

Врз основа на 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 и 37/16), Владата на Република Северна Македонија, на седницата, одржана на 19 јуни 2020 година, донесе

ОДЛУКА
**за изменување на Одлуката за мерки за спречување на
внесување и ширење на Коронавирус COVID-19**

Член 1

Во Одлуката за мерки за спречување на внесување и ширење на Коронавирус COVID-19 („Службен весник на Република Северна Македонија“ бр.62/20, 63/20, 64/20, 66/20, 70/20, 72/20, 92/20, 100/20, 107/20, 109/20, 119/20, 123/20, 125/20, 126/20, 134/20, 136/20, 140/20, 147/20, 153/20, 154/20, 156/20, 157/20 и 163/20), во член 1, став 1, во точката 9 во ставот 3, Прилогот број 7 – Протокол за отворање и работа на кафетерии од Комисијата за заразни болести при Министерството за здравство, се менува со нов Прилог број 7 кој е даден во прилог и е составен дел на оваа одлука.

Во точката 21, Прилогот број 8 – Протокол за отворање и работа на угостителските објекти за исхрана од Комисијата за заразни болести при Министерството за здравство, се менува со нов Прилог број 8 кој е даден во прилог и е составен дел на оваа одлука.

Член 2

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

Бр. 44-2147/24
19 јуни 2020 година
Скопје

**ПРЕТСЕДАТЕЛ НА ВЛАДАТА
НА РЕПУБЛИКА СЕВЕРНА
МАКЕДОНИЈА**

Оливер Спасовски



Протокол за отворање и работа на кафетерији

1. Вработените во угостителскиот објект кои послужуваат задолжително носат заштитни маски и зачестено одржуваат хигиена на раце .
2. Се дозволува работа само на отворените делови-терасите од кафетериите кои се од три страни отворени со кровна конструкција.
3. Се ограничува бројот на гости, само на тие кои може да седат.
4. Не е дозволено послужување на гости на стоење на шанк и стоечки маси.
5. Задолжително менаџирање при влегување на гостите од одредено одговорно лице пред влезот на угостителскиот објект.
6. Во просторот за послужување на гости, каде има поставено маси, да се обезбеди растојание од столче до столче од 1,5-2m со соседните маси во сите правци.
7. На една маса со четири столици може да седат и да се послужуваат максимум две лица.
8. На една маса со четири столици може да се послужуваат четири лица доколку се од исто семејство.
9. Задолжително поставување на дезинфекционо средство за раце на секоја маса.
10. Засилени внатрешни контроли на вработените лица од страна на одговорно лице за одржување на личната хигиена (често миење раце) во сите фази на подготовкa, прием и послужување на пијалоци.
11. Засилени санитарно-хигиенски мерки, задолжително пребришување на масите со средство за дезинфекција кое делува на вируси според упатство од производителот, по заминување на секоја турка на гости.
12. 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.
13. Редовно одржување на тоалетите со задолжително водење на евиденција за спроведеното чистење и употреба на горенаведените дезинфекциони средства.
14. Забрането е користење на сушачи за раце во тоалетите и задолжително користење на хартиени бришачи за раце за еднократна употреба.
15. Забрането организирање на прослави (веселби, роденден и сл.).

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 дозволува работа само на отворените делови од угостителските објекти за исхрана со послужување, кои се од три страни отворени со кровна конструкција.
3. Се ограничува бројот на гости, ќе се послужуваат само гости кои може да седат и лица кои преку шалтер ќе подигнуваат нарачки.
4. Не е дозволено послужување на гости на стоење на шанк и стоечки маси.
5. Задолжително менаџирање на влегување на гостите. Одредено одговорно лице пред влезот на угостителскиот објект.
6. На отворениот простор за послужување на гости каде има поставено маси, да се обезбеди растојание од столче до столче од 1,5-2m со соседните маси во сите правци.
7. На една маса со четири столици може да седат и да се послужуваат максимум две лица.
8. На една маса со четири столици може да се послужуваат четири лица доколку се од исто семејство.
9. Дозволен е максимален број на 12 лица на споени маси заедно со задолжително растојание помеѓу секој гостин од 1.5m.
10. Задолжително поставување на дезинфекционо средство за раце на секоја маса.
11. Засилени внатрешни контроли на вработените лица од страна на одговорно лице за одржување на личната хигиена (често миење раце) во сите фази на подготовкa, прием и послужување на храна.
12. 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.
13. 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.
14. Забрането е користење на сушачи за раце во тоалетите и задолжително користење на хартиени бришачи за раце за еднократна употреба.
15. Забрането организирање на прослави (свадби, роденденi, крштевки и сл.)__