

Od 25. května 2020 bude POVOLENO následující:

- restaurace, kavárny, bary a další provozovny stravovacích služeb (vnitřní prostory);
 - povolení se vztahuje také na provoz stravovacích zařízení v nákupních centrech nad 5 000 m²;
- hotely, venkovní kempy a další ubytovací zařízení;
- taxislužby (dosud nepovolené);
- živnosti, při kterých je porušována integrita kůže (tetování, piercing, permanentní make-up apod.);
- zoologické, botanické a dendrologické zahrady (vnitřní prostory);
- hrady a zámky (vnitřní prostory);
- přírodní a umělá koupaliště (krytá i nekrytá);
- sauny a wellness centra;
- možnost návštěv v sociálních a zdravotnických lůžkových zařízeních;
- organizovaný trénink profesionálních i amatérských sportovců na venkovním i vnitřním sportovišti s účastí nejvýše ve stejný čas 300 osob s možností využití zázemí;
- hromadné akce ve venkovních i vnitřních prostorách s účastí nejvýše ve stejný čas 300 osob;
- možnost osobní přítomnosti žáků 1. stupně základních škol a jejich organizované a zájmové aktivity nepovinného charakteru formou školních skupin.

Platí za dodržení přesně definovaných podmínek.

- **Dále je povoleno pohybovat se bez ochranných prostředků dýchacích cest, vyjma následujících míst:**
 - všechny vnitřní prostory staveb, mimo bydliště;
 - prostředky veřejné dopravy;
 - všechna ostatní místa, kde se nachází alespoň dvě osoby v bližší vzdálenosti než 2 metry, nejedná-li se výlučně o členy domácnosti.

Definované doporučené podmínky, vztahující se k plánu uvolňování dne 25. května 2020

U následujících provozoven, služeb, aktivit a dalších činností je třeba dodržovat níže uvedená pravidla.

Restaurace, kavárny, bary a další provozovny stravovacích služeb (vnitřní prostory)

- Při vstupu do restaurace a na venkovní zahrádku zajištěna možnost dezinfekce rukou pro hosty.
- Dezinfekce židlí a stolů bude probíhat v případě obsluhy personálem před usazením každé nové skupiny zákazníků.
- Nošení roušek obsluhujícím personálem je povinné.
- Nošení roušek hosty je povinné s výjimkou konzumace u stolu. Klient musí mít roušku vždy, když se vzdálí od stolu a ve všech společných prostorách.
- Provozovatel aktivně brání shromažďování osob ve vzájemné vzdálenosti menší než 2 metry (s výjimkou společné skupiny hostů) včetně čekací zóny restaurace
- Provozovatel postupuje tak, aby zajistil dodržování všech stanovených preventivních opatření i ze strany hostů (nadměrná konzumace alkoholu může vést k ignoraci prevence a ohrožování ostatních hostů i personálu infekční nemocí).
- Zahrádka bude umístěná tak, aby sedící hosté ve kterékoliv její části nebyli ve vzdálenosti kratší než 1,5 metru od kolemjdoucích osob, není-li na místě solidní bariéra bránící šíření sekretů a kapének z dýchacích cest.

Další požadavky na provozovatele:

- zajistěte minimální fyzický kontakt mezi lidmi, a to zejména ve vnitřních prostorách provozoven;
- pokud to je proveditelné, nastavte režim práce ve vnitřních prostorách provozovny tak, aby pracovní prostory při výkonu práce jednotlivých pracovníků umožňovali co největší možný vzájemný odstup;

- případnou úpravou provozních podmínek a režimu zajistěte minimální odstup 1,5 m mezi zákazníky navzájem a mezi skupinami zákazníků:
 - uvnitř provozovny (s výjimkou hostů u stejného stolu),
 - ve frontě,
 - u terminálů,
 - pokladen,
 - u výdeje.
- v provozovnách, kde je to provozně proveditelné zajistěte co největší odstup mezi obsluhujícím personálem a zákazníkem (například provoz pokladen, objednávkové terminály, výdeje, atd.);
- osobní ochranné prostředky použité k zakrytí dýchacích cest musí být udržovány v čistotě, musí být podle svého charakteru v předem nastavených pravidelných intervalech měněny a vhodným způsobem hygienicky likvidovány nebo dekontaminovány - k těmto účelům vytvořte vnitřní pokyn, aby s rouškami bylo zacházeno bezpečným způsobem;
- je nutné zabránit nadměrnému přeplnění provozovny - v případě potřeby a podle vhodnosti vymezte koridory pro pohyb hostů v provozovně (například barevnými samolepícími páskami apod.);
- ve všech provozovnách včetně venkovních zahrádek zajistěte odstup stolů tak, aby vzdálenost osob sedících u různých stolů byla min. 1,5 metru;
- režimová opatření zpracujte do vnitřních pokynů a proškolte personál;
- udržujte veškerá zařízení a prostory v čistotě a dodržujte běžné hygienické/sanitační postupy zavedené v provozovně podle stávající legislativy;
- obyčejné detergenty a čistící a sanitační prostředky používané podle návodu a schválené pro tyto účely působí podpůrně i v rámci prevence šíření SARS-CoV-2;
- dekontaminace použitého nádobí, příborů a sklenic, které nejsou jednorázové, probíhá podle standardního provozního řádu restaurace. Během procesu mytí/oplachování je doporučeno dodržování teplot nad 60°C;
- dbejte na zvýšenou frekvenci úklidu a sanitaci prostor pro zákazníky. Úklid toalet by měl být prováděn nejlépe každou hodinu. Zajistěte, aby na toaletách byl vždy dostupný

toaletní papír, a v prostorách pro umývání rukou, aby byly dostupné papírové utěrky či ubrousky a možnost dezinfekce rukou;

