

Št.: 100-8/2020/6

Datum: 31. avgust 2020

V skladu z:

- *okrožnico MIZŠ: Začetek šolskega leta 2020/21, št. 6030-1/2020/59 z dne, 25. 8. 2020,*
- *navodili MIZŠ, ZRSŠ in NIJZ: Vzgoja in izobraževanje v Republiki Sloveniji v razmerah, povezanih s covid-19 / Modeli in priporočila; Ministrstvo za izobraževanje, znanost in šport ter Zavod Republike Slovenije za šolstvo; Ljubljana 2020,*
- *higienskimi priporočili Nacionalnega inštituta za javno zdravje: Higienska priporočila za izvajanje pouka v osnovni šoli (za učence prve triade in devetošolce) v času epidemije covid-19, z dne, 8. 5. 2020, št.: 091-13/2020-1,*
- *Zakona o nalezljivih boleznih (Uradni list RS, št. 33/06 – uradno prečiščeno besedilo in 49/20 – ZIUZEOP),*
- *okrožnica MIZŠ: NUJNO - Pojasnilo in priporočilo NIJZ za uporabo mask z dne, 28. 8. 2020, za obdobje od 31. 8. 2020 do 6. 9. 2020, št. 6030-1/2020/60 z dne, 28. 8. 2020,*
- *in ostalimi zakonskimi in podzakonskimi akti, ki urejajo življenje in delo v OŠ*

ravnatelj sprejema:

**PROTOKOL ZA ORGANIZACIJO DELA,  
ČIŠČENJE IN RAZKUŽEVANJE V KUHINJI IN JEDILNICI ŠOLE  
ZA PREPREČEVANJE ŠIRJENJA SARS-CoV-2  
(vzgoja in izobraževanje v razmerah, povezanih s covid-19)  
(od 1. 9. 2020 do preklica)**

Delavec pri svojem delu obvezno upošteva vsa navodila NIJZ in ostalih pristojnih institucij RS.

**Vstop na delovno mesto**

- Zaposleni v kuhinji prihajajo/odhajajo na delovno mesto v skladu z urnikom prihodov in odhodov v katerem je predviden najmanj 10 (deset) minutni zamik. Urnik pripravi pomočnica ravnatelja in se lahko glede na potrebe dnevno spreminja.

| ime in priimek    | *ura prihoda | ura odhoda |
|-------------------|--------------|------------|
| Andrej Žiher      | 6.00         | 14.00      |
| Marjana Božičko   | 7.00         | 15.00      |
| Klementina Majcen | 7.15         | 15.15      |
| Irena Majcen      | 8.40         | 16.40      |

\*Ura prihoda v garderobo, kjer je omejen čas 10 minut za preoblačenje v delovna oblačila in odhod iz nje.

- Zaposleni vstopajo v objekt (direktno v garderobo) skozi ločen vhod namenjen tehničnemu osebju.
- V garderobi se preoblečejo v delovna oblačila. V njej se lahko zadržuje le ena oseba naenkrat.

## Osebnna varovalna oprema

- Pred začetkom dela se zaščitijo z ustrezno osebno varovalno opremo (OVO):
  - zaščitna maska(kirurška IIR)3 ali vizir;
  - rokavice za enkratno uporabo;
  - kapa za enkratno uporabo.
- Masko in rokavice po potrebi zamenjajo. Pred uporabo in po odstranitvi rokavic in maske si temeljito umijejo ali razkužijo roke. Kako se pravilno nadene in sname masko in rokavice, je prikazano na obvestilnih plakatih v šoli.
- Po končanem delu osebno varovalno opremo (OVO) pravilno snamejo.
- OVO ter odpadke od čiščenja prostorov (npr. krpe za enkratno uporabo) odložijo v plastično vrečo za odpadke in jo, ko je polna, tesno zavežejo. Vsebine vreč ne tlačijo in se odpadkov po odlaganju v vrečo ne dotikajo več. To vrečo nato namestijo v drugo plastično vrečo za odpadke in tudi to tesno zavežejo ter je ne odpirajo več. Vrečo hranijo v ekološkem otoku ločeno od ostalih odpadkov vsaj 72 ur, preden jo odložijo v zabojnik za mešane komunalne odpadke (preostanek odpadkov).

