

# Sledenje nacionalni zakonodaji na področju varstva pri delu za turistična podjetja in sledenje navodilom NIJZ s področja zagotavljanja varnosti pri poslovanju, pandemija Covid-19

12.05.2022

Katarina Železnik Logar, IVD MARIBOR

# Vsebina

- Pregled obveznosti in potrebne dokumentacije na področju varnosti in zdravja pri delu za turistična podjetja
- Pomoč družinskih članov, študentsko delo in obveznosti glede varnosti pri delu
- Kdaj je potrebno izdelati oceno tveganja
- Ukrepi za zagotavljanje varnosti uporabnikov v povezavi z biološkimi dejavniki, navodila NIJZ glede situacije s COVID-om-19
- Katere obveznosti je potrebno izpolnjevati na področju varstva pred požarom v prostorih, kjer se opravlja turistična dejavnost
- Obveznosti za turistična podjetja v primeru ponudbe hrane, zagotavljanje varnosti hrane in novosti v zakonodaji (kultura varnosti), navodila NIJZ za ponudnike

# Uvod

- Kdo je delodajalec?

Pravna ali fizična oseba, ki zaposluje delavca in nudi delo

- Kdo je samozaposlena oseba?

Oseba, ki opravlja pridobitno ali drugo poklicno dejavnost kot edini ali glavni poklic, pa ne zaposluje drugih delavcev in v delovni proces ne vključuje drugih oseb

- Kdo je delavec?

Opravlja delo za delodajalca, na podlagi pogodbe o zaposlitvi, napotnice, pomoč družinskega člana, podjemne pogodbe in dr.

## Pravice / obveznosti: delodajalec - delojemalec



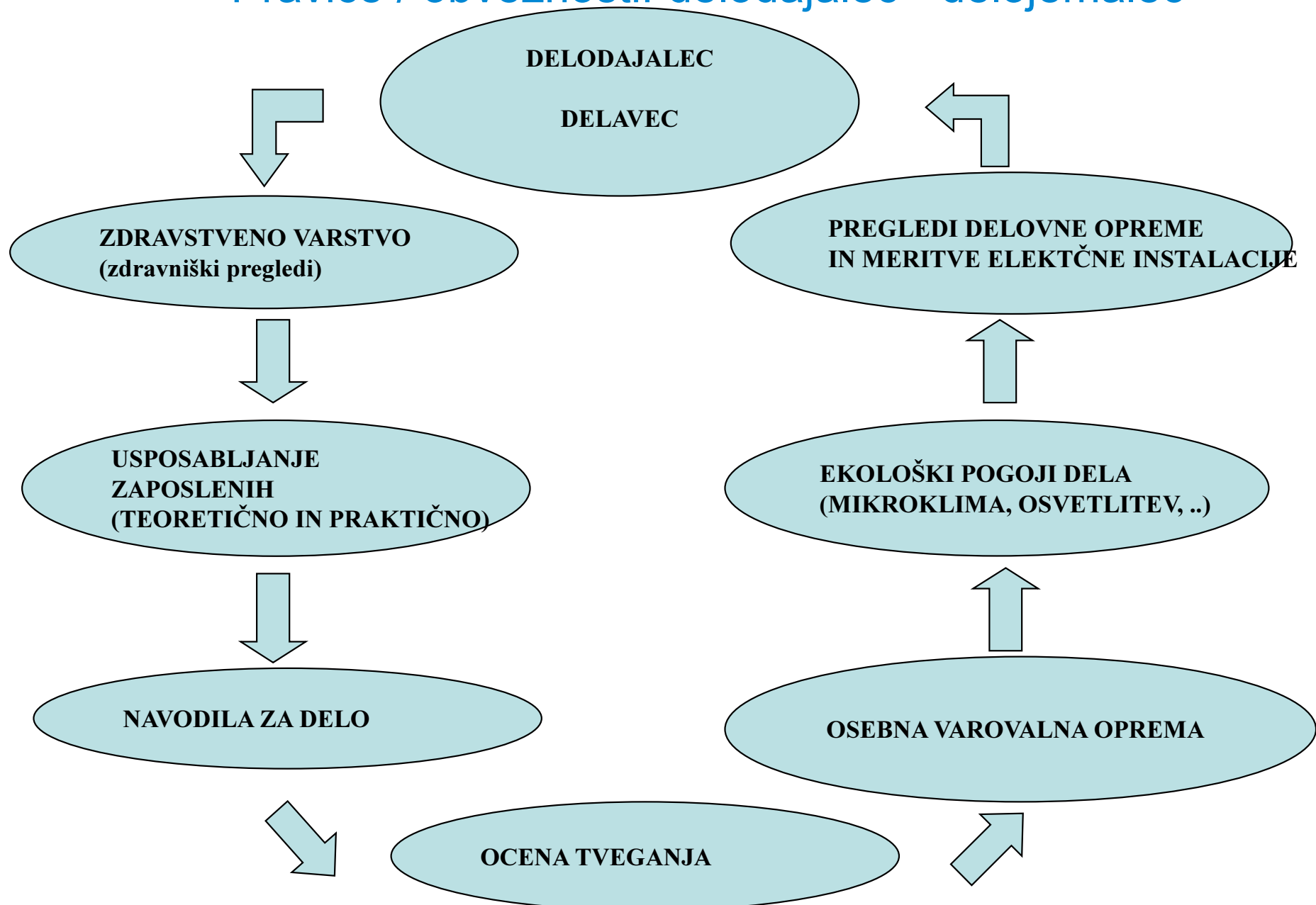
### DELODAJALEC:

Delodajalec je dolžan zagotoviti varnost in zdravje delavcev v zvezi z delom.

### DELAVEC:

Ima pravico do dela in delovnega okolja, ki mu zagotavlja varnost in zdravje pri delu.

## Pravice / obveznosti: delodajalec - delojemalec



## Kaj določa ZVZD-1, 17. člen?

Delodajalec mora **pisno oceniti tveganja**, katerim so delavci izpostavljeni ali bi lahko bili izpostavljeni pri delu, po postopku, ki obsega zlasti:

- identifikacijo oziroma odkrivanje nevarnosti;
- ugotovitev, kdo od delavcev bi bil lahko izpostavljen identificiranim nevarnostim;
- oceno tveganja, v kateri sta upoštevana verjetnost nastanka nezgod pri delu, poklicnih bolezni oziroma bolezni v zvezi z delom in resnost njihovih posledic;
- odločitev o tem, ali je tveganje sprejemljivo;
- odločitev o uvedbi ukrepov za zmanjšanje nesprejemljivega tveganja.

## Kaj določa ZVZD-1, 17. člen?

Delodajalec mora **popraviti in dopolniti oceno** tveganja vsakokrat:

- ko obstoječi preventivni ukrepi varovanja niso zadostni oziroma niso več ustrezni;
- ko se spremenijo podatki, na katerih je ocenjevanje temeljilo;
- ko obstajajo možnosti in načini za izpopolnitev oziroma dopolnitev ocenjevanja.

# Objava, posredovanje in vpogled v izjavo o varnosti z oceno tveganja - 18.člen ZVZD-1

- Delodajalec mora izjavo o varnosti z oceno tveganja objaviti na običajen način in jo v delu, ki se na njih nanaša, posredovati delavcem vsakokrat, ko se spremeni in dopolni, prav tako pa tudi novo zaposlenim in vsem drugim navzočim na delovnem mestu ob začetku dela.
- Delodajalec mora delavcu na njegovo zahtevo omogočiti vpogled v veljavno izjavo o varnosti z oceno tveganja.



# Zahteve ZVZD-1 za samozaposlene osebe

dolžnost oceniti tveganje

- Samozaposlena oseba mora oceniti tveganje.
- Če ugotovi, da obstajajo nevarnosti za nezgode, poklicne bolezni in bolezni, povezane z delom, mora izdelati pisno izjavo o varnosti z oceno tveganja ter določiti ukrepe za zagotovitev varnosti in zdravja pri delu.

