временни мерки, наредени мерки, наменски протоколи, планови и алгоритми за постапување за заштита на здравјето на населението од заразната болест COVID-19 предизвикана од вирусот SARS-CoV-2, случаите и временскиот период на нивна примена („Службен весник на Република Северна Македонија“ бр.263/20, 269/20, 275/20, 287/20, 292/20, 298/20, 304/20, 306/20, 317/20, 13/21, 45/21, 53/21, 55/21, 58/21, 64/21, 65/21, 75/21, 87/21, 94/21, 100/21, 106/21, 109/21, 113/21, 116/21, 119/21, 126/21, 133/21, 139/21, 141/21 и 146/21), во член 15 Прилогот број 57., Прилогот број 58., Прилогот број 59. и Прилогот број 78. се заменуваат со нов Прилог број 57., Прилог број 58., Прилог број 59. и Прилог број 78. кои се дадени во прилог и се составен дел на оваа одлука.

Член 2

Оваа одлука влегува во сила со денот на објавувањето во „Службен весник на Република Северна Македонија“.

Бр. 40-678/22
6 јули 2021 година
Скопје

Претседател на Владата
на Република Северна Македонија,
Зоран Заев, с.р.

Прилог број 57

Протокол за отворање и работа на кафетерии*

1. Вработените во угостителскиот објект кои послужуваат задолжително носат заштитни маски и зачестено одржуваат хигиена на раце.

2. Се ограничува бројот на гости и се дозволува работа во затворениот дел на кафетериите, со искористеност на капацитетот на затворениот простор до 40% или најмногу до 250 гости, како и работа на отворените делови – терасите од објектите кои се најмалку од една страна отворени, со кровна конструкција.

3. Дозволено е послужување на гости на маси за стоење и на шанк.
4. Задолжително менаџирање при влегување на гостите од одредено одговорно лице пред влезот на угостителскиот објект.
5. Во просторот за послужување на гости, каде има поставено маси, да се обезбеди растојание од столче до столче од 1,5-2 метри со соседните маси во сите правци.
6. Задолжително поставување на дезинфекционо средство за раце на секоја маса.
7. Засилени внатрешни контроли на вработените лица од страна на одговорно лице за одржување на личната хигиена (често миење раце) во сите фази на подготовка, прием и послужување на пијалаци.
8. Засилени санитарно-хигиенски мерки, задолжително пребришување на масите со средство за дезинфекција кое делува на вируси според упатство од производителот, по заминување на секоја тура на гости.
9. На крајот на смената задолжително механичко чистење и дезинфекција со средство кое делува на вируси според упатство од производителот, алтернативно може да се користи 0,05% натриум хипохлорит (5% белило за домаќинство кое се користи во размер 1:100) или 70% алкохол за дезинфекција на горни површини.
10. Редовно одржување на тоалетите со задолжително водење на евиденција за спроведеното чистење и употреба на горенаведените дезинфекциони средства.
11. Забрането е користење на сушачи за раце во тоалетите и задолжително користење на хартиени бришачи за раце за еднократна употреба.
12. Забрането организирање на прослави (веселби, родендени и сл.) во отворен и затворен дел од објектот.
13. Се дозволува организирање на музички настани со настап на музички уметници во отворениот дел од објектот (пејачи/музички групи/дицеи), кои треба да бидат оддалечени најмалку 5 метри од најблиската маса за гости, без право на движење помеѓу гостите.
14. Максимален број на лица на една маса се ограничува на 6 лица.
15. Се ограничува максималното ниво на бучава на 55 децибели.

***ОВОЈ ПРОТОКОЛ СЕ ОДНЕСУВА И ЗА РАБОТАТА НА НОЌНИТЕ БАРОВИ И КЛУБОВИ (ДИСКОТЕКИ), КАДЕ СЕ ДОЗВОЛУВА РАБОТА САМО НА ОТВОРЕНИТЕ ДЕЛОВИ-ТЕРАСИ НА НОЌНИТЕ БАРОВИ И КЛУБОВИ (ДИСКОТЕКИ), СО 50% ОД КАПАЦИТЕТОТ НА ПРОСТОРОТ И ОГРАНИЧЕН БРОЈ НА ПОСЕТИТЕЛИ ДО НАЈМНОГУ 1.000 ПОСЕТИТЕЛИ.**

Прилог број 58

Протокол за отворање и работа на угостителските објекти за исхрана

1. Вработените во угостителскиот објект кои послужуваат задолжително носат заштитни маски и зачестено одржуваат хигиена на раце.
2. Се ограничува бројот на гости и се дозволува работа во затворениот дел на угостителските објекти за исхрана, со искористеност на капацитетот на затворениот простор до 40% или најмногу до 250 гости, како и работа на отворените делови – терасите од угостителските објекти кои се најмалку од една страна отворени со кровна конструкција.
3. Дозволено е послужување на гости на маси за стоење и на шанк.
4. Задолжително менаџирање на влегување на гостите. Одредено одговорно лице пред влезот на угостителскиот објект.