## Delo v kuhinji

- Zaposleni v kuhinji upoštevajo posebni delovni režim v obdobju epidemije COVID-19;
- Zaposleni v kuhinji upoštevajo plan čiščenja za površine in prostore v obdobju epidemije COVID-19 (smiselno uporabljajo *Protokol za čiščenje in razkuževanje prostorov in oskrbe s sanitarnim materialom za preprečevanje širjenja SARS-CoV-2*).
- Dosledno upoštevajo sistem HACCAP.
- Organizator šolske prehrane in vodja kuhinje pripravita enostavnejše jedilnike.
- Pred začetkom pouka vodja kuhinje preveri in obnovi zaloge živil v kuhinjah, preveri in ponovno vzpostavi dobavo živil ter preveri pokvarljivost obstoječih zalog živil.
- Malice pripravijo praviloma enoporcijsko, tako da v razredih razen razdelitve ni potrebnih dodatnih dejavnosti (npr. mazanja namaza na kruh). Jedi/živila so pred morebitno kontaminacijo zaščitene s folijo/vrečko/v posebnih transportnih posodah.
- Shema šolskega sadja se ne izvaja po ustaljenem načinu, ampak kot dodatek k malici, saj je učencem potrebno onemogoči, da sami posegajo po živilih (npr. po sadju iz iste posode).
- Obvezno nosijo zaščitne maske ali vizir.
- Delovna oblačila je zamenjajo vsak dan, in jih operejo pri temperaturi vsaj 60 °C.
- Dosledno skrbijo za redno higieno rok.
- Dosledno skrbijo za redno čiščenje površin in pultov.
- Ohranjanje medosebne razdalje vsaj 1,5 do 2 metra (glede na prostorske možnosti).
- Po vsakem zaključenem delavniku osebje v kuhinji poskrbi, da se vse delovne površine, pribor in orodje razkuži.

## Malica v razredih

- **Urnik malice:**
  - \*2. – 5. razred od 9<sup>10</sup> do 9<sup>35</sup>;
  - \*1. in 6. – 9. razred od 10<sup>00</sup> do 10<sup>25</sup>
- Pri delitvi malice je prisoten učitelj, ki je imel pouk pred malico. Ko je malica razdeljena, ga zamenja učitelj, ki bo v oddelku nadaljeval pouk po malici.
- Malica je praviloma enoporcijska, tako da v razredih razen razdelitve ni potrebnih dodatnih dejavnosti (npr. mazanja namaza na kruh). Jedi/živila so pred morebitno kontaminacijo zaščitene s folijo/vrečko/v posebnih transportnih posodah.
- Malica poteka izključno v razredih.

- Malice zaposleni v kuhinji dostavijo na določeno mesto (mizo) pred vhodom v učilnico (pomoč ostalega tehničnega osebja v predpisani varovalni opremi (OVO). **Učitelj prenese hrano v učilnico in jo razdeli** od klopi do klopi. Pred tem si mora umiti ali razkužiti roke.
- Učitelj si mora, preden pomaga drugemu otroku pri hranjenju, umiti ali razkužiti roke. Ker ne more vzdrževati medosebne razdalje, naj se po možnosti izogiba položaju, kjer sta oba obraza v isti višini.
- Učenci pred malico na svojo klop (mizo) obrišejo z alkoholnimi robčki ali papirnato brisačko za enkratno uporabo in razkužilom (70 % do 80% etanol) in naredijo pogrinjek z brisačko za enkratno uporabo (servieto). Pred nadaljevanjem pouka postopek ponovijo. Pred in po končanem hranjenju si umijejo roke z vodo in milom.
- Po končani malici učitelj delilno posodo in ostanke hrane postavi na določeno mesto (mizo) pred učilnico od koder ga tehnično osebje v predpisani varovalni opremi (OVO) odnese v jedilnico na prostor za oddajo umazane posode.

## Zajtrk v razredih

Enaka pravila kot za malico veljajo tudi za zajtrk.