# Ukrepi za zagotavljanje varnosti uporabnikov v povezavi z biološkimi dejavniki, navodila NIJZ glede situacije s COVID-om-19

Preventivni ukrepi:

- Higienški ukrepi
- Vzdrževanje medsebojne razdalje
- Prezračevanje prostorov
- Čiščenje in razkuževanje površin
- Uporaba OVO

## Ostali ukrepi

- Reorganizacija delovnih procesov in zapiranje (socialno distanciranje, delovni mehurčki, prilagoditev delovnih mest, zapiranje)
- Splošni nadzor zaposlenih (merjenje telesne temperature, testiranje)
- Uporaba OVO
- Odzivanje na izbruhe bolezni
- Prilagoditev delovnega okolja (fizične pregrade, čiščenje ...)
- Izobraževanje zaposlenih

NIJZ trenutno nima veljavnih priporočil za sobodajalce in gostince glede na aktualno epidemiološko situacijo

## **Pregled in izpolnjevanje obveznosti s področja varstva pred požarom v delovnih prostorih, kjer se opravlja dejavnost**

- **Požarni red**

Lastniki ali uporabniki stanovanjskih objektov in lastniki ali uporabniki poslovnih oziroma industrijskih objektov, v katerih izvajajo dejavnosti skladno s standardno klasifikacijo dejavnosti morajo izdelati požarni red z vsemi prilogami

Izvleček mora biti nameščen na vidnem mestu

# Požarni in evakuacijski načrt

Požarni in evakuacijski načrt

se izdelava za objekte s požarno ogroženostjo stopnje 3 ali več oziroma v objektih, kjer se zbira več kot 100 ljudi

Požarni načrt se mora izdelati tudi za objekte, ki so opremljeni s sončno elektrarno, povezano na javno električno omrežje.

Požarni načrt se izroči gasilski enoti, ki opravlja javno gasilsko službo na območju objekta.

# Načrt evakuacije

- načrt evakuacije mora biti izdelan in izobešen na vidnem mestu tudi v vsaki sobi ali v prostoru, kjer se zadržujejo ljudje, tudi v hotelskih in podobnih stavbah za kratkotrajno nastanitev



# Izdelava nove ocene požarne ogroženosti

- V decembru 2020 je bil sprejet Pravilnik o izdelavi ocen požarne ogroženosti
- Bistvena novost novega pravilnika je izdelava ocene požarne ogroženosti, ki mora biti skladna z metodologijo za izdelavo požarne ogroženosti stavbe iz predpisa
- Za vse, ki ste oceno požarne ogroženosti izdelali pred decembrom 2020, je zato potrebna revizija ocene požarne ogroženosti **najkasneje do decembra 2023**.

# Obveznosti za turistična podjetja v primeru ponudbe hrane, zagotavljanje varnosti hrane in novosti v zakonodaji (kultura varnosti), navodila NIJZ za ponudnike



# Zakonske obveznosti

## ZAKON O GOSTINSTVU

- Zakon o gostinstvu
- Po Zakonu o gostinstvu lahko fizična oseba, samostojni podjetnik posameznik, društvo ali pravna oseba, ki nudi gostom nastanitev z zajtrkom ali brez, v lastnem ali v najetem stanovanju ali počitniški hiši, s soglasjem pristojnega organa samoupravne lokalne skupnosti pa tudi v drugih prostorih.
- Gostinska dejavnost, ki jo opravljajo sobodajalci in kmetje, se lahko opravlja v stanovanjskih prostorih in na kmetijah, če so za to izpolnjeni pogoji, določeni s tem zakonom in drugimi predpisi.

# OPRAVLJANJE GOSTINSKE DEJAVNOSTI PRI SOBODAJALCIH IN NA KMETIJAH

## 14. člen

- Sobodajalec po tem zakonu je fizična oseba, samostojni podjetnik posameznik, društvo ali pravna oseba, ki nudi gostom nastanitev z zajtrkom ali brez, v lastnem ali v najetem stanovanju ali počitniški hiši, s soglasjem pristojnega organa samoupravne lokalne skupnosti pa lahko, ne glede na določbo drugega odstavka 5. člena tega zakona, tudi v drugih prostorih.
- Fizična oseba je lahko sobodajalec, če opravlja dejavnost le občasno (skupno ne več kot pet mesecev v koledarskem letu), gostom nudi do 15 ležišč in je vpisana v Poslovni register Slovenije.

# Pravilnik o minimalnih tehničnih pogojih in o obsegu storitev za opravljanje gostinske dejavnosti

Minimalni tehnični pogoji za nastanitveni obrat:

- Nepremičnina, ki jo sobodajalec oddaja, mora izpolnjevati minimalne tehnične pogoje kot so določeni v Pravilniku o minimalnih tehničnih pogojih in o obsegu storitev za opravljanje gostinske dejavnosti

## V. OPRAVLJANJE GOSTINSKE DEJAVNOSTI PRI SOBODAJALCIH

36. člen

(sobodajalec)

(1) Sobodajalec nudi gostom nastanitev v sobi, stanovanju ali hiši.