- zvýšenou pozornost věnujte pravidelnému úklidu a mytí stolů, případně židlí a dalších předmětů, kterých se dotýkají či s nimi manipulují zákazníci;
- po celou pracovní dobu dbejte na časté umývání rukou mýdlem pod tekoucí pitnou vodou a zajistěte, aby bylo k jejich utírání vždy dostatek jednorázových ubrousků nebo ručníků. Umývání rukou personálu by mělo být nastaveno s ohledem na charakter vykonávané činnosti. Doporučeno je minimálně každých 60 minut, vždy však po manipulaci s rizikovými materiály a předměty (např. přepravními bednami, dokumenty od dodavatele při předávkách, platebními kartami, penězi apod.);
- důrazně upozorněte personál, že použití dezinfekce na ruce nenahrazuje pravidelné a časté mytí rukou vodou a mýdlem!;
- zaměstnanci provozovny nesmí vykazovat příznaky jakéhokoliv akutního respiračního či střevního onemocnění (zvýšená tělesná teplota, rýma, kašel, časté kýchání a smrkání, průjem, zvracení apod.). Zajistěte kontrolu dodržování tohoto důležitého pokynu vedoucím směny. Nemocný personál nesmí mít přístup na pracoviště provozovny!;
- v prostorách provozovny, pokud to provozní a hygienické podmínky umožňují, často větrejte a udržujte, pokud možno otevřená okna. V případě, že v provozovně používáte vzduchotechniku ve všech prostorách, zvýšte výměnu vzduchu (zvýšit výkon vzduchotechniky, u systémů řízených kontrolou koncentrace CO₂, snížit práh spínání např. na 400 - 600 ppm). Vzduchotechniku se doporučuje zapínat cca 2 hodiny před začátkem provozu, vypnout/nepoužívat rotační výměníky tepla (včetně entalpických výměníků vlhkosti). Využívejte všechny možnosti podtlakového odvětrávání (ventilátory) ve všech prostorách, na toaletách i v kuchyňských prostorech;
- vypněte/nepoužívejte recirkulační systémy (které nepřivádí čerstvý vzduch) - např. klimatizační split jednotky. Nepoužívat čističky vzduchu, které nemají hepa filtr. <http://www.szu.cz/tema/prevence/pravidla-pro-vetrani-a-pouzivani-vzduchotechniky-v>
- vhodným způsobem informujte o dodržování vysokého stupně osobní hygieny zákazníky/spotřebitele / provozovny (například letáčky na stolech, vývěsky u vchodů do provozovny, informace s upozorněním na toaletách) jako prevence všech respiračních a střevních onemocnění;

- obsluhující personál by měl minimalizovat manipulaci s penězi (bankovkami a mincemi), upřednostňována by měla být bezkontaktní platba platebními kartami či mobilním telefonem;
- opakovaně školte zaměstnance v pravidlech k dodržování osobní a provozní hygieny!!!;
- věnujte zvýšený dohled nad prováděním běžné dezinfekce, dezinsekce a deratizace v souladu s nastaveným sanitačním plánem provozovny!;
- v provozovně a zejména na toaletách vyvěste plakáty propagující mytí rukou!!! V případě potřeby lze informační letáky stáhnout na webových stránkách Státního zdravotního ústavu, případně krajských hygienických stanic.

http://www.szu.cz/uploads/documents/czsp/edice/Nove/Jak_si_spravne_myt_ruce.pdf,

http://www.szu.cz/uploads/LB/Hygiena_rukou/How_to_Handwash_CZECH_Postup_pri_myti_rukou_2011.pdf

Hotely, venkovní kempy a další ubytovací zařízení

- **Veřejné prostory**
 - Ve všech veřejných prostorech (recepce, konferenční místnosti, snídaňová restaurace, restaurace, bar, venkovní a rekreační prostory, chodby, business centra, prostory pro úschovy zavazadel, fitness centra atd.) jsou dodržována pravidla předepsané vzdálenosti mezi personálem a hosty min. 2 metry.
 - Provozovatel aktivně brání shromažďování hostů ve vzájemné vzdálenosti menší než 2 metry (s výjimkou společné skupiny hostů).
 - Zajistit zvýšená hygienická opatření a dezinfekci veřejných prostor ubytovacího zařízení (vč. všech ploch, výtahů, zábradlí, madla, dveře, kliky, vozíky).
 - Toalety vybavit dezinfekčními prostředky pro dezinfekci rukou.
 - Dát k dispozici materiály s informacemi pro hosty s vysvětlením bezpečnostních opatření a požadavků.
- **Vchod do hotelu a hotelová hala**
 - Dezinfekční přípravky jsou k dispozici v prostoru příchodu hostů do ubytovacího zařízení.