## Kosilo in protokol v jedilnici

- V jedilnici se streže zgolj kosilo in to po urniku kosil.
- Vsi uporabniki si morajo pred vstopom v jedilnico in pri izhodu umiti roke.
- Vsi zaposleni v šoli v jedilnici obvezno nosijo zaščitno masko.
- Največje število oseb, ki se lahko istočasno nahaja v jedilnici (glede na možnosti vzdrževanja medosebne razdalje vsaj 1,5 do 2 metra) je 30 oseb v veliki jedilnici in 12 oseb v mali jedilnici.
- V jedilnici so označeni stoli, ki se lahko uporabljajo.
- V jedilnici so naenkrat učenci največ dveh razredov (štirih oddelkov).
- Delitev kosila poteka po urniku v več izmenah. Urnik pripravi pomočnica ravnatelja.
- Med izmenami učnih skupin se prostor temeljito prezrači, mize, stoli in pladnji pa razkužijo.
- S talnimi označbami je opredeljen enosmeren koridor dostopa do izdajnega pulta in koridor za odlaganje uporabljene posode (oddaja pladnja) Na tem koridorju so tudi talne označbe 1,5 do 2-metrške razdalje med čakajočimi.
- Osebje izdaja hrano izza pleksi zaslona/ali nosi vizir, zaščiteno z ustrezno masko (kirurška IIR)3. Kosilo se izdaja v kompletu na pladnju.
- S talnimi označbami je opredeljen enosmeren koridor do izhoda iz jedilnice z vmesno postajo za oddajo pladnja z umazano posodo.
- Pitnik vode ni v uporabi (je izklopljen).
- Osebje poskrbi za redno čiščenje površin in pultov.

### Priloge:

- Navodila o ravnanju, izvajanju in spoštovanju preventivnih ukrepov v šolski jedilnici v času izvajanja vzgojno-izobraževalnega dela zavoda – razglašene epidemije covid19
- Nacionalni laboratorij za zdravje okolje in hrano – center za okolje in zdravje: Priporočila nosilcem živilske dejavnosti pred ponovnim odprtjem objektov za pripravo in/ali promet z živili
- Nacionalni laboratorij za zdravje okolje in hrano – center za okolje in zdravje: Strokovno priporočilo lastnikom, upravnikom in vzdrževalcem hišnega vodovodnega omrežja v objektih po daljši prekinitvi rabe pitne vode
- Izjava zaposlenega v kuhinji o seznanitvi s protokolom

Št.: 100-8/2020/7

Datum: 31. avgust 2020

## NAVODILA O RAVNANJU, IZVAJANJU IN SPOŠTOVANJU PREVENTIVNIH UKREPOV V ŠOLSKI JEDILNICI

v času izvajanja vzgojno-izobraževalnega dela zavoda za preprečevanje širjenja SARS-CoV-2

**Vsak zaposleni in drugi, ki vstopajo v prostor šolske jedilnice (strokovni delavci/kuhinjsko osebje/čistilci itd.) morajo upoštevati in spoštovati naslednja priporočena navodila in pravila ravnanja:**

- V jedilnici se streže zgolj kosilo.
- Vsi uporabniki si morajo pred vstopom v jedilnico in pri izhodu umiti roke.
- Vsi zaposleni v šoli v jedilnici obvezno nosijo zaščitno masko.
- Največje število oseb, ki se lahko istočasno nahaja v jedilnici (glede na možnosti vzdrževanja medosebne razdalje vsaj 1,5 do 2 metra) je 30 oseb v veliki jedilnici in 12 oseb v mali jedilnici.
- V jedilnici so označeni stoli, ki se lahko uporabljajo.
- V jedilnici so naenkrat učenci največ dveh razredov (štirih oddelkov).
- Delitev kosila poteka po urniku v več izmenah. Urnik pripravi pomočnica ravnatelja.
- Med izmenami učnih skupin se prostor temeljito prezrači, mize, stoli in pladnji pa razkužijo.
- S talnimi označbami je opredeljen enosmeren koridor dostopa do izdajnega pulta. Na tem koridorju so tudi talne označbe 1,5 do 2-metrске razdalje med čakajočimi.
- Osebje izdaja hrano izza pleksi zaslona/ali nosi vizir, zaščiteno z ustrezno masko (kirurška IIR)3. Kosilo se izdaja v kompletu na pladnju.
- S talnimi označbami je opredeljen enosmeren koridor do izhoda iz jedilnice z vmesno postajo za oddajo pladnja z umazano posodo.
- Pitnik vode ni v uporabi (je izklopljen).
- Osebje poskrbi za redno čiščenje površin in pultov.

S temi navodili ravnanja/ukrepi so seznanjeni vsi zaposleni zavoda.

Navodila so objavljena na oglasni deski šole, vhodu v jedilnico in spletni strani šole.

