

Koronavírus: otázky a odpovede pre prevádzky

Dátum aktualizácie: 21. 4. 2020

ROZHODNUTIE VLÁDY O ZATVORENÍ PREVÁDZOK

Aké fungovanie prevádzok je po rozhodnutí vlády z 15.3. 2020 možné a čo predaj mimo prevádzku znamená v kontexte reštaurácií a krčiem?

Vláda rozhodla o zákaze prítomnosti verejnosti v prevádzkach verejného stravovania a stánkov s rýchlym občerstvením. Nevzťahuje sa však na predaj mimo prevádzku stravovacích služieb (napr. prevádzky rýchleho občerstvenia s výdajovým okienkom alebo predaj jedla so sebou bez vstupu do prevádzky), ktorý môže prebiehať bez časového obmedzenia. Reštaurácia nesmie byť miestom sociálneho kontaktu.

Je problém / zakázané, ak spotrebiteľia jedlo či pitie budú konzumovať na terase prevádzky?

Vláda rozhodla o zákaze prítomnosti verejnosti v prevádzkach stravovacích služieb, jedlo a pitie možno predávať len prostredníctvom výdajového okienka bez vstupu do prevádzky. Hostia nemôžu do prevádzky vstupovať, spoločne konzumovať a zhromažďovať sa. Ľudia si môžu jedlo iba vyzdvihnúť a odísť, rozhodne sa nemajú zdržovať blízko prevádzkarne, tj. ani na terasách.

Existuje obmedzenie, v akých obaloch sa jedlo a pitie bude vydávať? Tzn. možno cez okienko dávať pivo v skle a jedlo na tanieri, alebo to musí byť jednorazový obal?

Predaj je možný iba mimo prevádzku stravovacích služieb so sebou, bez vstupu do prevádzky. Z toho vyplýva, že by reštaurácie mali používať obaly bežné pre tento spôsob predaja (t.j. pre pivo sklenenú fľašu, plechovku, PET fľašu, prípadne plastový pohár).

Sú pre výdaj či rozvoz jedla nejaké časové obmedzenia?

Výdaj prostredníctvom výdajového okienka bez vstupu do prevádzky či rozvoz jedla nie je časovo obmedzený. Podľa odborníkov je odporúčané prijímať online platby a minimalizovať kontakt medzi dovozcom a tým, kto si jedlo či pitie objednal formou rozvozu. Je dobré sa pri objednaní informovať o tom, či je zákazník v povinnej karanténe, aby sa vyvaroval osobnému kontaktu. Je tiež nutné dbať na zvýšené hygienické pravidlá týkajúce sa častej dezinfekcie rúk a dotýkaných priestorov v kuchyni.

Môže krčma mať vnútri uzavretú spoločnosť s menej ako 30 osobami = vezmú dovnútra štangastov?

Ústredný Krízový štáb SR v súvislosti so šíriacim sa ochorením COVID-19 zakázal od 10. marca organizovanie športových, kultúrnych aj verejných podujatí na Slovensku do odvolania.

OTÁZKY A ODPOVEDE

Aký je postih pre tých, čo zákaz vlády porušia?

Za porušenie zákazov spojených so zatvorením prevádzok hrozia finančné sankcie. Ďalej za šírenie nákazlivej choroby, aj keď neúmyselne, môžu hroziť tiež trestné sankcie podľa závažnosti porušenia.

OBJEDNÁVKY A DODÁVKY PIVA, STAROSTLIVOSŤ O PIVNÉ VEDENIE A ZMLUVNÉ VZŤAHY S PPSK

Je možné prejsť z tankového piva na kegové?

Áno. Rozvod piva je na ihlu tanku pripojený krídlovou maticou 5/8". Stačí túto maticu z ihly odšraubovať a pripojiť na narážač, ktorým je narazený KEG. Potrebujete iba dopojiť tlačný plyn. Tlačný plyn je možné použiť z rozvodu, ktorý už pre KEG pivo v prevádzke je, alebo použiť rozvod vzduchu určený pre tlačenie tankového piva.

Väčšina prevádzok narážače má, závoz nového narážača bude výnimkou.

TS je pripravený na akýkoľvek servis, ktorý PRO a KA potrebujú primárne pre zákazníkov, ktorých činnosť je obmedzená vplyvom Vládneho nariadenia.

Aké sú pravidlá pre mimoriadne závozy a podlimitné závozy?