5. Во просторот за послужување на гости каде има поставено маси, да се обезбеди растојание од столче до столче од 1,5-2 метри со соседните маси во сите правци.

6. Максимален број на лица на една маса се ограничува на 6 лица.

7. Задолжително поставување на дезинфекционо средство за раце на секоја маса.

8. Засилени внатрешни контроли на вработените лица од страна на одговорно лице за одржување на личната хигиена (често миење раце) во сите фази на подготовка, прием и послужување на храна.

9. Засилени санитарно-хигиенски мерки, пребришување на масите со средство за дезинфекција кое делува на вируси според упатство од производителот при заминување на гостите од секоја маса.

10. На крајот на смената задолжително механичко чистење и дезинфекција со средство кое делува на вируси според упатство од производителот, алтернативно може да се користи 0,05% натриум хипохлорит (5% белило за домаќинство кое се користи во размер 1:100) или 70% алкохол за дезинфекција на горни површини. Редовно одржување на тоалетите со задолжително водење на евиденција за спроведеното чистење и употреба на горенаведените дезинфекциони средства.

11. Забрането е користење на сушачи за раце во тоалетите и задолжително користење на хартиени бришачи за раце за еднократна употреба.

12. Забрането организирање на прослави (свадби, родендени, крштемки и сл.) во отворен и затворен дел од објектот.

13. Се дозволува организирање на музички настани со настап на музички уметници во отворениот дел од објектот (пејачи/музички групи/дицеи), кои треба да бидат оддалечени најмалку 5 метри од најблиската маса за гости, без право на движење помеѓу гостите.

14. Се ограничува максималното ниво на бучава во угостителските објекти за исхрана на 55 децибели.

* * *

Угостителските објекти кои се регистрирани за прослави (веселби, свадби, родендени, крштемки и слично) можат да ја организираат работата како ресторани на отворено во отворениот дел од угостителскиот објект, односно на терасите, да работат во затворениот дел на угостителските објекти со искористеност на капацитетот на затворениот простор до 40% или најмногу до 250 гости, како и да организираат свадби со присуство на музичари, согласно соодветниот наменски Протокол.

Прилог број 59

ПРОТОКОЛ

за работа на угостителски објекти за сместување (хотели, мотели, хостели, пансиони и други објекти за сместување)

1. Процедури за угостителски објекти за сместување

Прием и сместување

- Поставена дезинфекциона бариера за обувки пред влезна врата, како и пулт за дезинфекција на раце во холот.

- Во холот при влезот треба да биде истакната Табла за добредојде со поздрав и разбирлив текст за чекорите и препораките кои треба да се почитуваат за време на престојот во објектот (носење лична заштита на лицето-маска и дезинфекција на раце).

- Задолжително носењето на лична заштита на лицето-маска за гостите и вработените лица во објектот.

- На рецепцијата во угостителските објекти за сместување, каде што пултот не е доволно широк да обезбеди потребно растојание (1,5 до 2 метри), во делот каде работи рецепционерот, да биде поставена монтажна преграда (шалтер) изработен од просирна пластика или стакло која во долниот дел има отворен простор само за манипулирање со клуч и документи.

- Монтажната преграда од просирна пластика може да биде заменета со дополнително носење на визир од страна на рецепционерот.

- Гостите треба да пристапуваат до рецепцијата поединечно или во број којшто, во зависност од големината и распоредот на просторијата, оневозможува средби и којшто овозможува достапно меѓусебно растојание, а за тие што чекаат, треба да се воведат подни патокази или столпчиња за ограничување на приодот.

- Да се советуваат гостите за потреба од пријавување на терминот за одјавување од објектот (check out) со цел навремена подготовка на потребната документација во насока на намалување на времето за задржување пред рецепцијата.

- Давателите на услуги треба да ги отстранат предметите што ги допираат повеќе гости, на пр. играчки, списанија.

- Гостиот заедно со клучот добива флаер со совети за заштита и протокол за неговиот престој дефиниран од внатрешен тим на хотелот.

- Давателот на услуги нуди единечни или двојни соби со прилагодувања, а во сместувачките капацитети со повеќе кревети може да се сместуваат гости од исто семејство.