Ravnatelj:  
Bogomir ŠIROVNIK



Naš znak: 2131/1

Datum: 6.5.2020

**Zadeva: PRIPOROČILA NOSILCEM ŽIVILSKE DEJAVNOSTI PRED PONOVNIM ODPRTJEM  
OBJEKTOV ZA PRIPRAVO IN/ALI PROMET Z ŽIVILI**

Spoštovani,

12.03.2020 ob 18.00 uri je Vlada RS razglasila epidemijo zaradi širjenja virusa SARS-Cov-2 za območje celotne države. Zaradi preprečevanja širjenja okužbe so bili sprejeti številni ukrepi, med drugim tudi zaprtje mnogih objektov, v katerih se izvaja priprava in/ali promet z živili.

V želji, da bi Vam olajšali odprtje Vaših objektov na način, ki ne bo povzročil dodatnih tveganj za zdravje, Vam v nadaljevanju pošiljamo kratka priporočila za pripravo objekta za pripravo živil za ponovno uporabo.

Vsem lastnikom in/ali upravnikom objektov za pripravo in/ali promet z živili priporočamo, da po daljšem zaprtju objekta pred ponovnim odprtjem upoštevajo sledeča priporočila:

**VZDRŽEVALNA DELA PRED PRIČETKOM OBRATOVANJA:**

- priporoča se izvedba najbolj nujnih vzdrževalnih del (npr.: odstranjevanje plesni, sanacija poškodovanega opleska, poškodovanih ploščic), da ta dela kasneje ne bi motila delovnega procesa;
- preveri se delovanje vseh naprav, nedelujoče se odstrani / zamenja ali pokliče serviserja;
- opravi se pregled in po potrebi čiščenje prezračevalnega sistema ter čiščenje kuhinjskih nap.

**OSKRBA S PITNO VODO:**

- izpiranje vodovodnega omrežja – predhodno iz pip odstranimo mrežice, ki jih temeljito mehanično očistimo, po potrebi zamenjamo z novimi, sledi *intenzivno izpiranje s povečanim pretokom vode na vseh pipah najmanj 15 min. oziroma do stabilizacije temperature vode*;
- posebno pozornost je potrebno posvetiti napravam, ki so priključene na vodovodno omrežje (pitniki, kavni avtomati, druge naprave). Napravo po možnosti izklopimo in speremo dovod vode;
- priporočamo, da se izpiranje internega vodovodnega omrežja pred začetkom dela ponovi vsaj še nekaj krat v prvem tednu obratovanja.

**OSKRBA S PITNO VODO (LASTNI VODNI VIR):**

- mehansko čiščenje in dezinfekcija rezervoarja in izpiranje vodovodnega omrežja;
- v primeru, da ima sistem urejeno razkuževanje pitne vode z UV dezinfektorjem, se preveri delovanje UV žarnice;
- če ima lastni vodovod urejeno kemijsko dezinfekcijo, je potrebno preveriti delovanje sistema in opraviti meritve prisotnosti dezinfekcijskega sredstva na pipah v živilskem obratu;
- opravi se vzorčenje in mikrobiološka analiza pitne vode, skladno z zahtevami iz lastnega HACCP načrta.

**ČIŠČENJE:**

- izvede se generalno čiščenje vseh kuhinjskih in pomožnih prostorov ter opreme (*kuhinjo se začne najprej čistiti v osrednjem, termičnem delu, od zgoraj navzdol, torej notranjost omaric, zunanje dele omaric, enako hladilnikov, nato termični blok in delovne površine, notranje dele predalov, opreme ter na koncu zunanje dele površin in stenske ploščice*);
- razstavljivo opremo in pribor ter posodo se pomije v pomivalnem stroju;
- enako se ponovi po vseh območjih kuhinje, od čistega dela proti pripravljavnicam;
- nato se očisti vse skladiščne prostore; od zgoraj navzdol, od bolj čistih delov k nečistim;
- na koncu se očisti garderobno sanitarni blok, hodnike, servisni vhod in prostor za odpadke ter morebitne druge pripadajoče prostore;
- tla in odtoke se očisti iz osrednjega dela kuhinje proti nečistim območjem in na koncu še v pomožnih prostorih in hodnikih;

- če se za opravljanje dejavnosti uporablja transportne vozičke in transportna sredstva se natančno in v celoti očisti tudi te;
- uporablja se namensko opremo in pripomočke za čiščenje (krpe, gobice, metla, čistila, itd.);
- med delom se večji poudarek da rednemu čiščenju in po potrebi razkuževanju predmetov in površin, ki se jih pogosto dotika (kljuke, ročaji ipd.).