Rušíme minimálny závoz, ale pre mimoriadny závoz zostáva pôvodná hodnota.

Narazil som v piatok nový sud a nemohol som ho už cez víkend vyčapovať. Je možné vrátiť načatý sud?

Vrátenie už narazeného sudu je možné, avšak bez kompenzácie, o hygienickú likvidáciu nedočapovaného piva sa postará PPAS.

Mám na prevádzke veľkú zásobu nových nenarazených sudov, môžem ich vrátiť?

Doba doporučenej spotreby nenarazených sudov je v túto chvíľu dlhšia, ako doba na ktorú je vyhlásené uzatvorenie prevádzok. Nie je teda v túto chvíľu potrebné sudy vracieť a prevádzka si ich môže ponechať k spotrebe po zrušení obmedzenia. Túto situáciu budeme riešiť v prípade predĺžovania zákazu.

Zakonzervovanie tankovky

Ako najlepšie zakonzervovať KEG prevádzku / tankovú prevádzku po dobu prechodných opatrení

KEG prevádzka

Ak sú KEGy v boxe, chladiarska technológia by mala stále bežať – nevypínať. Pivné chladiče musia byť v prevádzke. Voda v nich by nemala stáť, aby sa nepokazila.

OTÁZKY A ODPOVEDE

- a) Znížením teploty skladovania podľa možností prevádzky, ale najlepšie na 5 °C, spomalíme prípadné chuťové zmeny piva.
- b) Po dočapovaní rozčapovaného KEGu uzavrieť tlačný plyn.
- c) Prepláchnuť pívne vedenie aspoň raz pitnou vodou alebo vysanitovať a prefúknuť vzduchom, najlepšie CO₂.
- d) Demontovať, rozobrať a dôkladne prepláchnuť kohúty, naložiť do vodného kyslého roztoku (stačí mierna dávka octu pre roztok v 0,5l vody).
- e) Nechať otvorené narážacie, nech do potrubia môže vzduch.
- f) Pred napustením nového piva je potrebné vykonať sanitáciu.

Tanková prevádzka

Chladiarska technológia, pokiaľ nie je v boxe alebo v tankoch pivo, nemusí bežať. Kompresor nemusí byť zapnutý, bude natlakovaný, čo nie je zlé. Pokiaľ ale všetko bude zapnuté a pod prúdom, tiež to nevedí. Technológia je nastavená na minimálny odber prúdu ak neprebíha čapovanie. Pívne chladiče a dochladzovače pívnych tankov musia ísť. Voda v nich by nemala stáť, aby sa nepokazila.

1. Vyprázdniť tank podľa inštrukcií PPAS a Regionálneho úradu verejného zdravotníctva.
2. Po dočapovaní tanku uzavrieť vzduch, vybrať vak, vypláchnuť tank studenou pitnou vodou, zlikvidovať vak štandardným spôsobom.
3. Prepláchnuť pívne vedenie aspoň raz pitnou vodou alebo vysanitovať a prefúknuť vzduchom, najlepšie CO₂.
4. Demontovať, rozobrať a dôkladne prepláchnuť kohúty, naložiť do vodného kyslého roztoku (stačí mierna dávka octu pre roztok v 0,5l vody).
5. Nechať otvorené narážacie nech do potrubia môže vzduch. Poriadne vložiť do rovnakej nádoby s Primusolom k ihle.
6. Ihlu dôkladne opláchnuť a vložiť do otvorenej nádoby s roztokom Primusolu, ktorý je na tankovni k dispozícii. V najhoršom do pitnej vody s miernou dávkou octu.
7. Na pívnych tankoch je veko tanku vložené do vnútorného priestoru tanku.
8. Pred napustením nového piva je potrebné vykonať dôkladnú sanitáciu.
9. Narážacie, kohúty, celé pívne vedenie - štandardný sanitačný postup u tankoviek vrátane rozvádzačov a sond.

Chladiaca vaňa na pívne sklo

1. Vypnite chladienie vypínačom, môžete vytiahnuť aj vidlicu zo zásuvky.
2. Chladiť v systéme sa nič nestane, ak bude dlhšiu dobu bez funkcie.
3. Vaňu vypustíte, vyčistíte prípravkom AFL (rovnako ako ručnú umývačku skla).
4. Vaňu dôkladne vypláchnite a odporúčame zakryť nejakou priedušnou látkou (utierkou).
5. Následne pre uvedenie do funkcie:
 - a. Opäť umyte a ošetríte prípravkom AFL.
 - b. Opäť dôkladne opláchnite pitnou vodou.
 - c. Vaňu naplňte vodou a uveďte opäť vaňu do činnosti zasunutím do zásuvky a zapnutím spínača.