- **Recepční pult – check in / out**
 - K dispozici dezinfekce rukou pro hosty i personál recepce.
 - Pravidelná dezinfekce povrchu recepčního pultu.
 - Možnost dodatečné ochranné bariéry z plexiskla.
 - Kontakt mezi zaměstnanci a hosty, i dotykový kontakt se spotřebním zbožím (např. pera, registrační formuláře, platební terminály, magnetické karty – klíče) omezuje pouze na to, co je nezbytně nutné nebo zorganizované tak, že po každém použití dochází k dezinfekci (příp. k výměně propisek nebo tužek).
 - Kde je možno, využít bezkontaktní elektronický check in / out a bezkontaktní platby.

- **Hotelové pokoje:**
 - Přísně se dodržují příslušné standardy hygieny a čistoty, zejména při úklidu pokojů.
 - Používání takových předmětů v místnosti, které jsou používány více hosty (např. pera, časopisy, dálkové ovládání, dávkovače, přehozy přes postel, dekorativní polštáře), je třeba omezit na minimum, nebo je nutné zajistit, aby se mezi hosty provádělo jejich čištění/výměna. To platí i pro další prostory (např. konferenční místnosti).
 - Před ubytováním nového hosta je kromě běžného úklidu a výměny prádla nutné na pokoji zajistit: dezinfekci všech kontaktních ploch (vypínače, kliky, madla, ovládání klimatizace atd.), koupelny a toalety. Dezinfekci předmětů, které jsou hosty používány – dálkové ovládání, telefony atd.
 - V případě použití klimatizace volba režimu s omezením recirkulace vzduchu.

- **Restaurační provoz – bufetová forma snídaně + hlavní jídla**
 - Ve všech provozovnách včetně venkovních zahrádek zajistit odstup stolů tak, aby vzdálenost osob sedících u různých stolů byla min. 1,5 metru.
 - Provozní hygiena – zajistit zvýšená hygienická opatření, pravidelná dezinfekci židlí a stolů a dezinfekce ploch a předmětů, s kterými přijde host do kontaktu, častá sanitace pracovních ploch výčepů a barů, pravidelné větrání provozoven.
 - Dezinfekční přípravky jsou k dispozici hostům v prostoru restaurace.
 - Dotykový kontakt hostů s předměty (jídelní lístky, nabídky, podnosy, ubrousky) se bude omezovat pouze na to, co je skutečně nezbytné, nebo bude realizován tak, aby po použití bylo prováděno čištění/výměna.
 - Doporučení pro bezkontaktní platby.

- U bufetové nabídky informační stojánek s vymezením rozestupů nebo koridoru, minimalizace přímého kontaktu hostů s jídlem (jednoporcová balení, případně obsluha pultu), pečivo podávané individuálně, dressingy, studené omáčky jednoporcově balené atd. Mimo bufet doporučená individuální obsluha ala carte.
 - Prostírání stolů příbory a ubrousky až po usazení hosta na určené místo.
 - Zázemí – mytí nádobí – během procesu mytí/oplachování je zajištěno dodržování teplot nad 60°C.
 - Pravidelné větrání, v případě použití klimatizace volba režimu s omezením recirkulace vzduchu.
- **Konferenční místnosti, jednací prostory**
 - Zajistit zvýšená hygienická opatření a dezinfekci konferenčních prostor, pravidelné větrání.
 - Dezinfekční přípravky k dispozici pro hosty konferenčních a jednacích prostor.
 - Pravidelná dezinfekce stolů.
 - Používání takových předmětů v místnosti, které jsou používány více hosty je třeba omezit na minimum, nebo je nutné zajistit, aby se po použití provádělo jejich čištění/výměna.
- **Personál**
 - Zaměstnanci musí být poučeni o nezbytné ochraně před infekcí a povinnostech dodržování preventivních opatření.
 - Provozovatel zajistí ochranné pomůcky a dezinfekčních prostředky.
 - Používání roušek a případných dalších pomůcek – v souladu s nařízením MZ.
 - Kontakt s hosty se omezuje na nezbytně nutnou dobu.
 - Dodržování odstupů min. 2 m vždy, když je to možné.
 - Nutná zvýšená pozornost při manipulaci použitým prádlem s ohledem na zvýšená rizika kontaminace.

Hromadné akce ve venkovních i vnitřních prostorech

- Účast nejvýše ve stejný čas 300 osob;
- je zachováván odstup mezi osobami nejméně 2 metry, s výjimkou členů domácnosti;
- je k dispozici nádoba s dezinfekčním prostředkem na dezinfekci rukou.