(2) Za sobe sobodajalca se smiselno uporabljata 9. in 10. člen pravilnika.

(3) Stanovanje ali hiša sobodajalca mora imeti:

- eno ali več opremljenih sob,
- kuhinjo ali prostor za pripravo jedi (kuhinjsko nišo) in
- kopalnico in stranišče.

- (4) Stanovanje oziroma hiša, ki izpolnjuje pogoje tega pravilnika za apartma ali studio, se lahko gostom nudi kot apartma, pri čemer se za takšno stanovanje oziroma hišo smiselno uporablja 23. člen tega pravilnika.
- (5) Sobodajalec gostom nudi:
  - - nastanitev, ali
  - - nastanitev z zajtrkom.
- (6) Če sobodajalec gostom nudi nastanitev z zajtrkom in se označuje z oznako »Bed and Breakfast« ali »B&B«, mora imeti urejen prostor za pripravo zajtrka in če zajtrka ne streže v sobo, prostor za strežbo zajtrka.

# Registracija na Upravi RS za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin

## DOLŽNOSTI NOSILCEV ŽIVILSKE DEJAVNOSTI PRED REGISTRACIJO OBRATA

- Nosilec živilske dejavnosti mora najpozneje 15 dni pred začetkom obratovanja oddati vlogo za registracijo obrata.
- To lahko stori tako, da se izpolni obrazec za registracijo obrata in spremembo podatkov.
- Nosilec živilske dejavnosti mora vložiti vlogo pisno pri pristojnem območnem uradu uprave (kontaktne podatke o območnih uradih najdete na spletni strani.)

## Za izvajanje dobre higienske prakse treba zagotoviti

1. Splošne higienske in tehnične pogoje v okolici obrata in v samem obratu
2. Ustrezno opremo
3. Oskrbo z zdravstveno ustrezno pitno vodo
4. Dosledno izvajanje osebne higiene zaposlenih
5. Spremljanje zdravstvenega stanja zaposlenih
6. Redno usposabljanje zaposlenih
7. Varnost živil
8. Pravočasni odpoklic in umik živil
9. Pravilen transport živil
10. Pravilno ravnanje z odpadki
11. Čiščenje in razkuževanje prostorov, opreme, pribora..
12. Preprečiti dostop in razmnoževanje škodljivcev
13. **Obvladovanje izrednih razmer**

# Izvajanje notranjega nadzora na osnovah HACCP sistema

- Kdaj je potrebno izvajati notranji nadzor?
- Na kakšen način?
- Obvezne evidence



# Sistem HACCP v praksi

Smernice ali

lasten načrt









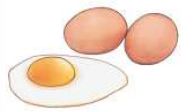





Bistvena je dobra higienska  
praksa in poznavanje  
postopkov

# Lasten HACCP načrt

- Izdelan na način kot določa Uredba 852/2004
- Obdelati vseh 7 načel in posodabljanje dokumentacije v primeru sprememb

## Priporočila

- Preverite kaj imate vpisano v HACCP načrtih (če se sklicujete na lastne!), dopolnitve ob spremembah
  - Izvajajte vse potrebne kontrolne postopke in jih zapisujte (primer: beležiti temperature, ....
  - Zapisi – pisati morebitna odstopanja, posebnosti (primer: zaradi pomanjkanja prostora - časovno ločevanje postopkov,
  - Vključevanje vseh zaposlenih v aktivnosti
  - Beležiti aktivnosti – primer interno usposabljanje zaposlenih
-