#### **NADZOR ŠKODLJIVCEV:**

- preveri se učinkovitost delovanja preventivnih ukrepov proti vdoru škodljivcev (*mreže na oknih, pokriti zračniki, odtoki ipd.*);
- preveri se postavljene vabe / pasti proti škodljivcem;
- po potrebi se izvede uničevanje insektov, ki so se pojavili v obratu (muhe, mravlje, ščurki...);
- če ukrepi niso učinkoviti se kontaktira DDD službo.

#### **ODPADKI:**

- vsa izločena živila brez embalaže odstranimo v namensko posodo za organske kuhinjske odpadke;
- ostale komunalne odpadke ločimo glede na vrsto odpadka.

#### **KONTROLNI IN VBODNI TERMOMETRI:**

- po navodilu iz HACCP načrta se preveri delovanje vseh termometrov, tudi delovanje sond konvektomatov, ohlajevalcev, pasterizatorja ipd.;
- rezultate meritev se zabeleži na ustrezen evidenčni list, ki je priloga HACCP načrta.

#### **ŽIVILA:**

Po podatkih Nacionalnega inštituta za javno zdravje trenutno ni dokazov, da bi se okužba z novim koronavirusom SARS-CoV-2 prenašala preko živil, domačih živali in živine. O lastnostih novega korona virusa še ni veliko podatkov. Evropska agencija za varno hrano navaja, da se novi korona virus s hrano ne prenaša na človeka. Uživanje zadostno toplotno obdelanih živil je varno.

Pomembno je, da pred ponovnim zagonom živilskega obrata poskrbimo za:

- natančen pregled zaloge živil;
- izloči se živila, ki jim je potekel primarni ali sekundarni rok uporabe ali niso bila shranjena na ustreznih temperaturnih pogojih;
- organoleptičen pregled živil - v primeru sprememb, se živilo izloči (napihnjene, predrte embalaže, vidni sledovi delovanja škodljivcev, vidni sledovi pokvarljivosti, gnitja, živila brez deklaracije, ipd.);
- ponovno vzpostavljeni procesi nabave, skladiščenja, priprave in proizvodnje živil morajo potekati skladno z načeli HACCP načrta in z upoštevanjem navodil za preprečevanje okužbe COVID-19, ki jih dajejo pristojne inštitucije;
- v kolikor so bile hladilne naprave prižgane in so bila v njih živila, je potrebno preveriti morebitne izpade električne energije in čas trajanja ter ustrezno ukrepati (npr.: zavreči živila v odvisnosti od časa trajanja izpada električne energije);
- v kolikor so bile hladilne naprave ugasnjene, jih je potrebno pravočasno priklopiti, do bo ob vlaganju živil vanje zagotovljena ustrezna temperatura;
- čiščenje embalaže živil, v kolikor potrebno.

#### **ZAPOSLENI:**

- na delo prihajajo samo zdravi zaposleni;
- med procesom dela je posebej pomembna temeljita higiena rok in po potrebi tudi razkuževanje;
- zaposleni na novo podpišejo izjave (*Priloga 1 in Priloga 2 Pravilnika o zdravstvenih zahtevah za osebe, ki pri delu v proizvodni in prometu z živilih prihajajo v stik z živilih (Ur.l. RS, št. 82/03, 25/09).* Priloge so sestavni del HACCP študije;
- pripravi se usposabljanje za vse zaposlene (zahteve HACCP sistema in ukrepe v zvezi s preprečevanjem širjenja okužbe COVID-19). Priporoča se, da usposabljanje izvede zunanja strokovna inštitucija oziroma svetovalci, ki izvajajo presojo delovanja HACCP sistema;
- vsi zaposleni se morajo natančno držati navodil oziroma ukrepov, ki jih določajo strokovne inštitucije v zvezi z preprečevanjem širjenja okužbe.

V obstoječi HACCP načrt je potrebno dodati nova tveganja povezana s COVID-19 in opredeliti ukrepe za zmanjšanje tveganj.

Priporočamo, da se čim prej vzpostavi sistem verifikacijskih aktivnosti s kontrolo snaznosti površin in ustreznosti živil v skladu s HACCP načrtom.

Za morebitna dodatna vprašanja in nejasnosti smo Vam na razpolago – Valerija Gričnik, tel.: 02/ 78 78 687, GSM: 070/746-923, mail: [valerija.gricnik@nlzoh.si](mailto:valerija.gricnik@nlzoh.si)), oz. Lilijana Spasojević, tel.: 02/ 45 00 138, GSM: 031/819-986, mail: [lilijana.spasojevic@nlzoh.si](mailto:lilijana.spasojevic@nlzoh.si))

Pripravili člani strokovne skupine za živila NLZOH.