OTÁZKY A ODPOVEDE

Ručná umývačka na umývanie pívneho skla

1. Umývačku vypustíte, umyte dôkladne pitnou vodou.
2. Ošetríte prípravkom AFL – Efektomat.
3. Opäť umývačku dôkladne opláchnite.
4. V rozloženom stave odporúčam zakryť nejakú priedušnou látkou (utierkou).
5. Následne pre uvedenie do funkcie:
 - a. Opäť umyte a ošetríte prípravkom AFL
 - b. Opäť dôkladne opláchnite pitnou vodou
 - c. Zostavte umývačku a naplňte vodou a umývacím prípravkom

Akým spôsobom bude PPSK zohľadňovať plnenie zmlúv?

Hľadáme najlepší možný nástroj, ako môžeme zákazníkom Plzeňský Prazdroj Slovensko v tejto mimoriadnej situácii pomôcť. O našom prístupe budeme informovať.

Budeme upravovať splatnosť / odklad splatnosti či možnosť platby na faktúru?

Hľadáme najlepší možný nástroj, ako môžeme zákazníkom Plzeňský Prazdroj Slovensko v tejto mimoriadnej situácii pomôcť. O našom prístupe budeme informovať.

Iniciatíva Domajedz

Nikto nevie, ako dlho bude pandémia koronavírusu trvať, už teraz je však jasné, že pre stovky podnikateľov môže mať likvidačné následky. Cieľom iniciatívy <https://www.domajedz.sk> je obohatiť súčasnú ponuku donáškových služieb o gastro prevádzky, ktoré s ňou majú skúsenosti alebo ju doposiaľ nerealizovali. Dnes je práve donáška jedla pre mnohé jediný spôsob ako neprísť o zákazníkov či prepúšťať zamestnancov.

Zároveň, ide aj o motiváciu spoločnosti zabezpečovať si jedlo zodpovedným a bezpečným spôsobom tak, aby sa k nemu dostali z pohodlia svojich domovov. Do projektu sa môžu zapojiť gastro prevádzky pôsobiace na území celého Slovenska vyplnením jednoduchého [formulára](#).

STAROSTLIVOSŤ O KVALITU PIVA A PRÍSTUP PPSK KU COVID-19

Môže byť pivo kontaminované Covid-19? Ako zaručujeme jeho kvalitu?

Podľa informácií Európskeho úradu pre bezpečnosť potravín i Štátneho zdravotníckeho ústavu doteraz nebol zaznamenaný žiadny prenos koronavírusu prostredníctvom potravín. Prenos potravinami je nepravdepodobný, a to z dôvodu nízkej stability vírusu v prostredí.

Máme veľmi prísny a rozsiahly systém kontroly a riadenia kvality, ktorý vyhodnocuje mikrobiologické a

OTÁZKY A ODPOVEDE

fyzikálno-chemické údaje. Výstupy z jednotlivých fáz výroby sa priebežne porovnávajú so štandardnými hodnotami stanovenými pre všetky druhy vyrábaných pív a výsledky sa štatisticky spracúvajú. Počas celého procesu výroby piva v spoločnosti Plzeňský Prazdroj Slovensko sa spolu uskutoční viac než 200 rôznych ľudských i laboratórnych testov. To platí aj pre vstupné suroviny, každá z nich sa dôkladne kontroluje v príslušnom špecializovanom laboratóriu, ktoré je vybavené celým radom moderných prístrojov a modernými metódami kontroly.

Môžu byť nakazení zamestnanci PPSK? Je už niekto z nich nakazený? Aké akčné opatrenia prijímame?

Spoločnosť Plzeňský Prazdroj Slovensko od začiatku veľmi pozorne sledovala vývoj situácie a v zhode s nariadeniami a odporúčaniami **Ministerstva zdravotníctva SR** a **Svetovej zdravotníckej organizácie** prijímala vlastné preventívne opatrenia.