- Текстилните украсни елементи на тапацираниот мебел и креветот се отстрануваат (перници, ленти, украсни прекривки...)

- Во собите за сместување и на рецепцијата се поставува средство за дезинфекција на рацете.

- Секојдневно одржувањето на хигиената на јавните простории и собите со употреба на средство кое делува на вируси според упатство од производителот, алтернативно може да се користи 0,05% натриум хипохлорит (5% белило за домаќинство кое се користи во размер 1:100) или 70% алкохол за дезинфекција на горни површини.

- Персоналот во угостителските објекти за сместување мора да стави посебен нагласок на чистење и дезинфекција на предмети што ги допираат голем број раце (на пр. ограда на скали, прекинувачи, рачки, куки, копчиња во лифт, кваки, врати).

- Просториите треба редовно да се проветруваат.

- Фреквенцијата на чистење на сместувачките капацитети ќе се усогласат со постоечките стандарди, со дополнително информирање на гостите дека чистење на собите и промена на постелнините и крпите може да се прилагодат на потребите на гостите (на пр. да се чисти собата или да се менува постелнината само при доаѓање/ одење на гостите итн.)

- Чистење на санитарните јазли и горните површини во собите се чистат со употреба на соодветно средство и со особено внимание кога се менуваат гостите во собата. Користената постелнина и крпите мора да се собираат во затворени кеси одвоено од чистата постелнина (чистата постелнина не смее да дојде во контакт со нечистата).

- При чистење на повеќе сместувачки капацитети, мора да се води грижа да не се пренесе вирусот од еден сместувачки капацитет на друг преку заразна облека или заштитната опрема на персоналот. Се препорачува да се приспособат постапките на чистење така што би се спречило такво пренесување (на пр. употреба на заштитна облека/скутници за една употреба, промена на заштитната облека секој пат, итн.)

- Плаќање со кредитна картичка како степен на заштита за да се намали ризикот од трансмисија на инфекцијата.

2. Процедури во угостителскиот дел за исхрана - ресторан

- Служењето храна на шведска маса е дозволено.
- Вработените во угостителскиот објект кои послужуваат задолжително носат лична заштита на лицето - маска и зачестено одржуваат хигиена на раце.
- Дозволено е послужување на гости на маси за стоење и на шанк.
- Дезинфицирање на масата и столовите пред секој оброк и по завршување на истиот.
- Масите да се прекриени со хартиени или најлонски чаршафи за еднократна употреба или ако се користат стандардни чаршафи истите да се менуваат и перат после секој послужен гостин.
- Масите да не се претходно сервирани (доколку објектот има услови да постави средство за дезинфекција на секоја маса - доколку не, гостите ќе можат да го користат средството за дезинфекција кое ќе биде поставено на влезот од ресторанот според препораките на Светската здравствена организација).
- Каранфинглата и приборот кој претходно се дезинфицирани на масите се поставуваат по седнувањето на гостите, приборот да биде послужен во најлонска обвивка или во салфетка.
- Келнерот е должен да води максимална грижа за својата лична хигиена со заштита на лицето-маска, ги послужува гостите со внимавање на растојанието, но поради тоа што келнерот не може да служи храна и пијалак од 2 метри растојание, тој треба да одлучи колкаво е пристојното растојание што може да го одржи при послужување. После послужувањето, келнерот стои на соодветно растојание и чека да биде повикан од гостите.
- Сите апарати за точење на пијалаци (вода, чај, кафе, сок и сл.) да се отстранат од употреба и пијалациите да се послужуваат по желба на гостите.
- Се забранува користењето на заеднички отворени садови при сервирање на зачини, сосови, масла, сол, шеќер, чаеви и слично, кои се споделуваат на повеќе од една маса.
- По завршување на оброците, искористениот прибор се отстранува од масите и се носи на миење и дезинфицирање во нечистиот дел од кујната, согласно вообичаена процедура која ја налагаат ХАСАП/ХАЛАЛ стандардите каде што е наведено дека во шанкот и кујната треба да постои чист дел каде што се оперира и послужува храна и пијалак и дел каде што се одлага веќе искористениот прибор кој потоа се мие и дезинфицира.
- Растојанието меѓу столчињата од соседните маси да биде од 1,5 до 2 метри.
- Максимален број на лица на една маса се ограничува на 6 лица.
- Засилени внатрешни контроли на вработените лица од страна на одговорно лице за одржување на личната хигиена (често миење раце) во сите фази на подготовка, прием и послужување на храна.
- Засилени санитарно-хигиенски мерки, пребришување на масите со средство за дезинфекција кое делува на вируси според упатство од производителот при заминување на гостите од секоја маса.
- На крајот на смената, задолжително механичко чистење и дезинфекција со средство кое делува на вируси според упатство од производителот, алтернативно може да се користи 0,05% натриум хипохлорит (5% белило за домаќинство кое се користи во размер 1:100) или 70% алкохол за дезинфекција на горни површини.
- Редовно одржување на тоалетите, со задолжително водење на евиденција за спроведеното чистење и употреба на горенаведените дезинфекциони средства.
- Забрането е користење на сушачи за раце во тоалетите и задолжително користење на хартиени бришачи за раце за еднократна употреба.
- Забрането е организирање на музички настани со настап на музички уметници во отворен и затворен дел од објектот (пејачи/музички групи/дицеи).
- Се ограничува максималното ниво на бучава во угостителскиот дел за исхрана - ресторан на угостителски објекти за сместување, на 55 децибел.