Viri:

1. Koronavirus SARS-CoV-2 in živila. Dosegljivo na spletni strani: <https://www.nijz.si/sl/koronavirus-sars-cov-2-in-zivila>
2. Coronavirus: no evidence that food is a source or transmission route. Dosegljivo na spletni strani: <https://www.efsa.europa.eu/en/news/coronavirus-no-evidence-food-source-or-transmission-route>
3. Osnovan higienska stališča za higieno in varnost živil za zaposlene v živilski dejavnosti. Dosegljivo na spletni strani: [https://www.nijz.si/files/uploaded/osnovna\\_higienska\\_stalisca\\_nov\\_2014.pdf](https://www.nijz.si/files/uploaded/osnovna_higienska_stalisca_nov_2014.pdf)
4. NIJZ - servisne in podobne storitve: <https://www.nijz.si/sl/navodila-za-delo-v-servisnih-storitvah-in-drugih-storitvah-ter-zivilskih-in-tehnicnih-trgovinah-ob>
5. Checklist-for-re-opening-a-FB-after-Level-4: <https://www.mpi.govt.nz/dmsdocument/40256-checklist-for-re-opening-a-food-business-after-covid-19-alert-level-4>
6. WHO-2019-nCoV-Food\_Safety-2020.1-eng: [https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331705/WHO-2019-nCoV-Food\\_Safety-2020.1-eng.pdf](https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331705/WHO-2019-nCoV-Food_Safety-2020.1-eng.pdf)
7. Guidance for food businesses on coronavirus (COVID-19): <https://www.gov.uk/government/publications/covid-19-guidance-for-food-businesses/guidance-for-food-businesses-on-coronavirus-covid-19>
8. Smernice dobre higienske prakse in uporabe načel HACCP v gostinstvu, December 2010.





Naš znak:2131/2

Datum: 6.5.2020

**Zadeva: STROKOVNO PRIPOROČILO LASTNIKOM, UPRAVNIKOM IN VZDRŽEVALCEM  
HIŠNEGA VODOVODNEGA OMREŽJA V OBJEKTIH PO DALJŠI PREKINITVI RABE PITNE  
VODE**

Spoštovani,

12.03.2020 ob 18.00 uri je Vlada RS razglasila epidemijo zaradi širjenja virusa SARS-Cov-2 za območje celotne države. Zaradi preprečevanja širjenja okužbe so bili sprejeti številni ukrepi, med drugim tudi zaprtje objektov, v katerih se pričakovano zadržuje večje število ljudi (objekti v javni rabi). Posledično je prišlo do zastoja pitne vode v hišnem vodovodnem omrežju (v nadaljevanju: HVO).

Zastajanje pitne vode v HVO lahko povzroči poslabšanje kakovosti pitne vode in potencialno tveganje za zdravje ljudi. Daljši zastoj pitne vode pomeni možnost razvoja mikroorganizmov v pitni vodi in povišane koncentracije kovin, aditivov, polimerov in drugih snovi, ki prehajajo iz materialov, ki so v stiku s pitno vodo.

V želji, da bi Vam olajšali odprtje Vaših objektov na način, ki ne bo povzročil dodatnih tveganj za zdravje zaradi zastoja pitne vode v HVO, Vam v nadaljevanju pošiljamo kratka priporočila za pripravo hišnega vodovodnega omrežja za ponovno uporabo.

Vsem lastnikom in/ali upravnikom stavb v javni rabi priporočamo, da po daljšem zaprtju objekta:

- izvedejo intenzivno izpiranje HVO - poveča se pretok pitne vode v vodovodnem omrežju na vseh pipah v objektu za najmanj 15 minut oziroma do stabilizacije temperature. Ločeno se izvede izpiranje sistema za toplo in hladno vodo. V kolikor v objektu ni tople vode oziroma je izključena, se izpiranje ravno tako izvaja;
- priporočamo, da se usmerjevalniki toka (perlatorji, mrežice, nastavki za tuše) pred tem snamejo, izperejo in očistijo vodnega kamna oziroma po potrebi zamenjajo;
- posebno pozornost je potrebno posvetiti napravam, ki so priključene na vodovodno omrežje (pitniki, kavni avtomati, zobozdravstveni stroji in druge naprave). Napravo po možnosti izklopimo in speremo dovod vode;
- posebno pozornost je potrebno posvetiti tudi vgrajenim filtrom za vode in napravam za mehčanje. Priporočamo zamenjavo oglenega filtra. Vode, ki je v objektu stagnirala, ne smemo uporabiti za spiranje naprav (na primer kavnih avtomatov, zobozdravstvenih stolov, membran za mehčanje vode, itd.);
- usedline, rja in izločen vodni kamen lahko naprave poškoduje zato priporočamo, da vodovodni napeljavi pred aparati, ki so priključeni na vodo, posvetite posebno pozornost.