Preto sme ešte pred prvým nariadením zo strany ministerstva zaviedli 14-dňovú domácu karanténu pre našich zamestnancov, ktorí sa vracali z rizikových oblastí, a to nielen z Talianska, ale aj z ďalších zasiahnutých oblastí (Čína, Japonsko, Irán, Singapur, Južná Kórea, Hongkong, oblasť Madridu v Španielsku a vybrané regióny vo Francúzsku – Île-de-France, Hauts-de-France, Grand Est, Bourgogne-Franche-Comté a Auvergne-Rhône-Alpes). Rovnaké opatrenia uplatňujeme aj na všetkých našich dodávateľov a externých spolupracovníkov.

Situáciu naďalej sledujeme a v súlade s **Ministerstvom zdravotníctva SR** a **Svetovou zdravotníckou organizáciou** upravujeme naše preventívne opatrenia tak, aby sme minimalizovali riziko nákazy koronavírusom jednak pre našich zamestnancov, jednak pre všetkých ich spolupracovníkov.

Ako sa vírus prenáša, existuje riziko prenosu jedlom, nápojmi, riadom, príbormi, pohármi či peniazmi?

Koronavírus COVID-19 je podľa odborníkov respiračný vírus a k jeho prenosu dochádza najmä z človeka na človeka prostredníctvom drobných kvapiek z nosa alebo úst, ktoré vznikajú a šíria sa do okolia, predovšetkým keď chorý človek hovorí či kašle. V prípade blízkeho kontaktu je potom možné nakaziť sa vdýchnutím týchto kvapôčok. Preto je dôležité zachovávať odstup aspoň jeden meter od osôb, o ktorých nevieme, či nie sú nakazené.

Nákaza je možná aj cez predmety, na ktorých prilipli uvedené kvapôčky. Ak sa človek dotkne takéhoto predmetu, patogény sa mu preniesú na ruky a následne ich sám pri dotyku s nosom, ústami alebo pri pretretí očí dostane do kontaktu so sliznicami. Preto je dôležité starostlivo dodržiavať osobnú hygienu a zároveň dôkladne umývať a ošetrovať použité poháre, riad a príbory (umývať saponátom a vodou s teplotou min. 80 °C).

V súčasnosti nie je známy žiadny prípad, kedy by došlo k nákaze požitím kontaminovanej potraviny alebo nápoja. Na ochranu obsluhy i spotrebiteľov sa však v súčasnosti, podľa dostupných informácií z **Národného referenčného laboratória Štátneho zdravotného ústavu v ČR**, odporúča obmedziť predaj potravín do vlastných obalov a nádob prinesených spotrebiteľom a potraviny baliť len do nových,

OTÁZKY A ODPOVEDE

nepoužitých obalov. Pre Slovensko dotknuté inštitúcie obdobné oficiálne odporúčenie ku 13. 3. 2020 nevydali.

Štátna veterinárna a potravinová správa SK zvýšila kontroly pri manipulácii s potravinami. Zaviedla aj dezinfekciu a ochranné pomôcky predovšetkým pri nebalených potravinách.

Ďalej, podľa odporúčaní **Národného referenčného laboratória Štátneho zdravotného ústavu v ČR**, je potrebné pri umývaní spotrebiteľom použitého riadu v reštauráciách a ďalších gastronomických prevádzkach klásť dôraz na jeho správne a dôkladné umývanie. Pri umývaní v umývačkách sa odporúča, aby bol vždy použitý celý umývací program s maximálnym výkonom, ktorý dané zariadenie umožňuje (najmenej 55 ° C). Teplota oplachu by nemala byť nižšia ako 80 ° C a umývací režim sa musí nechať dôjsť až do konca.

V prevádzkach, kde nie sú k dispozícii profesionálne zariadenia na umývanie použitého riadu, najmä pohárov a pollitrákov (hostince, pivárne, výčapy, vinotéky) odporúčame po dôkladnom umytí oplach minimálne teplou, najlepšie však horúcou tečúcou vodou. Prevádzkovatelia by z hľadiska ochrany verejného zdravia, v prípade používania tzv. spulboye pre umývanie pohárov, mali používať dezinfekčné roztoky s virucídnym účinkom a potom ich dôkladne opláchnuť čistou pitnou vodou.

Nad vyššie uvedené odporúčame krčmám, reštauráciám a podnikom, aby v priebehu mimoriadnych opatrení v súvislosti s koronavírusom nepoužívali na chladenie tzv. vane so studenou vodou.

Môže sa vírus prenášať potravinami?

Prenos potravinami je nepravdepodobný, a to vďaka jeho nízkej stabilite v prostredí. Doteraz sa nepreukázalo, že by k tomu u nového koronavírusu došlo.