3. Употребата на санитарни јазли

- Да се постави известување на влезната врата од санитарните јазли за задолжителна дезинфекција на рацете пред и после употреба.

- Да се инсталира средство за дезинфекција пред влезната врата на санитарните јазли.

- Да се обезбеди непречен проток, без застој на чекање во внатрешни тесни холови и потребното физичко растојание, со поставување ознаки, со цел да се намали ризикот од голем број на лица во санитарните јазли во исто време.

- Задолжително е носење лична заштита на лицето-маска при користење на заедничките санитарни јазли,

- Санитарните јазли задолжително се опремени со течен сапун, топла вода, корпа за отпадоци со капак на ножна педала и хартиени бришачи за раце за еднократна употреба, како и диспанзер со средства за дезинфекција за раце, на база на 70% алкохол или препорачано вируцидно средство за дезинфекција. Чистење и дезинфекција на санитарните јазли, подови и сите нивни површини, неколку пати во текот на денот (најмалку на секој час) со употреба на средство кое делува на вируси според упатство од производителот, алтернативно може да се користи 0,05% натриум хипохлорит (5% белило за домаќинство кое се користи во размер 1:100) или 70% алкохол за дезинфекција на горни површини;

- чистење и дезинфекција на санитарните јазли, подови и сите нивни површини, неколку пати во текот на денот (најмалку на секој час) со употреба на средство кое делува на вируси според упатство од производителот, алтернативно може да се користи 0,05% натриум хипохлорит (5% белило за домаќинство кое се користи во размер 1:100) или 70% алкохол за дезинфекција на горни површини.

- корпи со капак на ножна педала кои се внатрешно поставени со пластични кеси, за собирање на отпадоци од користени маски и ракавици, видно означени и поставени на повеќе места во внатрешноста и на терасите, за отстранување на користени маски, ракавици и сл.

4. Општи препораки за гости

- Доследно почитување на упатствата од персоналот во врска со обезбедување соодветно меѓусебно растојание, складирање на багаж и гардероба, начинот на давање услуги, употреба на опрема, користење на тоалети, плаќање за услуги.

- Треба да се ограничат големи собири, со доследно почитување на соодветно меѓусебно растојание.

- Внатре во угостителскиот објект за сместување, покрај одржувањето на соодветно меѓусебно растојание за време на епидемија, употребата на лична заштита на лицето - маска за лице или други облици на заштита што ги покриваат устата и носот (шал, крпа или слични облици на заштита) е исто така задолжително.

- Доследна грижа за хигиената на рацете, со миење со сапун и вода или дезинфекција по допир на какви било нечисти површини.

5. Препораки за постапување при појава на случај со симптоми на COVID-19

- Доколку вработен заболи од акутна респираторна инфекција, останува дома и се јавува на матичниот лекар.

Го известува својот претпоставен за својата здравствена состојба. Доколку е позитивен на COVID-19, го известува претпоставениот кој пак веднаш го известува регионалниот центар за јавно здравје за појавата на COVID-19 меѓу вработените.

Епидемиолошката служба што ќе го добие извештајот за потврден случај отпочнува со епидемиолошка истрага, идентификува блиски контакти на работното место и предлага мерки за нив.

Доколку вработениот бил во контакт со лице коешто покажало знаци на акутна респираторна инфекција, треба да ја следи својата здравствена состојба 14 дена и доколку развие симптоми се јавува на матичниот лекар и го известува претпоставениот.