V kolikor je voda v objektu stala več kot 1 mesec, po izvedbi toplotnega šoka in spiranju celotnega vodovodnega omrežja (turbulentni tok), priporočamo mikrobiološko analizo na prisotnost skupnega števila mikroorganizmov pri 22°C in 37°C, koliformnih bakterij in prisotnost bakterij *Legionella spp.* Preventivnega hiperkloriranja (klornega šoka) HVO ne priporočamo, saj lahko poveča tveganje za korozijo kovinskih delov vodovodnega omrežja. Za morebitno dezinfekcijo se odločimo, v kolikor ugotovimo, da je mikrobiološko stanje pitne vode slabo (npr.: ugotovimo povečano tveganje za razrast zlasti bakterij *Legionella spp.* ali drugih). Lastniki ali upravljavci javnih objektov se lahko glede podatkov o mikrobiološkem stanju pitne vode obrnete k upravljavcu sistema za oskrbo s pitno vodo.

Po spiranju mora biti voda:

- bistra, brez vidnih usedlin, brez barve, primerne vonja in okusa,
- temperatura hladne vode mora biti nižja od okolice oziroma nižja od 20°C,
- vroča voda mora doseči na vseh izlivkah najmanj 55°C. Po potrebi je potrebno zvišati temperaturo vode v grelniku (vsaj 60°C).

V kolikor je možno naj se tudi v času daljšega zaprtja objekta spiranje izvaja vsaj enkrat tedensko.



## Hišno vodovodno omrežje (HVO) in legionele med epidemijo COVID-19

Zaprtje objektov, delov objektov ali njihova omejena uporaba lahko povečajo tveganje za rast bakterij *Legionella spp.* v HVO in drugih vodnih sistemih oziroma napravah, vključno z napravami za klimatizacijo stavb z izhlapevanjem, bazeni, kadmi in drugo opremo, če z njimi v času zaprtja ali omejene rabe ne ravnamo ustrezno. Posebno pozornost pred ponovnim odprtjem objektov v javni rabi je zato potrebno nameniti preprečevanju tveganja za zdravje ljudi zaradi morebitnega razrasta bakterij *Legionella spp.* v HVO in napravah.

Pri daljšem zaprtju objekta je potreben pregled objekta, pri katerem se opredeli morebitne nove dejavnike tveganja za razmnoževanje bakterij *Legionella spp.*: potrebno je upoštevati delno uporabo ali zaprtje HVO in/ali drugih priključenih sistemov ali opreme, ki se med epidemijo manj uporabljajo ali so zaprti. Ugotovljena nova tveganja je potrebno vnesti v načrt preprečevanja legioneloz in opredeliti potrebne ukrepe.

Če je HVO z napravami delovalo v skladu z Načrtom preprečevanja legioneloz, je potrebno nadaljevati z ukrepi opredeljenimi v načrtu preprečevanja legioneloz.

Če samo naprave vezane na HVO niso delovale, je potrebno izvesti dezinfekcijo teh naprav. V primeru, da je bilo delovanje HVO s povezanimi napravami prekinjeno in se ukrepi iz Načrta preprečevanja legioneloz niso izvajali, pa vsem lastnikom in/ali upravnikom stavb v javni rabi pred ponovnim odprtjem objekta priporočamo:

- ponovno pregledati dejavnike tveganja in jih odstraniti;
- opraviti dezinfekcijo napeljave s hladno vodo s pripadajočimi pipami in tuši ter natočiti svežo vodo z ustrezno koncentracijo dezinfekcijskega sredstva, kjer je to potrebno;
- spustiti vodo iz grelca (če to ni bilo narejeno pred prenehanjem delovanja), napolniti grelec in segreti vodo na 60 °C ter izpirati vse pipe in tuše z vodo ogreto na 60 °C (vsaj 5 minut);
- izvesti dezinfekcijo zgoraj omenjenih naprav;
- spremljati temperaturo (in kjer je potrebno koncentracijo biocidov) vsaj 48 ur in po potrebi prilagoditi gretje ali doziranje biocidov;
- odvzeti vzorce iz kontrolnih pip (ne prej kot po 48 urah).