SNOVI ALI PROIZVODI IZ NJIH, KI POVZROČAJO ALERGIJE ALI PREOBUČTLJIVOSTI IN NJIHOVI NAJPOGOSTEJŠI VIRI						
 <p><b>ŽITA, KI VSEBUJEJO GLUTEN</b></p> <p>Pšenica, pira, rž, ječmen, oves, kamut ali njihove križane vrste.</p>	 <p><b>RIBE</b></p> <p>Ribe, ki se ponujajo kot samostojna jed, ribe ki so sestavina raznih omak (npr. Worcester omaka), solatni preliv, dodatki za pice, sestavina juh in jušnih koncentratov, Surimi.</p>	 <p><b>ZELENA</b></p> <p>Stebila, listi, gomolj in seme zelene, lahko prisotna v nekaterih mesnih izdelkih, jušnih kockah, pijačah na osnovi paradiznika.</p>	 <p><b>GORČIČNO SEME</b></p> <p>Tekoča gorčica, gorčica v prahu in gorčično seme, v solatnih prelivih, omakah (Worcester omaka) in juhah.</p>	 <p><b>ARAŠIDI (KIKIRIKI)</b></p> <p>Arašidi, arašidovo olje, sladoled, kikirikijevo maslo, kikirikijevo moka, sadni jogurti, Worcester omaka.</p>	 <p><b>OREŠKI</b></p> <p>Mandlji, lešniki, orehi, indijski oreščki, ameriški orehi, brazilski oreščki, pistacija, makadamija, orehi Queensland, v marcipanu, lešnikovo olje, omake, razne esence.</p>	 <p><b>SEZAMOVO SEME</b></p> <p>Sezamovo seme, sezamovo olje, sezamova pasta (Tahini), Halva.</p>
 <p><b>ŽVEPLOV DIOKSID IN SULFITI</b></p> <p>Prisoten kot konzervans pri predpakirnem suhem sadju, mesnih izdelkih, zelenjavi, krompirjevih izdelkih, brezalkoholnih pijačah, vinu in pivu.</p>	 <p><b>JAJCA</b></p> <p>Kokošja jajca, prepelčija, gosja in račja jajca, jajca v prahu, majoneza, tatarska omaka, jajčne kreme (npr. pudingi, kreme za torte, tiramisu kreme), vlečeno testo.</p>	 <p><b>MLEKO</b></p> <p>Kravje, kozje, ovčje in mleko drugih živali, mleko v prahu, v mlečnih izdelkih, čokoladah, mesnih izdelkih (npr. paštete, hrenovke, salame), margarine, rastlinske smetane.</p>	 <p><b>VOLČJI BOB</b></p> <p>Semena in moka. Prisoten v nekaterih vrstah kruha, pit, peciva in testenin, tudi sestavina izdelkov brez glutena (npr. moka za peko kruha brez glutena).</p>	 <p><b>SOJA</b></p> <p>Sojina moka, beljakovine, omake, sojin lecitin (E322) Tofu (sojin sir), napitek iz soje (sojino mleko), v procesiranem mesu in mesnih izdelkih, omakah (Worcester omaka), sojino olje.</p>	 <p><b>RAKI</b></p> <p>Rakovice, jastogi, kozice, škampi, potočni raki in drugi raki za prehrano.</p>	 <p><b>MEHKUŽCI</b></p> <p>Glavonožci (sipe, hobotnice, lignji), školjke (ostrige, klapavice, pokrovače), polži (latvice, morska ušesa, morski zajčki, gološkrgarji).</p>
Opomba: V tabeli so navedena le živila / sestavine, ki so najpogostejši a ne edini vir snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti, zato je pomembno predhodno pridobiti ustrezne informacije od dobavitelja.						

# Barvna lestvica

- **Akrilamid**



## Lastna pridelava majhnih količin živil rastlinskega izvora

Majhne količine primarnih živil rastlinskega izvora so vse količine v nepredpakirani obliki, ki jih NŽD pridelava na:

- ✓ 1 ha njiv ali ekstenzivnih sadovnjakov,
- ✓ 0,3 ha rastlinjakov ali intenzivnih sadovnjakov z izjemo jagodičja (jagode, maline, ameriške borovnice, ribez in drugo jagodičje), kjer največja dovoljena površina pridelave ne sme presegati 0,15 ha.



## Male količine lastno pridelanih živil

Pravilnik o določitvi majhnih količin živil, pogojih za njihovo pridelavo ter o določitvi nekaterih odstopanj za obrate na področju živil živalskega izvora (Uradni list RS, št. 96/14)

- Živila morajo biti higiensko neoporečna in varna, in sicer je treba zagotoviti:
- da živila niso bila tretirana z nedovoljenimi fitofarmaceutskimi sredstvi oziroma niso v karenci,
- vsa oprema, orodje in posoda, ki prihaja v stik z živili, mora biti čista in vzdrževana,
- da se živila do oddaje/uporabe hranijo v čistih, suhih in po potrebi hladnih prostorih, zavarovana pred onesnaženjem iz okolice, neposrednimi sončnimi žarki ter vdorom škodljivcev.
- priporočamo zalivanje s pitno vodo
- Priporočamo, da vodite podatke - okvirne količine rastlinskih proizvodov, ki jih pridelate oz naberete zaradi davčnega nadzora!