- Доколку гостин заболи со треска или знаци на акутна респираторна инфекција, давателот на услуги треба да се јави во дежурната служба на најблискиот здравствен дом. Гостинот треба да чека во изолација и треба да носи лична заштита на лицето - маска. Да употребува само одредени тоалети и мијалници. Епидемиолошката служба што ќе го добие извештајот за потврден случај спроведува епидемиолошка истрага, идентификува блиски контакти и предлага мерки за нив.

Просториите каде што се движел заболениот гостин од COVID-19 темелно се чистат и дезинфицираат. Исто така, просториите темелно се проветруваат.

Прилог број 78

Протокол за организирање свадби/прослави и веселби

1. Организирањето свадби, прослави и веселби е дозволено во затворениот и отворениот дел на угостителскиот објект/тераса. Тераса претставува простор кој има покрив и кој е отворен од трите страни.

2. На влезот од угостителскиот објект/терасата треба да има поставено дезинфекциско средство со видливо известување дека е задолжително да се дезинфицираат рацете при пристигнувањето.

3. Задолжително е мерење на температура пред влез на гостите од страна на одговорно лице од угостителскиот објект. Доколку кај некој од гостите се констатира покачена телесна температура (температура повисока од 37,5 степени) веднаш ќе бидат вратени и упатени да се јават кај својот матичен лекар.

4. Организаторот е должен да ги извести гостите дека доколку кај некој од гостите се констатира покачена телесна температура, ќе бидат вратени и советувани да се пријават кај својот матичен лекар.

5. Доколку на отворениот дел од угостителскиот објект/терасата има поставено прегради/сидови направени од плексиглас, пластика или стакло, потребно е да се отстранат или отворот така што просторот на терасата да остане од трите страни отворен.

6. Бројот на гостите се ограничува на максимум 40% исполнетост на капацитетот на затворениот дел или најмногу до 250 гости.

7. Бројот на гостите се ограничува на максимум 50% исполнетост на капацитетот на отворениот дел.

8. Задолжително е при влегувањето на гостите истите да бидат спроведени од страна на одговорно лице од угостителскиот објект.

9. Организаторот има за обврска да достави листа на гости и распоред на маси за седење до одговорниот менаџер на угостителскиот објект кој има за обврска да го евидентира секое лице - гостин на прославата.

10. Во случај на доаѓање на лица не евидентирани во листата на гости по добиено одобрение од организаторот ќе им се одобри присуство и ќе бидат внесени во листата за евиденција на присутни гости.

11. Организаторот на прославата има за обврска сите гости да ги запознае со препораките, условите и начините под кои се одржува свадбата.

12. Задолжително е почитување на општите превентивни мерки и препораки при пречек на гости и за цело времетраење на свадбата (забрането е поздравување со ракување, гушкање или друг вид на физички контакт со гостите).

13. Само при организирање на свадби дозволено е ангажирање на музичари односно естрадни уметници кои се лиценцирани.

14. Музичарите треба да бидат оддалечени најмалку 5 метри од најблиската маса за гости, без право на движење и пеење помеѓу гостите.

15. Јачината на музиката не треба да ја надминува пропишаната граница на јачина во угостителски објект.

16. Дозволено е играње на подиум за игра со обезбедено простор од 4 м² по лице при што е потребно да се почитува препорачаното физичко растојание.

17. На гостите од отворениот дел на угостителскиот објект/тераса им е дозволено да влезат во затворениот/внатрешниот дел од објектот при потреба да користат тоалет.

18. При престој на гостин во затворениот/внатрешниот дел на објектот задолжително е носење заштитна маска за што мора да бидат поставени јасни известувања во објектот.

19. Вработените во угостителскиот објект задолжително носат заштитни маски преку устата и носот и зачестено одржуваат хигиена и дезинфекција на раце.

20. Дозволен е максимален број од 8 лица на една маса со задолжително почитување на пропишаното растојание помеѓу секој гостин и растојание помеѓу масите.

21. Дозволено е послужување на гости на маси за стоење и на шанк.

22. Задолжително поставување на дезинфекционо средство за раце на секоја маса.

23. Засилени внатрешни контроли на вработените лица од страна на одговорно лице за одржување на личната хигиена (често миење раце) во сите фази на подготовка, прием и послужување на храна.

24. По завршување на прославата, задолжително е механичко чистење и дезинфекција со средство кое делува на вируси според упатство од производителот, алтернативно може да се користи 0,05% натриум хипохлорит (5% белило за домаќинство кое се користи во размер 1:100) или 70% алкохол за дезинфекција на горни површини.

25. Редовно одржување на хигиената во тоалетите со задолжително водење на евиденција за спроведеното чистење и употреба на препорачаните антивирусни дезинфекциони средства.