Čo zahubí vírus na riadoch či skle, pomôže umývačka alebo bežný, nami odporúčaný spôsob umývania pivného skla (studená voda, spülboy a saponát)?

Kľúčom k prevencii infekcie je umývanie rúk a celkovo zvýšený dôraz na hygienu osôb a dezinfekciu vnútorných priestorov. Odporúčame venovať zvýšenú pozornosť umývaniu pohárov, každý pohár treba umyť saponátom a opláchnuť vodou s teplotou min. 80 °C.

Podľa dostupných odporúčaní **Národného referenčného laboratória Štátneho zdravotného ústavu v ČR** je potrebné pri umývaní spotrebiteľom použitého riadu v reštauráciách a ďalších gastronomických prevádzkach klásť dôraz na jeho správne a dôkladné umývanie. Pri umývaní v umývačkách sa odporúča, aby bol vždy použitý celý umývací program s maximálnym výkonom, ktorý dané zariadenie umožňuje (najmenej 55 ° C). Teplota oplachu by nemala byť nižšia ako 80 ° C a umývací režim sa musí nechať dôjsť až do konca.

V prevádzkach, kde nie sú k dispozícii profesionálne zariadenia na umývanie použitého riadu, najmä pohárov a pollitrákov (hostince, pivárne, výčapy, vinotéky) je potrebné zaistiť obdobné podmienky, napríklad po dôkladnom umytí oplach minimálne teplou, najlepšie však horúcou tečúcou vodou. Prevádzkovatelia by z hľadiska ochrany verejného zdravia, v prípade používania tzv. spulboye pre umývanie pohárov, mali používať dezinfekčné roztoky s virucídnym účinkom a potom ich dôkladne opláchnuť čistou pitnou vodou.

OTÁZKY A ODPOVEDE

Nad vyššie uvedené odporúčame krčmám, reštauráciám a vimotékam, aby v priebehu mimoriadnych opatrení v súvislosti s koronavírusom nepoužívali na chladenie tzv. vane so studenou vodou.

Z ďalších opatrení zmieňujeme: nepoužívajte uterák ani látkové utierky, ruky si po umytí osušte do jednorazových papierových utierok a tie následne ihneď vyhodte. Dodržiavajte prísnejšie hygienické opatrenia v celej prevádzkarni, dbajte na to, aby personál i hostia mali k dispozícii dezinfekčný prostriedok (+60 % etanol). Pred obsluhou každého zákazníka odporúčame umyť si a dezinfikovať ruky.

Majitelia a prevádzkovatelia pohostinstiev a reštaurácií sú zodpovední za zaistenie bezpečnosti potravín i dodržiavanie prísnych hygienických noriem v celej prevádzkarni. Preto by ste mali zabezpečiť:

1. aby zamestnanci boli informovaní o situácii týkajúcej sa koronavírusu COVID-19;
2. preškolenie personálu v oblasti dodržiavania správnej hygienickej praxe;
3. aby personál i hostia mali k dispozícii dezinfekčný prostriedok;
4. dodržiavanie hygienických zásad zo strany pracovníkov (napr. pravidelné umývanie rúk, zamedziť nehygienickému správaniu sa na pracovisku – fajčenie, konzumácia potravín, kýchanie či kašeľ nad nechránenými potravinami a pod.);
5. aby pracovníci oznámili ochorenie, ktoré sa môže prenášať potravinami, alebo jeho príznaky;
6. vylúčenie osôb s infekčným ochorením alebo jeho príznakmi zo všetkých činností, pri ktorých dochádza k manipulácii s potravinami alebo vstupu do priestorov, v ktorých sa s potravinami manipuluje, z dôvodu možnej kontaminácie potravín;
7. dodržiavanie preventívnych zásad a technologických postupov pri manipulácii s potravinami, ako je napríklad dôkladné tepelné spracovanie surovín/potravín, opatrenie, ktoré zabráni kontaminácii potravín.

Aké preventívne opatrenia by mali dodržiavať prevádzkovatelia potravinárskych podnikov?

Jedinci nakazení vírusom SARS-CoV-2 aktívne vylučujú vírus prostredníctvom častíc hlienu. Tieto prejavy potenciálne kontaminujú okolité prostredie a všetko, čo je v ňom obsiahnuté, vrátane potravinárskych výrobkov.

Dodržiavanie preventívnych zásad a technologických postupov pri manipulácii s potravinami, ako napr. Dôkladné tepelné opracovanie surovín / potravín, opatrenia na zamedzenie kontaminácie potravín a pod.