Po ponovnem odprtju objekta ja potrebno nadaljevati z izvajanjem ukrepov skladno z načrtom za preprečevanje legioneloz.

Za morebitna dodatna vprašanja in nejasnosti smo Vam na razpolago – Valerija Gričnik, tel.: 02/ 78 78 687, GSM: 070/746-923, mail: [valerija.gricnik@nlzoh.si](mailto:valerija.gricnik@nlzoh.si)), oz. Lilijana Spasojević, tel.: 02/ 45 00 138, GSM: 031/819-986, mail: [lilijana.spasojevic@nlzoh.si](mailto:lilijana.spasojevic@nlzoh.si))

Pripravili člani strokovne skupine za pitne vode NLZOH.

Viri:

1. Priporočila lastnikom objektov za hišno vodovodno omrežje (HVO) po daljši prekinitvi uporabe pitne vode (COVID-19). Dosegljivo na spletni strani: <https://www.nijz.si/sl/priporocila-lastnikom-objektov-za-hisno-vodovodno-omrezje-hvo-po-daljsi-prekinitvi-uporabe-pitne>
2. Hišno vodovodno omrežje in legionele med epidemijo Covid-19. Dosegljivo na spletni strani: [https://www.nijz.si/sites/www.nijz.si/files/uploaded/hisno\\_vodovodno\\_omrezje\\_hvo\\_in\\_legionele\\_med\\_epidemijo\\_covid-19.pdf](https://www.nijz.si/sites/www.nijz.si/files/uploaded/hisno_vodovodno_omrezje_hvo_in_legionele_med_epidemijo_covid-19.pdf)
3. ESGI Guidance for managing *Legionella* in building water systems during the COVID-19 pandemic. Dosegljivo na spletni strani: [https://www.escmid.org/research\\_projects/study\\_groups/legionella\\_infections/](https://www.escmid.org/research_projects/study_groups/legionella_infections/) .
4. Guidance for Building Water Systems. Dosegljivo na spletni strani: <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/php/building-water-system.html> .

# POTEK MALICE



MALICO PRED UČILNICO  
PRINESE KUHAR, V  
UČILNICO PA UČITELJICA.

1. RAZKUŽIŠ ROKE IN MIZO, NA  
KATERO POLOŽIŠ SERVIETO.

2. UČITELJICA TI PRINESE MALICO.

VES ČAS UPOŠTEVAŠ  
VARNOSTNO  
RAZDALJO.



3. KO POMALICAŠ POČISTIŠ IN  
POČAKAŠ NA NAVODILA UČITELJICE.

# VSTOP V KUHINJO

1. PRED VSTOPOM RAZKUŽIŠ  
ROKE.



2.  
VZAMEŠ PLADENJ S HRANO  
IN SEDEŠ NA OZNAČENO  
MESTO.

GIBAŠ SE PO OZNAČENIH SMEREH IN  
PAZIŠ NA VARNOSTNO RAZDALJO!

3. MIRNO POJEŠ KOSILO.

4. PLADENJ ODNESEŠ NA  
OZNAČENO MESTO.



5. OB IZHODU UMIJEŠ ROKE Z MILOM.

## IZJAVA

\_\_\_\_\_ rojen/-a: \_\_\_\_\_  
(ime in priimek delavca) (datum rojstva)

stanujoč/-a v \_\_\_\_\_  
(ulica, kraj, pošta)

zaposlen/-a na delovnem mestu \_\_\_\_\_

izjavljam, da sem s strani delodajalca seznanjena s posebnim delovnim režimom, protokolom čiščenja za površine in prostore in oskrbe s sanitarnim materialom za preprečevanje širjenja SARS-CoV-2, z okrožnicami in priporočili MIZŠ vezanimi na za preprečevanje širjenja SARS-CoV-2, ter s sprejetim *Načrtom za izvajanje kontinuiranega dela v razmerah, povezanih s covid-19* in bom pri svojem delu v šoli upošteval/-a **Protokol za organizacijo dela, čiščenje in razkuževanje v kuhinji in jedilnici šole za preprečevanje širjenja SARS-CoV-2.**

V Ptuj, dne \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
(podpis delavca)