## Obvladovanje izrednih razmer

- Poplave
- Zastrupitve z živili
- Zaostrene epidemiološke razmere, dopolnitev dokumentacije





## NOVOSTI V ZAKONODAJI

### Priloga I. PRIMARNA PROIZVODNJA, Del A: Splošne določbe o higieni - za primarno proizvodnjo in z njo povezane delovne postopke - **NOVO**

Oprema, prevozna sredstva in/ali posode, ki se uporabljajo za pobiranje, prevoz ali skladiščenje ene od snovi ali proizvodov, ki povzročajo alergije ali intoleranco iz Priloge II k Uredbi (EU) št. 1169/2011, se ne uporabljajo za pobiranje, prevoz ali skladiščenje živil, ki ne vsebujejo navedene snovi ali proizvoda, razen če so bili oprema, prevozna sredstva in/ali posode očiščeni in pregledani vsaj glede odsotnosti vidnih odpadkov navedene snovi ali proizvoda.

**Priloga II. HIGIENSKE ZAHTEVE ZA VSE NOSILCE ŽIVILSKE DEJAVNOSTI  
(razen če se uporablja Priloga I)  
Poglavje IX – Živila – NOVO**

Oprema, prevozna sredstva in/ali posode, ki se uporabljajo za predelavo, prevoz ali skladiščenje ene od snovi ali proizvodov, ki povzročajo alergije ali intoleranco iz Priloge II k Uredbi (EU) št. 1169/2011, ali za ravnanje z njimi, se ne uporabljajo za predelavo, prevoz ali skladiščenje živil, ki ne vsebujejo navedene snovi ali proizvoda, ali za ravnanje z njimi, razen če so bili oprema, prevozna sredstva in/ali posode očiščeni in pregledani vsaj glede odsotnosti vidnih odpadkov navedene snovi ali proizvoda.

## Priloga II. HIGIENSKE ZAHTEVE ZA VSE NOSILCE ŽIVILSKE DEJAVNOSTI Poglavlje XIa – Kultura varnosti hrane

**NŽD vzpostavijo in vzdržujejo ustrezno kulturo varnosti hrane ter predložijo dokaze o njej z izpolnjevanjem naslednjih zahtev:**

- zavezanost vodstva in vseh zaposlenih k varni proizvodnji in distribuciji hrane;
- vodenje v smeri proizvodnje varne hrane in vključevanja vseh zaposlenih v prakse v zvezi z varnostjo hrane;
- ozaveščenost vseh zaposlenih v podjetju o nevarnostih v zvezi z varnostjo hrane ter pomenu varnosti in higiene živil;
- odprta in jasna komunikacija med vsemi zaposlenimi v podjetju, vključno s sporočanjem odstopanj in pričakovanj;
- razpoložljivost zadostnih virov za zagotovitev varnega in higienskega ravnanja z živili.

## Priloga II. HIGIENSKE ZAHTEVE ZA VSE NOSILCE ŽIVILSKE DEJAVNOSTI, Poglavje XIa – Kultura varnosti hrane

### **Zavezanost vodstva vključuje:**

- zagotavljanje **jasnega obveščanja o vlogah in odgovornostih** v okviru vsake živilske dejavnosti;
- ohranjanje celovitosti sistema higijene živil, kadar se načrtujejo in izvajajo spremembe;
- **preverjanje, ali se nadzor izvaja pravočasno in učinkovito ter ali je dokumentacija posodobljena;**
- **zagotavljanje ustreznega usposabljanja in nadzora osebja;**
- **zagotavljanje skladnosti z ustreznimi regulativnimi zahtevami;**
- spodbujanje stalnega izboljševanja sistema upravljanja varnosti hrane v podjetju, ob upoštevanju razvoja znanosti, tehnologije in najboljše prakse.

Pri izvajanju kulture varnosti hrane se upoštevata narava in obseg živilske dejavnosti.

**Hvala za vašo pozornost**

---