Rovnako v prevádzkach spoločného stravovania je kľúčové dodržiavanie hygienických požiadaviek pri samoobslužnom spôsobe ponuky pokrmov (forma bufet). Prevádzkovateľ by mal zabezpečiť také podmienky pri ponuke pokrmov v bufete, ktoré znižujú riziko kontaminácie ponúkaných pokrmov zo strany spotrebiteľov napr.:

- vybavenie bufetu zodpovedajúcimi podávacími nástrojmi a pomôckami a ich pravidelnú výmenu;
- viditeľné inštrukcie pre spotrebiteľa o potrebe používania podávacieho náčinia alebo iných pomôcok určených k hygienickému naberaniu pokrmov a potravín;
- zabezpečenie trvalého monitorovania, či nástroje a zariadenia určené na podávanie pokrmov a

OTÁZKY A ODPOVEDE

potravín samoobslužným spôsobom a okolité plochy udržiavané v čistote, a sledovanie, či nedochádza k nehygienickému správaniu zákazníkov.

V nadväznosti na vyhlásenie mimoriadnej situácie v súvislosti s celosvetovým výskytom pandémie COVID-19 je nevyhnutné pri umývaní použitého riadu spotrebiteľom v reštauráciách a ďalších gastronomických prevádzkach správne postupy umývania - vid' nižšie uvedené odporúčania SZÚ:

- Pri umývaní v umývačkách odporúčame, aby bol vždy použitý celý umývací program s maximálnym výkonom, ktorý dané zariadenie umožňuje (najmenej 55 ° C). Teplota oplachu by nemala byť nižšia ako 80 ° C a umývacie režim sa musí nechať dôjsť až do konca.
- V prevádzkach, kde nie sú k dispozícii profesionálne zariadenie na umývanie použitého riadu, najmä pohárov a pollitrov (hostince, pivárne, výčapy, vinotéky) odporúčame po dôkladnom umytí oplach minimálne teplou, najlepšie však horúcou tečúcou vodou.
- Prevádzkovateľom odporúčame z hľadiska ochrany verejného zdravia v prípade používania pre umývanie pohárov tzv. spulboye, používať dezinfekčné roztoky s virucídnym alebo aspoň s vírostatickým účinkom a potom dôkladne opláchnuť čistou pitnou vodou.

Ako si umývať ruky a ako má byť vybavené WC => hrozí riziko prenosu prostredníctvom uteráka alebo sušiča rúk?

Pravidelné a dôkladné umývanie rúk je jedným z najlepších spôsobov prevencie proti koronavírusu. Ruky by sa mali umývať dezinfekčným prostriedkom na báze alkoholu, prípadne vodou a mydlom aspoň 20 sekúnd. Je dôležité nevynechať žiadnu časť ruky (najčastejšie sa zanedbávajú špičky a bruška prstov).

Rovnako dôležité ako umývanie rúk môže byť ich následné osušenie. Ak si ruky po umytí dôkladne nevysušíte, vytvárate tak prostredie silne náchylné na prenos vírusu. Z hygienického hľadiska sú najlepšie jednorazové papierové osušky, ktoré sa po použití vhadia do uzavretého koša.

Pri sušičoch rúk hrozí riziko, že prípadné patogénny rozfúkajú do okolia alebo vrátia späť na ruky, preto hygienickí experti ich používanie neodporúčajú. Na miestach prístupných verejnosti by sa nemali používať ani látkové uteráky, pretože tie sú z hľadiska prenosu infekcie bezpečné len v prípade, že ich využíva jediná osoba.

Pozor si treba dávať aj pri odchode z toalety, pretože dotyk kľučky môže ľahko opätovne kontaminovať čerstvo umyté ruky.

Kde nájdem aktuálne informácie o preventívnych či mimoriadnych opatreniach?

Aktuálne informácie o dianí na Slovensku sledujte na:

- Webovom sídle Úradu verejného zdravotníctva SR <http://www.uvzsr.sk/>
- Webovom sídle Ministerstva zdravotníctva SR <https://www.health.gov.sk/Titulka>
- Webovom sídle Potravinárskej komory Slovenska <https://www.potravinari.sk/>
- Webovom sídle Asociácie hotelov a reštaurácií Slovenska <https://www.ahrs.sk/>
- Webovom sídle Svetovej zdravotníckej organizácie <http://www.euro.who.int/en/countries/slovakia>